

medion

**Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing**

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



**Digitale Eismaschine
Sorbetière numérique
Digitale Ijsmachine
Máquina de helados digital
Macchina per gelato digitale
Digital Ice cream maker
MEDION LIFE MD 100087**

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1. Zeichenerklärung	5
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	6
4. Lieferumfang	11
5. Geräteübersicht	12
6. Vor dem ersten Gebrauch	13
7. Eismaschine verwenden	13
7.1. Betriebsmodus auswählen	13
7.2. Eiscreme herstellen	14
7.3. Joghurt herstellen	17
8. Rezepte	17
8.1. Vanilleeis	17
8.2. Schokoladeneis	17
8.3. Erdbeereis oder anderes Beereneis	18
8.4. Zitronensorbet	18
8.5. Schoko-Frozen-Joghurt	18
8.6. Amarena-Kirscheis	19
8.7. Erdnussbutter-Bananen-Eis	19
8.8. Haselnusseis	19
8.9. Kaffeeis	20
8.10. Mangoeis	20
8.11. Milcheis - Fior di Latte	21
8.12. Stracciatellais	21
8.13. Veganes Schokoladeneis	22
8.14. Veganes Vanilleeis	22
8.15. Zimteis	22
8.16. Joghurt	23
9. Gerät reinigen	23
10. Außerbetriebnahme	24
11. Fehlerbehebung	25
12. Entsorgung	25
13. Technische Daten	27
14. EU-Konformitätsinformation	27
15. Ersatzteile	27
16. Serviceinformationen	28
17. 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 Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch explosionsgefährliche Stoffe!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Benutzung in Innenräumen



Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im 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 SICHERHEITS-
ANWEISUNGEN!**

**SORGFÄLTIG LESEN UND
FÜR DEN WEITEREN GE-
BRAUCH 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 Benutzer-Wartung 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!** 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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.

- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

■ Halten Sie das Gerät, die Belüftungsöffnungen und das Netzkabel fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichen.

■ Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände (z. B. Vasen oder Getränke) auf bzw. in die Nähe des Geräts stellen.

■ Das Gerät das Netzkabel niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.

■ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

■ Greifen Sie nicht in die laufende Eismaschine.

■ Halten Sie ebenfalls Haare, Kleidung und andere Gegenstände fern.

■ **WARNUNG!** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.

■ Fassen Sie den tiefgekühlten Aluminiumbehälter nicht mit feuchten Händen an.

- **WARNUNG!** Keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, im oder in der Nähe des Gerätes lagern.

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



GEFAHR!

Explosions- und Feuergefahr!

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

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.



GEFAHR!

FEUERGEFAHR! Entflammbare Stoffe!

Das Kühlsystem des Gerätes enthält das Kältemittel R600a. Es ist ein natürliches Gas mit hoher Umweltverträglichkeit, das jedoch brennbar ist.

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Bei einer Beschädigung des Kältemittelkreislaufs besteht die Gefahr von Verletzungen.

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

- **WARNUNG!** Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.

- Sollte das Kühlsystem dennoch beschädigt worden sein, belüften Sie den Raum. Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen. Lassen Sie das Gerät vor einer weiteren Verwendung von einer Fachkraft reparieren.

- Haut- oder Augenkontakt mit Kältemittel kann zu Verletzungen führen. Spülen Sie ggf. sofort die Augen mit klarem Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.

- **WARNUNG!** Keine elektrischen Geräte innerhalb des Kühlfachs betreiben, die nicht der vom Hersteller empfohlenen Bauart entsprechen.

■ **WARNUNG!** Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.

■ Das Gerät in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Der Raum sollte eine Fläche von etwa 4 m² aufweisen, um bei einer Beschädigung des Kühlsystems eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

■ Offene Flammen fernhalten.

■ Manipulierungen am Kältemittelkreislauf sind unzulässig und der Garantieanspruch erlischt.



HINWEIS! **Beschädigungsgefahr!**

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung/Verwendung.

■ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.

■ Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.

■ Überschreiten Sie nicht die Füllmenge von 900 ml für Eiscreme/Joghurt und 750 ml für Slush-Eis (je nach Zutaten). Beachten Sie die **MAX**-Markierung in dem Aluminiumbehälter.

■ Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Oberflächen des Aluminiumbehälters beschädigen. Benutzen Sie den mitgelieferten Eislöffel oder Holzbesteck zur Entnahme des fertiggestellten Eises.

■ Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände (Löffel, Teigschaber o. ä.) im Kühlbehälter befinden.

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

■ Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine geeignete Unterlage.

■ Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:

- Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
- extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
- direkte Sonneneinstrahlung,
- offenes Feuer.

- Warten Sie mit dem Aus- und erneutem Einschalten des Geräts ca. 3 Minuten, um den Kompressor nicht zu beschädigen.



VORSICHT! **Gesundheits- gefährdung!**

Es besteht Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Hygiene.

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

- An- oder aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden.

- Reinigen Sie die Eismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

- Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 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 ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Eismaschine inkl.
 - Motorblock
 - Deckel
 - Rührwerkzeug
 - Netzkabel mit Stecker
 - Messbecher
 - Eispachtel
 - Eislöffel
- Kurzanleitung

5. Geräteübersicht

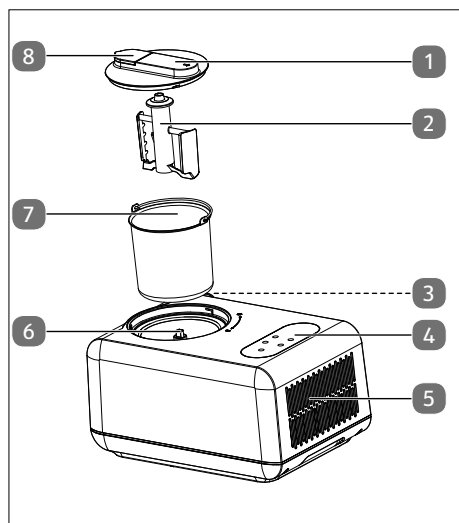


Abb. 1 – Geräteübersicht

1. Deckel
2. Rührwerkzeug
3. Kabelaufwicklung mit Netzkabel (nicht dargestellt)
4. Bedienpanel mit Display
5. Lüftungsschlitze
6. Kühltasche mit Antriebswelle
7. Aluminiumbehälter
8. Nachfüllöffnung im Gerätedeckel

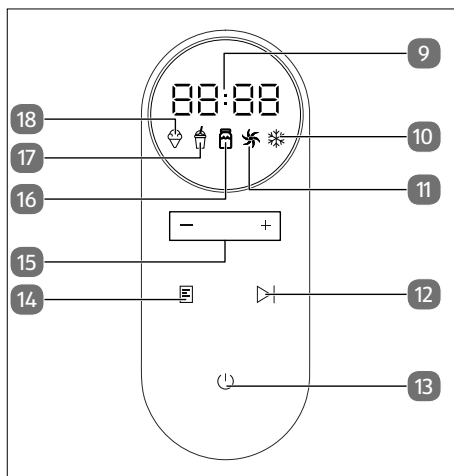


Abb. 2 – Bedienpanel mit Display

9. Betriebszeitanzeige
10. Betriebsanzeige Nachkühlmodus
11. Betriebsanzeige Rührmodus
12. Start/Pause - Taste
13. Gerät ein-/ausschalten
14. Auswahltaste für die Betriebsart
15. Auswahltasten zur Betriebszeiteinstellung
16. Betriebsanzeige Joghurt-Modus
17. Betriebsanzeige Slush-Eis
18. Betriebsanzeige Eiscreme-Modus

6. Vor dem ersten Gebrauch



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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

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

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



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

Das Gerät ist betriebsbereit.

7. Eismaschine verwenden

7.1. Betriebsmodus auswählen

7.1.1. Eiscreme-Modus

- ▶ Schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste  ein.
- ▶ Wählen Sie mit der Taste  die Betriebsart Eiscreme-Modus  aus.

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

- ▶ Schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste  aus.

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

- ▶ Schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste  aus.



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



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

Ziehen Sie jedoch nach Beenden des Vorgangs den Netzstecker kurz aus der Steckdose und stecken ihn wieder ein, startet das Gerät erneut ohne eine Verzögerung bei der erneuten Auswahl der Programme Eiscreme oder Nachkühlung.

7.1.2. Slush-Eis

- ▶ Wählen Sie mit der Taste die Betriebsart Slush-Eis aus.

Das Rührwerkzeug beginnt mit dem Mischvorgang der Zutaten. Die Standardzeit beträgt 48 Minuten. Nach Ablauf der Standardzeit oder wenn die Mischung zu hart wird, ertönen 10 Pieptöne. Die Slush-Eis-Herstellung ist nun abgeschlossen. Das Slush-Eis ist verzehrbereit.

- ▶ Schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste aus.

7.1.3. Joghurt-Modus

- ▶ Wählen Sie mit der Taste die Betriebsart Joghurt-Modus aus.

Das Rührwerkzeug beginnt mit dem Mischvorgang der Zutaten, die Mischung wird erwärmt und auf Temperatur gehalten. Die Standardzeit beträgt 8 Stunden. Nach Ablauf der Standardzeit ertönen 10 Pieptöne. Die Joghurt-Herstellung ist nun abgeschlossen. Der Joghurt ist verzehrbereit.

- ▶ Schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste aus.

7.1.4. Rührmodus

- ▶ Wählen Sie mit der Taste die Betriebsart Rührmodus aus.

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

- ▶ Schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste aus.

7.1.5. Nachkühlmodus

- ▶ Wählen Sie mit der Taste die Betriebsart Nachkühlmodus aus.

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

- ▶ Schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste aus.

7.2. Eiscreme herstellen



VORSICHT!

Gesundheitsgefahr!

Es besteht Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Hygiene.

- Halten Sie alle Arbeitsgeräte bei der Eiszubereitung sauber.
- Bewahren Sie die vorbereitete Eismasse im Kühlschrank auf, jedoch nicht länger als 24 Stunden.
- Frisches Speiseeis sollte sofort verzehrt werden. Lagern Sie es bei -18 °C max. 1 Woche im Gefrierschrank.
- An- oder aufgetautes Speiseeis darf nicht wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie die Eismaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.
- Das Gerät darf nicht mit destilliertem Wasser befüllt werden.

! HINWEIS!

Mögliche Materialschäden!

Das Gerät kann bei unsachgemäßem Gebrauch beschädigt werden.

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



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

- ▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- ▶ Drehen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen.
- ▶ Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Aluminiumbehälter. Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher zur Dosierung der Zutaten.
- ▶ Vermischen Sie anschließend die Zutaten mit einem Löffel oder Schneebesen.



- Überschreiten Sie nicht die Füllmenge von 900 ml für Eiscreme/Joghurt und 750 ml für Slush-Eis (je nach Zutaten). Beachten Sie die **MAX**-Markierung in dem Aluminiumbehälter.

Die Eiscreme/Slush-Eis dehnt sich bei der Herstellung aus, so dass der Inhalt im Aluminiumbehälter steigt.

- ▶ Setzen Sie den Aluminiumbehälter in die Kühltasche ein (**siehe Abb. 3**).

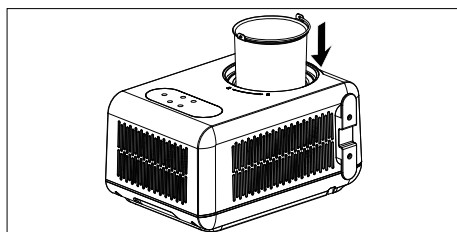


Abb. 3 – Behälter einsetzen



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

- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Geräts entsprechen.
- ▶ Montieren Sie das Rührwerkzeug auf der Antriebswelle des Motorblocks (**siehe Abb. 4**).

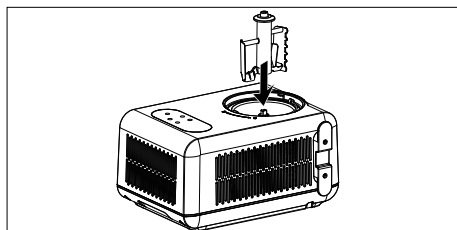


Abb. 4 – Rührwerkzeug anbringen

- ▶ Setzen Sie den Deckel so auf die Kühltasche, dass der Pfeil in Richtung des Symbols  zeigt.
- ▶ Drehen Sie den Deckel in Richtung , bis er einrastet (**siehe Abb. 5**).

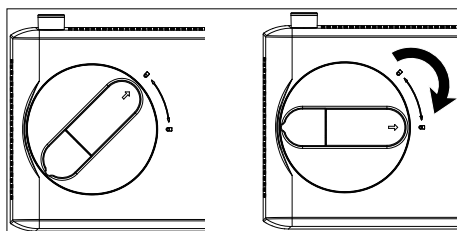


Abb. 5 – Deckel aufsetzen

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein
- ▶ Schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste  ein.
- ▶ Wählen Sie mit der Taste  die Betriebsart Eiscreme-Modus  aus.
- ▶ Starten Sie die Eiscremeherstellung durch Drücken der .



Nach dem Start wird die Temperatur im Aluminiumbehälter automatisch durch das Gerät aktiv heruntergekühlt. Die Zubereitungszeit hängt von der Rezeptur und der Außentemperatur ab. Ist die Wunschkonsistenz der Eismasse erreicht, können Sie den Vorgang vorzeitig unterbrechen und das Eis entnehmen.



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

- ▶ Wenn das Eis fertig ist, schalten Sie das Gerät mit einem Tipp auf die Taste  aus.
- ▶ Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

- ▶ Drehen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn in Richtung  drehen (**siehe Abb. 6**).



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

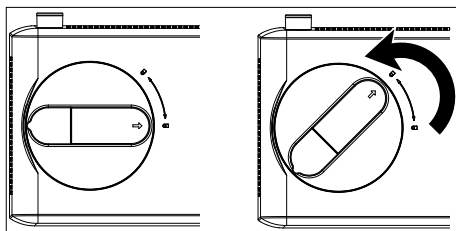


Abb. 6 – Deckel abnehmen

- ▶ Entnehmen Sie das Rührwerkzeug und den Aluminiumbehälter mit der fertigen Eiscreme aus der Eismaschine.

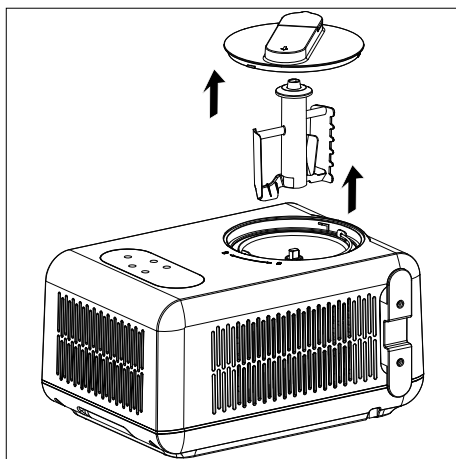


Abb. 7 – Deckel abnehmen

- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Eislöffel, um die Eiscreme aus dem Aluminiumbehälter zu entnehmen.
- ▶ Warten Sie, bis die Eismaschine Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie die Eismaschine erneut in Betrieb nehmen.

- ▶ Lassen Sie den Aluminiumbehälter nach der Eiszubereitung zunächst wieder Raumtemperatur erreichen. Reinigen Sie die Geräteteile (Aluminiumbehälter, Deckel, Rührwerkzeug, Eislöffel etc.) sorgfältig, bevor Sie die Eismaschine erneut in Betrieb nehmen.

7.3. Joghurt herstellen

- ▶ Führen Sie die vorbereitenden Schritte wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben durch.
- ▶ Wählen Sie mit der Taste  die Betriebsart Joghurt-Modus  aus.
- ▶ Füllen Sie den Joghurtansatz in die Eismaschine.
- ▶ Starten Sie die Joghurtherstellung durch Drücken der .



Nutzen Sie für die erste Zubereitung von Joghurt Starterkulturen (im Handel erhältlich). Bei weiteren Zubereitungen können sie 50 g des bereits hergestellten Joghurts verwenden, dies erspart einen erneuten Einsatz von Starterkulturen.



Längere Reifezeiten verstärken den Geschmack, kürzere ergeben einen milderen und softeren Joghurt.

8. Rezepte

8.1. Vanilleeis

Zutaten

- 160 ml Vollmilch
- 76 g Kristallzucker
- 120 ml Schlagsahne, gut gekühlt
- 0,5–1,5 Teelöffel Vanilleextrakt, nach Geschmack

Zubereitung

- ▶ Schlagen Sie die Milch mit dem Zucker in einer geeigneten Schüssel mit einem Handrührgerät oder einen Schneebesen etwa 1–2 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit, bis der Kristallzucker sich aufgelöst hat.
- ▶ Geben Sie die Schlagsahne und das Vanilleextrakt hinzu. Vermischen Sie alles gut.
- ▶ Schalten Sie die Eismaschine ein und schütten die Mischung langsam in den Aluminiumbehälter.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten.

8.2. Schokoladeneis

Zutaten

- 160 ml Vollmilch
- 76 g Kristallzucker
- 160 ml Schlagsahne, gut gekühlt
- 160 g Zartbitter- oder Halbbitterschokolade (nach Wahl), in kleine Teile gebrochen
- 0,6 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung

- ▶ Die Milch auf dem Herd oder in der Mikrowelle erhitzen, bis sie sprudelt (nicht kochen).
- ▶ Die Schokolade in feine Stücke hacken und zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Die heiße Milch langsam mit der zerkleinerten Schokolade und dem Zucker verrühren, bis sich die Schokolade vollständig auflöst. Anschließend die Schokoladenmasse abkühlen lassen.

- ▶ Die Schlagsahne und das Vanilleextrakt hinzufügen.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Eismasse in die Eismaschine einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten.

8.3. Erdbeereis oder anderes Beereneis

Zutaten

- 250 g frische Erdbeeren (oder andere Beeren), entstielt und geschnitten
- 35 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 76 g Kristallzucker
- 160 ml Schlagsahne
- 160 ml Vollmilch
- 0,6 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung

- ▶ Beeren waschen, in Scheiben schneiden. In einer kleinen Schüssel die Beeren mit dem Zitronensaft und 1/3 Tasse Kristallzucker vermischen und die Beeren für zwei Stunden in dem Saft einweichen lassen.
- ▶ In einer mittelgroßen Schüssel die Milch und den Kristallzucker mit einem Handrührgerät oder Schneebesen bei niedriger Geschwindigkeit etwa 1–2 Minuten verrühren, bis sich der Kristallzucker aufgelöst hat.
- ▶ Geben Sie die Schlagsahne, den Saft der eingeweichten Beeren sowie das Vanilleextrakt zu der Milchmasse. Vermischen Sie alles gut.
- ▶ Schalten Sie die Eismaschine ein und schütten die Mischung langsam in den Aluminiumbehälter.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten. Die Beeren in den letzten 5 Minuten hinzugeben.
- ▶ Nach Belieben mit Zucker süßen und in der Eismaschine weiterverarbeiten.

8.4. Zitronensorbet

Zutaten

- 235 g Kristallzucker
- 480 ml Wasser
- 80 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 0,5 Esslöffel Zitronenschale (fein gehackt)

Zubereitung

- ▶ Zucker und Wasser in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
- ▶ Lassen Sie anschließend den Zuckersirup bei niedriger Temperatur 3–5 Minuten köcheln.
- ▶ Nehmen Sie den Sirup vom Herd und lassen ihn abkühlen.
- ▶ Nach dem Abkühlen fügen Sie den Zitronensaft und die fein gehackte Zitronenschale hinzu.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Zitronenmasse in den Aluminiumbehälter einfüllen. Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten.

8.5. Schoko-Frozen-Joghurt

Zutaten

- 160 ml Vollmilch
- 180 g Zartbitter- oder Halbbitterschokolade (geraspelt)
- 268 g fettarmer Vanille-Joghurt
- 33 g Kristallzucker

Zubereitung

- ▶ Milch und Schokolade in einen Mixer geben und 20 bis 30 Sekunden vermischen, bis die Eismasse glatt ist.
- ▶ Vanille-Joghurt und Kristallzucker hinzugeben und etwa 15 Sekunden vermischen, bis die Eismasse glatt ist.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten.

8.6. Amarena-Kirscheis

Zutaten

- 240 ml Joghurt
- 240 ml Schlagsahne
- 65 g Zucker
- 20 ml Amarena-Kirschsirup
- 80 g gehackte Amarena-Kirschen
- (optional: 15 ml Rum oder Amaretto)

Zubereitung

- ▶ Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und alle anderen Zutaten unter die Sahne mischen.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 40–50 Minuten.

8.7. Erdnussbutter-Bananen-Eis

Zutaten

- 130 ml Vollmilch
- 130 ml Schlagsahne
- 1 ½ Eigelb
- 45 g Kristallzucker
- ¾ TL Vanilleextrakt
- ¾ TL Speisestärke
- 1 ½ reife Bananen
- 200 g Crunchy Erdnussbutter
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- ▶ Eismasse zubereiten: Milch, Sahne und Vanilleextrakt in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich am Rand kleine Blasen bilden (ca. 60 °C). Nicht kochen lassen.
- ▶ Eigelbe, Zucker, Speisestärke und Salz in einer Schüssel glatt rühren.
- ▶ Etwas von der warmen Milchemischung zugeben und kräftig verrühren, um die Temperatur anzugleichen.

- ▶ Die restliche Milchemischung unter Rühren hinzufügen und alles zurück in den Topf geben.
- ▶ Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine cremige, leicht puddingartige Konsistenz entsteht.
- ▶ Bananen grob zerdrücken, zusammen mit der Erdnussbutter in die heiße (nicht kochende) Masse geben.
- ▶ Mit einem Stabmixer fein pürieren, bis alles glatt und gleichmäßig ist.
- ▶ Masse abkühlen lassen.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten.

8.8. Haselnusseis

Zutaten

- 330 ml Vollmilch
- 35 ml Schlagsahne
- 65 g Kristallzucker
- 20 g Traubenzucker
- 3,5 g Johannisbrotkernmehl
- 7 g Reismehl
- 33 g Magermilchpulver
- 130 g geröstete Haselnüsse

Zubereitung

- ▶ Die Haselnüsse in kleine Stücken mahlen.
- ▶ Ca. 50 g der gemahlenen Haselnüsse entfernen. Die restlichen Haselnüsse mit 100 g weißem Zucker cremig pürieren.
- ▶ In einer Schüssel die beiden Mehlsorten, den Traubenzucker und das Magermilchpulver gut mischen.
- ▶ Die Milch unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Während des Erhitzens die Mischung aus dem vorherigen Schritt und die ca. 50 g gemahlene Haselnüsse unterrühren.
- ▶ Wenn die Mischung 85 °C erreicht hat, die Hitzequelle ausschalten, die fein pürierte Haselnussmasse und die Schlagsahne hinzufügen und 5 Minuten weiterrühren.

- ▶ Sobald die Eismasse vollständig abgekühlt ist, kann die cremige Mischung in die Eismaschine gefüllt werden.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten.

8.9. Kaffeeeis

Zutaten

- 300 ml Vollmilch
- 40 ml Schlagsahne
- 37 g Kristallzucker
- 37 g Traubenzucker
- 3,5 g Johannisbrotkernmehl
- 7 g Reismehl
- 37 ml Kaffee
- Instant-Kaffeepulver/-granulat für $\frac{3}{4}$ Tasse Kaffee

Zubereitung

- ▶ Die beiden Mehlsorten, das Instant-Kaffeepulver/-granulat und die beiden Zuckersorten in einer Schüssel gut vermischen.
- ▶ Die Milch, den Kaffee und die Sahne unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Während des Erhitzens die Mischung aus dem vorherigen Schritt unterrühren.
- ▶ Die fertige, auf 85 °C erhitze Eismasse abkühlen lassen.
- ▶ Nach dem Abkühlen kann die cremige Mischung in die Eismaschine gefüllt werden.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten.

8.10. Mangoeis

Zutaten

- 240 g Mango
- 170 ml Milch
- 105 ml Schlagsahne
- 70 g Kristallzucker
- 3 Eigelb

Zubereitung

- ▶ Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und pürieren.
- ▶ Das Mangopüree in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen. Das Fruchtpüree ca. 10 Minuten köcheln lassen, damit ein Teil der Flüssigkeit einkocht. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- ▶ Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eigelb mit dem Zucker in eine große Schüssel geben. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 1 Minute schlagen.
- ▶ Sahne und Milch in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren mit dem Schneebesen bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald die Sahne-Milch-Mischung dampft, aber noch nicht kocht, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zu dem zuvor geschlagenen Ei in die Schüssel geben.
- ▶ Die gesamte Grundmasse für das Mangoeis wieder in den Topf geben und unter Rühren ca. 10 Minuten auf kleinster Flamme leicht eindicken lassen. Optimal ist eine Temperatur von 70–80 Grad. Nach der Kochzeit die Masse durch ein feines Sieb gießen und mit dem Mangopüree gut verrühren.
- ▶ Nach dem Abkühlen kann die cremige Mischung in die Eismaschine gefüllt werden.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 40–50 Minuten.

8.11. Milcheis - Fior di Latte

Zutaten

- 440 ml Vollmilch
- 90 ml Schlagsahne
- 80 g Kristallzucker
- 45 g Traubenzucker
- 5 g Johannisbrotkernmehl
- 9 g Reismehl
- 1 Vanilleschote

Zubereitung

- ▶ Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark entfernen.
- ▶ In einer Schüssel nun das Vanillemark, beide Mehlsorten und beide Zuckersorten gut miteinander vermengen.
- ▶ Die Milch unter ständigem Rühren auf 50 °C erhitzen. Sobald die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, die Mischung aus dem vorhergehenden Schritt zugeben.
- ▶ Unter ständigem Rühren weiter auf 80 °C erhitzen, bis alle festen Bestandteile gelöst sind.
- ▶ Weiterrühren und bei einer Temperatur von ca. 50 °C die Schlagsahne unterrühren.
- ▶ Die fertige Eismasse weiter rühren und abkühlen lassen.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 45–60 Minuten.

8.12. Stracciatellaeis

Zutaten

- 330 ml Vollmilch
- 35 ml Schlagsahne
- 60 g Kristallzucker
- 33 g Traubenzucker
- 4 g Johannisbrotkernmehl
- 7 g Reismehl
- 33 g Magermilchpulver
- 65 g Zartbitterschokolade (85 % Kakao)
- $\frac{2}{3}$ Vanilleschote (oder das Mark einer halben großen Schote)

Zubereitung

- ▶ Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark entfernen.
- ▶ In einer Schüssel das Vanillemark, die beiden Mehlsorten, das Magermilchpulver und die beiden Zuckersorten gut vermischen.
- ▶ Die Milch unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Während des Erhitzens die Mischung aus dem vorherigen Schritt unterrühren.
- ▶ Die auf 85 °C erhitze Eismasse weiter rühren und auf etwa 50 °C abkühlen lassen. Jetzt nur noch die Schlagsahne unterrühren und die fertige Eismasse abkühlen lassen.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 45–60 Minuten.
- ▶ Die Zartbitterschokolade in feine Stückchen hacken oder raspeln und nach etwa 30 Minuten über die Nachfüllöffnung im Deckel zu der bereits angefrorenen Eismasse zugeben.

8.13. Veganes Schokoladeneis

Zutaten

- 320 ml Barista-Haferdrink (oder Mandel-/Reisdrink)
- 240 ml pflanzliche Sahne (geschmacksneutral)
- 65 g Kristallzucker
- 65 g Traubenzucker
- 40 g Kakaopulver
- 2,5 g Salz
- 1,5–2 g Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

- ▶ Pflanzendrink mit Kakao unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen und anschließend zum Abkühlen beiseite stellen.
- ▶ Die beiden Zuckersorten zusammen mit Salz und Johannisbrotkernmehl abwiegen und in eine große Schüssel geben. Dann die abgekühlte Kakaomilch und die Sahne hinzugeben und alles kräftig verrühren, um Klümpchen zu vermeiden.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 40–50 Minuten.

8.14. Veganes Vanilleeis

Zutaten

- 200 g Cashewkerne
- 300 ml Barista-Haferdrink (oder Mandel-/Reisdrink)
- 65–70 g Agavendicksaft oder Ahornsirup
- 1½ Vanilleschoten

Zubereitung

- ▶ Cashewkerne in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen. Eine Stunde einweichen, abgießen und abtropfen lassen.
- ▶ Die eingeweichten Cashewkerne zusammen mit der veganen Milch, dem Süßungsmittel und dem Vanillemark einige Minuten mixen, bis die Masse schön glatt ist.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 30–40 Minuten.

8.15. Zimteis

Zutaten

- 230 ml Milch
- 155 ml süße Sahne
- 60 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 3½ TL Zimtpulver

Zubereitung

- ▶ Die Milch mit der Sahne, dem Zucker und dem Salz verrühren.
- ▶ Den Zimt gründlich untermengen
- ▶ Anschließend die Eismasse in die Eismaschine füllen.
- ▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in den Aluminiumbehälter einfüllen.
- ▶ Sie können nun die Eismasse, wie in der Anleitung beschrieben, zu Eis verarbeiten. Dieser Vorgang dauert ca. 50–60 Minuten.

8.16. Joghurt

Zutaten

- 1 l H-Vollmilch oder frische Vollmilch
- Starterkulturen

Zubereitung

- ▶ Bei der Verwendung von frischer Vollmilch muss diese zuerst einmal bis zum Siedepunkt erhitzt werden und dann auf ca. 40° C abkühlen.
- ▶ Die Milch mit den Starterkulturen vermischen, bis diese komplett gelöst und verrührt sind.
- ▶ Anschließend den Joghurtansatz in die Eismaschine füllen.
- ▶ Den Joghurt-Modus starten.
- ▶ Dieser Vorgang dauert ca. 8–12 Stunden.
- ▶ Den fertigen Joghurt in ein luftdicht verschließbares Gefäß umfüllen und im Kühlschrank einige Stunden nachreifen lassen.

So entfaltet sich das volle Joghurtaroma.



Geben Sie vor dem Verzehr je nach Geschmack noch Zucker und/oder frische Früchte hinzu.

9. Gerät reinigen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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

VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

Verbleibende Lebensmittel/Flüssigkeit kann nach 24 Stunden zu Keim- und Schimmelbildung führen.

- Reinigen Sie regelmäßig Oberflächen, die mit Lebensmitteln und zugänglichen Ablaufsystemen in Kontakt kommen können.

-
- ▶ Entfernen Sie den Deckel, indem Sie diesen in Richtung  drehen.
 - ▶ Demontieren Sie das Rührwerkzeug, indem Sie es von der Antriebswelle abziehen.
 - ▶ Nehmen Sie den Aluminiumbehälter heraus.
 - ▶ Reinigen Sie den Aluminiumbehälter erst, wenn er Raumtemperatur erreicht hat. Reinigen Sie ihn dann mit warmem Wasser, Spülmittel und mit einem angefeuchteten Tuch.
 - ▶ Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser und Spülmittel.
 - ▶ Wischen Sie die Geräteoberfläche mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.



Beachten Sie, dass das Zubehör nicht spülmaschinenfest ist.

10. Außerbetriebnahme

- ▶ Wenn Sie das Kühlgerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, schalten Sie es aus, ziehen Sie den Stecker, tauen Sie es ab, reinigen Sie es, trocknen Sie es sorgfältig ab und lassen Sie den Deckel offen, um Schimmelbildung im Gerät zu vermeiden.
- ▶ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

11. 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.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Eismaschine funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
Rührwerkzeug dreht sich nicht.	Eiskonsistenz zu fest.	Rezeptur verändern.
Eiskonsistenz zu weich.	- Aluminiumbehälter nicht kalt genug (max. -18°C). - Keine ausreichende Belüftung oder verdeckte Lüftungsschlitze.	- Deckel nicht zu lange oder zu häufig öffnen. - Achten Sie darauf, dass zwischen den Belüftungsschlitzen und anderen Geräten oder der Wand ausreichend Abstand ist.

12. Entsorgung



- Das Gerät/Isolierung muss fachgerecht entsorgt werden.



Verpackung

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



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



(Nur für Frankreich)

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



(Nur für Spanien)

Dieses Symbol kennzeichnet die Entsorgung nach der Art der verwendeten Verpackungsmaterialien (blau = Papier und Karton; gelb = Kunststoff, Metall, Verbundverpackungen; grün = Glas). Nutzen Sie die Entsorgungsmöglichkeiten, die Ihnen vor Ort angeboten werden.



Gerät (nur für Deutschland)

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

Die Endnutzer haben Altbatterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen. Vertrieber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertrieber 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 Fernkommunikations-

mitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertriebers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertriebers 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.

Stromverbrauch $\leq 0,5$ W
OFF-Modus

Maximale Zeit bis
zum Erreichen des
OFF-Modus bei In-
aktivität 20 Minuten



DE

FR

NL

ES

IT

EN

13. Technische Daten

Anschrift des Lieferanten:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modell:	MD 100087
Spannung:	220 - 240 V~, 50 Hz
Kühlleistung:	150 W
Heizleistung:	22,8 W
Schutzklasse:	I
Behälter Kapazität:	1,5 Liter
Behälterfüllmenge:	max. 900 ml für Eis- creme/Joghurt max. 750 ml für Slush-Eis (je nach Zutaten)
Kältemittel:	R600a / 30 g
Zubereitungszeit:	60 Minuten für ca. 1-2 Portionen (Raumtemperatur < 25°C)
Abmessungen:	ca. 28,6 x 39,8 x 28,6 cm (B x T x H)
Gewicht:	ca. 9,82 kg

14. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt medion GmbH, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

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

15. Ersatzteile

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

Dort finden Sie alle passenden Ersatzteile zu Ihrem Produkt.

Alle verfügbaren Ersatzteile können für einen Zeitraum von 7 Jahren erworben werden.

16. 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 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.



17. Impressum

Copyright 2026

Stand: 03. Februar 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.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	33
1.1. Explication des symboles	33
2. Utilisation conforme.....	33
3. Consignes de sécurité	34
4. Contenu de l'emballage.....	39
5. Vue d'ensemble de l'appareil	40
6. Avant la première utilisation	41
7. Utilisation de la sorbetière	41
7.1. Sélection du mode de fonctionnement.....	41
7.2. Préparation de crème glacée	42
7.3. Préparation de yaourt	45
8. Recettes.....	45
8.1. Glace à la vanille.....	45
8.2. Glace au chocolat	45
8.3. Glace à la fraise ou autre glace aux baies	46
8.4. Sorbet au citron	46
8.5. Yaourt glacé au chocolat.....	46
8.6. Glace à la cerise amarena.....	47
8.7. Glace au beurre de cacahuètes et à la banane	47
8.8. Glace à la noisette	47
8.9. Glace au café	48
8.10. Glace à la mangue	48
8.11. Glace au lait - Fior di Latte	49
8.12. Glace stracciatella.....	49
8.13. Glace au chocolat végétalienne.....	50
8.14. Glace à la vanille végétalienne	50
8.15. Glace à la cannelle.....	50
8.16. Yaourt	51
9. Nettoyage de l'appareil.....	51
10. Mise hors service	52
11. Dépannage	53
12. Recyclage.....	53
13. Caractéristiques techniques	54
14. Information relative à la conformité UE	55
15. Pièces détachées	55
16. Informations relatives au service après-vente	55
17. Mentions légales.....	56

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. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

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 !

Risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

Danger dû à des matières explosives !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



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 !



Utilisation en intérieur



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

2. Utilisation conforme

La sorbetière est destinée à préparer de la crème glacée en quantités domestiques. Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications similaires, p. ex. :

- 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.

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

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

3. Consignes de sécurité

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 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 sur les 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 !** 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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

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 causé pendant le 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 risque.
- 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.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

- Ne mettez pas les mains dans la sorbetière lorsqu'elle est en marche.
- Tenez vos cheveux, vos vêtements et tout autre objet éloignés de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas obstruer les orifices d'aération dans le boîtier de l'appareil.

- Ne touchez pas le bol en aluminium réfrigéré avec les mains mouillées.

- **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 le cordon d'alimentation ne présente pas de risque de trébuchement. N'utilisez pas de rallonge.



DANGER !

Risque d'explosion et d'incendie !

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

- Évitez toute flamme nue et source de feu.



DANGER !

DANGER D'INCENDIE ! Matières inflammables !

Le système de refroidissement de l'appareil contient le réfrigérant R600a. C'est un gaz naturel

très respectueux de l'environnement, mais qui est inflammable.

- Évitez toute flamme nue et source de feu.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

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

- **AVERTISSEMENT !** Veillez à ne pas endommager le circuit de réfrigérant.

- Si le système de refroidissement a néanmoins été endommagé, aérez la pièce. Évitez toute flamme nue et source de feu. Faites réparer l'appareil par un professionnel avant de le réutiliser.

- Tout contact de la peau ou des yeux avec le réfrigérant peut entraîner des blessures. Si nécessaire, rincez immédiatement vos yeux à l'eau claire et consultez un médecin.

■ AVERTISSEMENT !

N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de refroidissement qui ne correspondent pas au type recommandé par le fabricant.

■ **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.

■ Installez l'appareil dans une pièce sèche et aérée. La pièce doit avoir une surface minimum d'environ 4 m² afin d'assurer une ventilation suffisante en cas d'endommagement du système de refroidissement.

■ Tenez les flammes nues à l'écart.

■ Toute manipulation du circuit de réfrigérant est interdite et entraîne l'annulation de la garantie.



AVIS !

Risque de dommage !

Toute installation/utilisation incorrecte de l'appareil peut l'endommager.

■ 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.

■ Ne dépassez pas une quantité de remplissage de 900 ml pour la crème glacée / le yaourt et de 750 ml pour la glace granité (selon les ingrédients). Respectez le repère **MAX** du bol en aluminium.

■ Les objets durs et pointus (p. ex. cuillère en métal) peuvent endommager la surface du bol en aluminium. Utilisez la cuillère à glace fournie ou des couverts en bois pour retirer la glace lorsqu'elle est prête.

■ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucun objet étranger (cuillère, spatule, etc.) ne se trouve dans le bol réfrigérant.

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

■ Dans ce cas, placez l'appareil sur une surface adaptée.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité de l'air élevée ou pluie,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.
- Attendez environ 3 minutes avant d'éteindre et de rallumer l'appareil, afin de ne pas endommager le compresseur.



ATTENTION !

Risques pour la santé !

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

- Maintenez tous les ustensiles de travail propres lors de la préparation de la glace.
- Conservez la masse de crème glacée préparée au réfrigérateur, mais pas au-delà de 24 heures.
- Il est préférable de consommer immédiatement la crème glacée fraîche. Conservez-la au congélateur

à -18 °C pendant 1 semaine au maximum.

- La crème glacée dégelée ou décongelée ne doit pas être recongelée.
- Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les ustensiles de travail après la préparation de la glace.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

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

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

- ▶ Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les emballages.
- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et intacte et nous signaler toute livraison incomplète dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Sorbetière comprenant :
 - Bloc-moteur
 - Couverture
 - Bras mélangeur
 - Cordon d'alimentation avec fiche
 - Gobelet doseur
 - Spatule à glace
 - Cuillère à glace
- Guide de démarrage rapide

5. Vue d'ensemble de l'appareil

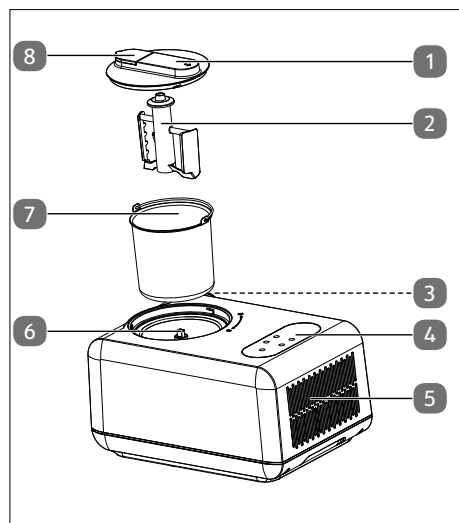


Fig. 1 – Vue d'ensemble de l'appareil

1. Couvercle
2. Bras mélangeur
3. Enrouleur de cordon avec cordon d'alimentation (non représenté)
4. Panneau de commande avec écran
5. Fentes de ventilation
6. Cuve de refroidissement avec arbre d'entraînement
7. Bol en aluminium
8. Ouverture de remplissage dans le couvercle de l'appareil

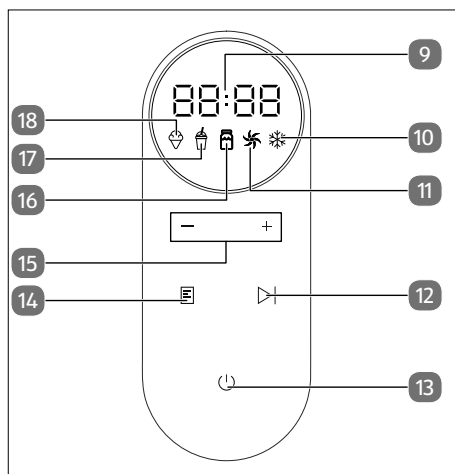


Fig. 2 – Panneau de commande avec écran

9. Indicateur de durée de fonctionnement
10. Indicateur de fonctionnement du mode de refroidissement ultérieur
11. Indicateur de fonctionnement du mode de mélange
12. Bouton Démarrage/Pause
13. Mise en marche/arrêt de l'appareil
14. Bouton de sélection du mode de fonctionnement
15. Boutons de sélection pour le réglage du temps de fonctionnement
16. Indicateur de fonctionnement du mode yaourt
17. Indicateur de fonctionnement du mode granité
18. Indicateur de fonctionnement du mode crème glacée

6. Avant la première utilisation



ATTENTION !

Risque de blessure !

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

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

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

- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.



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

L'appareil est prêt à fonctionner.

7. Utilisation de la sorbetière

7.1. Sélection du mode de fonctionnement

7.1.1. Mode crème glacée

- ▶ Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton .
- ▶ Sélectionnez le mode crème glacée  en appuyant sur le bouton .

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

- ▶ Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton .

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

- ▶ Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton .



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



Si l'appareil est éteint après le mode crème glacée ou le mode de refroidissement simple, la fonction de protection du compresseur est activée. Le mode crème glacée ou mode de refroidissement simple ne peut être réactivé qu'après un temps d'attente d'environ 3 minutes.

Toutefois, une fois l'opération terminée, débranchez brièvement la fiche d'alimentation de la prise de courant et rebranchez-la. L'appareil redémarre. Aucune temporisation n'est activée après une nouvelle sélection du mode crème glacée ou du mode de refroidissement simple.

7.1.2. Granité

- ▶ Sélectionnez le mode granité  en appuyant sur le bouton .

L'outil de mélange commence à mélanger les ingrédients. La durée standard est de 48 minutes. À la fin de la durée standard ou si le mélange est trop dur, 10 bips retentissent. La fabrication du granité est maintenant terminée. Le granité est prêt à être consommé.

- ▶ Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton .

7.1.3. Mode yaourt

- ▶ Sélectionnez le mode yaourt  en appuyant sur le bouton .

Le bras mélangeur commence à mélanger les ingrédients, le mélange est chauffé et maintenu à température. La durée standard est de 8 heures. Une fois la durée standard écoulée, 10 bips retentissent. La fabrication du yaourt est maintenant terminée. Le yaourt est prêt à être consommé.

- ▶ Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton .

7.1.4. Mode de mélange

- ▶ Sélectionnez le mode de mélange  en appuyant sur le bouton .

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

- ▶ Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton .

7.1.5. Mode de refroidissement ultérieur

- ▶ Sélectionnez le mode de refroidissement ultérieur  en appuyant sur le bouton .

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

- ▶ Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton .

7.2. Préparation de crème glacée



ATTENTION !

Risques pour la santé !

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

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

- Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les ustensiles de travail après la préparation de la glace.
- L'appareil ne doit pas être rempli d'eau distillée.

! AVIS !

Dommages matériels possibles !

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

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



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

- ▶ Veillez à bien aérer la pièce.
- ▶ Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens .
- ▶ Versez les ingrédients préparés dans le bol en aluminium. Utilisez le gobelet doseur fourni pour mesurer les ingrédients.
- ▶ Mélangez ensuite les ingrédients à l'aide d'une cuillère ou d'un fouet.



- Ne dépassez pas une quantité de remplissage de 900 ml pour la crème glacée / le yaourt et de 750 ml pour la glace granité (selon les ingrédients). Respectez le repère MAX du bol en aluminium.

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

- ▶ Installez le bol en aluminium dans la cuve de refroidissement (**voir Fig. 3**).

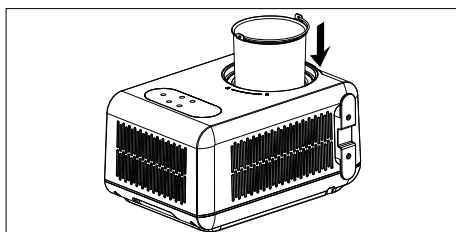


Fig. 3 – Insérer le bol



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

- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- ▶ Montez le bras mélangeur sur l'arbre d'entraînement du bloc moteur (**voir Fig. 4**).

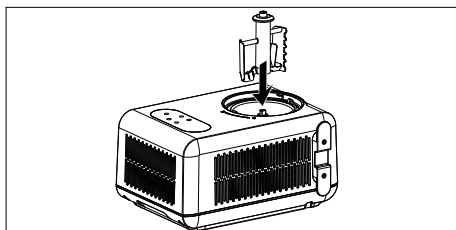


Fig. 4 – Fixer le bras mélangeur

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Placez le couvercle sur la cuve de refroidissement de manière à ce que la flèche pointe vers le symbole .
- ▶ Tournez le couvercle vers  jusqu'à ce qu'il s'enclenche (voir Fig. 5).

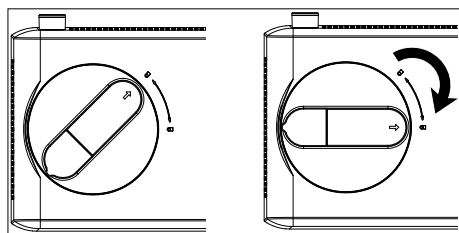


Fig. 5 – Mettre le couvercle

- ▶ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
- ▶ Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton .
- ▶ Sélectionnez le mode crème glacée  en appuyant sur le bouton .
- ▶ Démarrez la fabrication de la crème glacée en appuyant sur .



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

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



Si la glace devient trop ferme et que le moteur se bloque, empêchant le bras mélangeur de tourner, un signal sonore retentit. La glace continue d'être refroidie jusqu'à la consistance souhaitée.

- ▶ Lorsque la glace est prête, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton .
- ▶ Débranchez pour ce faire la fiche d'alimentation de la prise de courant.

- ▶ Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens  (voir Fig. 6).



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

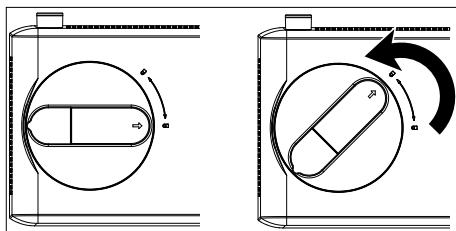


Fig. 6 – Retirer le couvercle

- ▶ Retirez le bras mélangeur et le bol en aluminium contenant la glace de la sorbetière.

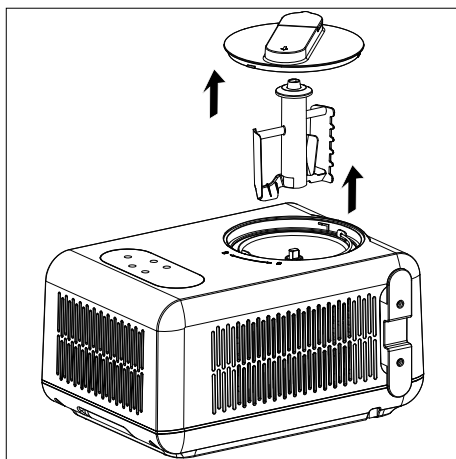


Fig. 7 – Retirer le couvercle

- ▶ Utilisez la cuillère à glace fournie pour retirer la crème glacée du bol en aluminium.
- ▶ Attendez que la sorbetière ait atteint la température ambiante avant de remettre celle-ci en marche.

- ▶ Après la préparation de la crème glacée, laissez d'abord le bol en aluminium revenir à la température ambiante. Nettoyez soigneusement les pièces de l'appareil (bol en aluminium, couvercle, bras mélangeur, cuillère à glace, etc.) avant de réutiliser la sorbetière.

7.3. Préparation de yaourt

- ▶ Effectuez les étapes préparatoires comme décrit dans le chapitre précédent.
- ▶ Sélectionnez le mode yaourt  en appuyant sur le bouton .
- ▶ Versez la préparation de yaourt dans la sorbetière.
- ▶ Démarrez la fabrication de yaourt en appuyant sur .



Utilisez des cultures de démarrage (disponibles dans le commerce) pour la première préparation de yaourt.

Pour les préparations suivantes, vous pouvez utiliser 50 g de yaourt déjà fabriqué, ce qui vous évite d'utiliser à nouveau des cultures de démarrage.



Les périodes de maturation plus longues renforcent le goût, les périodes plus courtes donnent un yaourt plus doux et plus tendre.

8. Recettes

8.1. Glace à la vanille

Ingrédients

- 160 ml de lait entier
- 76 g de sucre cristallisé
- 120 ml de crème fouettée bien fraîche
- 0,5 à 1,5 cuillère à café d'extrait de vanille, selon vos goûts

Préparation

- ▶ Battez lentement le lait avec le sucre dans un saladier approprié à l'aide d'un fouet électrique ou d'un fouet à main pendant environ 1 à 2 minutes jusqu'à dissolution du sucre cristallisé.
- ▶ Ajoutez la crème fouettée et l'extrait de vanille. Mélangez soigneusement tous les ingrédients.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez lentement la préparation dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.

8.2. Glace au chocolat

Ingrédients

- 160 ml de lait entier
- 76 g de sucre cristallisé
- 160 ml de crème fouettée bien fraîche
- 160 g de chocolat noir ou mi-sucré (au choix), pilé en petits morceaux
- 0,6 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

- ▶ Faites chauffer le lait sur la cuisinière ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'il frémissse (ne pas faire bouillir).
- ▶ Coupez le chocolat en petits morceaux et mélangez-le au sucre dans un saladier. Remuez lentement le lait chaud avec le chocolat pilé et le sucre et mélangez jusqu'à ce que le chocolat fonde entièrement. Laissez ensuite refroidir le mélange de chocolat.

- ▶ Ajoutez la crème fouettée et l'extrait de vanille.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez-y la masse de crème glacée prête.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.

8.3. Glace à la fraise ou autre glace aux baies

Ingrédients

- 250 g de fraises fraîches (ou autres baies), équeutées et coupées en morceaux
- 35 ml de jus de citron, fraîchement pressé
- 76 g de sucre cristallisé
- 160 ml de crème fouettée
- 160 ml de lait entier
- 0,6 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

- ▶ Lavez les baies et coupez-les en rondelles. Dans un petit saladier, mélangez les fraises avec le jus de citron et 1/3 de tasse de sucre cristallisé et laissez-les macérer dans le jus pendant deux heures.
- ▶ Dans un saladier de taille moyenne, mélangez lentement le lait et le sucre cristallisé à l'aide d'un fouet électrique ou d'un fouet à main, pendant environ 1 à 2 minutes jusqu'à dissolution du sucre cristallisé.
- ▶ Ajoutez la crème fouettée, le jus des baies trempées et l'extrait de vanille à la masse de lait. Mélangez soigneusement tous les ingrédients.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez lentement la préparation dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes. Ajoutez les fraises dans les 5 dernières minutes.
- ▶ Rajoutez éventuellement du sucre dans la sorbetière selon vos goûts.

8.4. Sorbet au citron

Ingrédients

- 235 g de sucre cristallisé
- 480 ml d'eau
- 80 ml de jus de citron, fraîchement pressé
- 0,5 cs de zeste de citron (finement haché)

Préparation

- ▶ Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition à feu moyen.
- ▶ Laissez ensuite le sirop de sucre frémir à basse température pendant 3 à 5 minutes.
- ▶ Retirez le sirop du feu et laissez-le refroidir.
- ▶ Une fois refroidi, ajoutez-y le jus de citron et le zeste de citron finement haché.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez la crème au citron prête dans le bol en aluminium. Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.

8.5. Yaourt glacé au chocolat

Ingrédients

- 160 ml de lait entier
- 180 g de chocolat noir ou mi-sucré (râpé)
- 268 g yaourt à la vanille allégé
- 33 g de sucre cristallisé

Préparation

- ▶ Versez le lait avec le chocolat dans un mixeur et mixez pendant 20 à 30 secondes jusqu'à ce que la masse de crème glacée soit lisse.
- ▶ Ajoutez le yaourt à la vanille et le sucre cristallisé et mélangez pendant environ 15 secondes jusqu'à ce que la masse de crème glacée soit lisse.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.

8.6. Glace à la cerise amarena

Ingrédients

- 240 ml de yaourt
- 240 ml de crème fouettée
- 65 g de sucre
- 20 ml de sirop de cerise amarena
- 80 g de cerises amarena hachées
- (en option : 15 ml de rhum ou d'amaretto)

Préparation

- ▶ Fouettez la crème dans un bol et mélangez-y tous les autres ingrédients.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 40 à 50 minutes.

8.7. Glace au beurre de cacahuètes et à la banane

Ingrédients

- 130 ml de lait entier
- 130 ml de crème fouettée
- 1 ½ jaune d'œuf
- 45 g de sucre cristallisé
- ¾ de cc d'extrait de vanille
- ¾ de cc de fécule de pomme de terre
- 1 ½ bananes mûres
- 200 g de beurre de cacahuètes croustillant
- 1 pincée de sel

Préparation

- ▶ Préparez la masse de glace : Dans une casserole, chauffez à feu doux le lait, la crème et l'extrait de vanille jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur les bords (environ 60 °C). Ne laissez pas bouillir.
- ▶ Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, la fécule et le sel jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- ▶ Ajoutez un peu du mélange de lait chaud et mélangez énergiquement pour égaliser la température.

- ▶ Ajoutez le reste du mélange de lait en remuant et remettez le tout dans la casserole.
- ▶ Chauffez à feu doux en remuant constamment jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, ressemblant un peu à un pudding.
- ▶ Écrasez grossièrement les bananes, ajoutez-les à la masse chaude (non bouillante) avec le beurre de cacahuètes.
- ▶ Réduisez en purée fine à l'aide d'un mixeur-plongeur jusqu'à ce que le tout soit lisse et homogène.
- ▶ Laissez refroidir la masse.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.

8.8. Glace à la noisette

Ingrédients

- 330 ml de lait entier
- 35 ml de crème fouettée
- 65 g de sucre cristallisé
- 20 g de glucose
- 3,5 g de farine de graines de caroube
- 7 g de farine de riz
- 33 g de lait écrémé en poudre
- 130 g de noisettes grillées

Préparation

- ▶ Pilez les noisettes en petits morceaux.
- ▶ Retirez environ 50 g de noisettes moulues. Réduisez les noisettes restantes en purée crémeuse en ajoutant 100 g de sucre blanc.
- ▶ Dans un saladier, mélangez bien les deux farines, le glucose et le lait écrémé en poudre.
- ▶ Chauffez le lait à 85 °C en remuant constamment. Pendant que le lait chauffe, ajoutez le mélange de l'étape précédente et environ 50 g de noisettes moulues.

- ▶ Lorsque le mélange atteint 85 °C, éteignez la source de chaleur, ajoutez la fine purée de noisettes et la crème fouettée et continuez à mélanger pendant 5 minutes.
- ▶ Dès que la masse de glace a complètement refroidi, le mélange crémeux peut être versé dans la sorbetière.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.

8.9. Glace au café

Ingrédients

- 300 ml de lait entier
- 40 ml de crème fouettée
- 37 g de sucre cristallisé
- 37 g de glucose
- 3,5 g de farine de graines de caroube
- 7 g de farine de riz
- 37 ml de café
- Poudre/granulés de café instantané pour $\frac{3}{4}$ de tasse de café

Préparation

- ▶ Dans un saladier, mélangez bien les deux types de farine, la poudre/les granulés de café instantané et les deux types de sucre.
- ▶ Chauffez le lait, le café et la crème à 85 °C en remuant constamment. Pendant que le lait chauffe, incorporez le mélange de l'étape précédente.
- ▶ Laissez refroidir la masse de glace terminée, chauffée à 85 °C.
- ▶ Une fois refroidi, le mélange crémeux peut être versé dans la sorbetière.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.

8.10. Glace à la mangue

Ingrédients

- 240 g de mangue
- 170 ml de lait
- 105 ml de crème fouettée
- 70 g de sucre cristallisé
- 3 jaunes d'œuf

Préparation

- ▶ Pelez la mangue, coupez la chair en gros morceaux et réduisez-la en purée.
- ▶ Versez la purée de mangue dans une casserole et faites-la chauffer à feu moyen en remuant. Laissez mijoter la purée de fruits pendant environ 10 minutes afin de faire réduire une partie du liquide. Retirez du feu et laissez refroidir.
- ▶ Séparez les blancs des jaunes d'œufs et mettez les jaunes avec le sucre dans un grand bol. Battez les jaunes d'œufs et le sucre au batteur électrique à la vitesse maximale pendant environ 1 minute.
- ▶ Versez la crème et le lait dans une casserole et faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps avec un fouet. Dès que le mélange crème/lait fume mais ne bout pas encore, retirez-le du feu et ajoutez-le à l'œuf préalablement battu dans le saladier en remuant constamment avec un fouet.
- ▶ Remettez toute la masse de base pour la glace à la mangue dans la casserole et laissez épaissir légèrement pendant environ 10 minutes à feu très doux en remuant. La température optimale est de 70-80 degrés. Après la cuisson, versez le mélange à travers une passoire fine et mélangez bien avec la purée de mangue.
- ▶ Une fois refroidi, le mélange crémeux peut être versé dans la sorbetière.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 40 à 50 minutes.

8.11. Glace au lait - Fior di Latte

Ingrédients

- 440 ml de lait entier
- 90 ml de crème fouettée
- 80 g de sucre cristallisé
- 45 g de glucose
- 5 g de farine de graines de caroube
- 9 g de farine de riz
- 1 gousse de vanille

Préparation

- ▶ Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirez la pulpe de vanille.
- ▶ Dans un saladier, mélangez bien la pulpe de vanille, les deux types de farine et les deux types de sucre.
- ▶ Chauffez le lait à 50 °C en remuant constamment. Une fois que le lait a atteint la température souhaitée, ajoutez le mélange de l'étape précédente.
- ▶ Continuez à chauffer à 80 °C en remuant constamment jusqu'à ce que tous les composants solides soient dissous.
- ▶ Continuez à mélanger et, à une température d'environ 50 °C, incorporez la crème fouettée.
- ▶ Continuez à remuer la masse de glace terminée et laissez-la refroidir.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 45 à 60 minutes.

8.12. Glace stracciatella

Ingrédients

- 330 ml de lait entier
- 35 ml de crème fouettée
- 60 g de sucre cristallisé
- 33 g de glucose
- 4 g de farine de graines de caroube
- 7 g de farine de riz
- 33 g de lait écrémé en poudre
- 65 g de chocolat noir (85 % de cacao)
- $\frac{2}{3}$ de gousse de vanille (ou la pulpe d'une demi-gousse)

Préparation

- ▶ Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et retirez la pulpe de vanille.
- ▶ Dans un saladier, mélangez bien la pulpe de vanille, les deux types de farine, le lait écrémé en poudre et les deux types de sucre.
- ▶ Chauffez le lait à 85 °C en remuant constamment. Pendant que le lait chauffe, incorporez le mélange de l'étape précédente.
- ▶ Continuez à mélanger la masse de glace chauffée à 85 °C et laissez refroidir à environ 50 °C. Il ne reste plus qu'à incorporer la crème fouettée et à laisser refroidir la masse glacée terminée.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 45 à 60 minutes.
- ▶ Hachez ou râpez le chocolat noir en fins morceaux et ajoutez-le après environ 30 minutes à la masse de glace déjà congelée en le versant par l'ouverture de remplissage du couvercle.

8.13. Glace au chocolat végétalienne

Ingrédients

- 320 ml de boisson barista à l'avoine (ou à l'amande/au riz)
- 240 ml de crème végétale (au goût neutre)
- 65 g de sucre cristallisé
- 65 g de glucose
- 40 g de cacao en poudre
- 2,5 g de sel
- 1,5-2 g de farine de graines de caroube

Préparation

- ▶ Portez à ébullition la boisson végétale avec le cacao en remuant énergiquement avec un fouet, puis réservez pour laisser refroidir.
- ▶ Pesez les deux types de sucre avec le sel et la farine de graines de caroube et mettez-les dans un grand bol. Ajoutez ensuite le lait au cacao refroidi et la crème, et mélangez énergiquement le tout pour éviter les grumeaux.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 40 à 50 minutes.

8.14. Glace à la vanille végétalienne

Ingrédients

- 200 g de noix de cajou
- 300 ml de boisson barista à l'avoine (ou à l'amande/au riz)
- 65-70 g de sirop d'agave ou de sirop d'érable
- 1½ gousse de vanille

Préparation

- ▶ Placez les noix de cajou dans un bol et couvrez d'eau chaude. Faites-les tremper pendant une heure, égouttez-les et laissez-les égoutter.
- ▶ Mixez les noix de cajou trempées avec le lait végétalien, l'édulcorant et la pulpe de vanille pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 30 à 40 minutes.

8.15. Glace à la cannelle

Ingrédients

- 230 ml de lait
- 155 ml de crème sucrée
- 60 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3½ cc de cannelle en poudre

Préparation

- ▶ Mélangez le lait avec la crème, le sucre et le sel.
- ▶ Incorporez soigneusement la cannelle
- ▶ Versez ensuite la masse de glace dans la sorbetière.
- ▶ Allumez la sorbetière et versez le mélange prêt dans le bol en aluminium.
- ▶ Vous pouvez maintenant transformer en glace votre masse de crème comme indiqué dans la notice d'utilisation. Ce processus prend environ 50 à 60 minutes.

8.16. Yaourt

Ingrédients

- 1 l de lait entier UHT ou de lait entier frais
- Cultures de démarrage

Préparation

- ▶ Si l'on utilise du lait entier frais, il faut d'abord le chauffer jusqu'au point d'ébullition, puis le laisser refroidir jusqu'à 40° C environ.
- ▶ Mélangez le lait avec les cultures de démarrage jusqu'à ce qu'elles soient complètement dissoutes et mélangées.
- ▶ Versez ensuite la préparation de yaourt dans la sorbetière.
- ▶ Démarrez le mode yaourt.
- ▶ Ce processus dure environ 8 à 12 heures.
- ▶ Transvasez le yaourt fini dans un récipient à fermeture hermétique et laissez-le reposer quelques heures au réfrigérateur. C'est ainsi que se développe tout l'arôme du yaourt.



Avant de le consommer, ajoutez du sucre et/ou des fruits frais selon votre goût.

9. 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 !

Les aliments/liquides qui restent dans l'appareil peuvent 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.
-
- ▶ Retirez le couvercle en le tournant vers le symbole .
 - ▶ Démontez le bras mélangeur en le retirant de l'arbre d'entraînement.
 - ▶ Retirez le bol en aluminium.
 - ▶ Attendez que le bol en aluminium soit revenu à température ambiante avant de le nettoyer. Nettoyez-le ensuite avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et un chiffon humide.
 - ▶ Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
 - ▶ Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide.



Attention : les accessoires ne sont pas compatibles lave-vaisselle.

10. Mise hors service

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil de réfrigération pendant une période prolongée, veuillez l'éteindre, le débrancher, le dégivrer, le nettoyer, le sécher soigneusement et laisser le couvercle ouvert afin d'éviter la formation de moisissures.
- ▶ Rangez l'appareil dans un endroit sec.

11. Dépannage

Cet appareil a quitté notre usine en parfait état. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Dépannage
La sorbetière ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée sur une prise de courant.	▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
Le bras mélangeur ne tourne pas.	La consistance de la glace est trop dure.	▶ Modifiez la recette.
La consistance de la glace est trop molle.	- Le bol en aluminium n'est pas assez froid (max. -18 °C). - L'aération n'est pas suffisante ou les fentes d'aération sont obstruées.	▶ N'ouvrez pas trop longtemps ou trop souvent le couvercle. ▶ Veillez à laisser un écart suffisant entre les fentes d'aération et d'autres appareils ou le mur.

12. Recyclage



- L'appareil/l'isolation doit être éliminé(e) de manière appropriée.



Emballage

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de 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

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

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

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

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

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

13. Caractéristiques techniques

Adresse du fournisseur :	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Modèle :	MD 100087
Tension :	220 - 240 V~, 50 Hz
Puissance de refroidissement :	150 W
Puissance de chauffe :	22,8 W
Classe de protection :	I
Capacité du bol :	1,5 litre
Contenance maximale du récipient :	max. 900 ml pour la crème glacée/le yaourt max. 750 ml pour la glace granité (selon les ingrédients)
Réfrigérant :	R600a/30 g
Temps de préparation :	60 minutes pour 1 à 2 portions env. (température ambiante < 25 °C)
Dimensions :	env. 28,6 x 39,8 x 28,6 cm (L x P x H)
Poids :	env. 9,82 kg
Consommation électrique Mode OFF	≤0,5 W
Temps maximal avant d'atteindre le mode OFF en cas d'inactivité	20 minutes



14. Information relative à la conformité UE

C E Par la présente, medion GmbH déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions applicables :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

15. 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 pièces détachées nécessaires concernant votre produit.

Toutes les pièces de rechange disponibles peuvent être achetées pendant une période de 7 ans.

16. 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 France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
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 B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Pays-Bas	

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com.

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

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



17. Mentions légales

Copyright 2026

Date : 03. février 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	59
1.1. Betekenis van de symbolen	59
2. Gebruiksdoel	59
3. Veiligheidsvoorschriften	60
4. Inhoud van de levering	65
5. Overzicht van het apparaat	66
6. Vóór het eerste gebruik	67
7. IJsmachine gebruiken	67
7.1. Gebruiksmodus selecteren	67
7.2. IJs bereiden	68
7.3. Yoghurt bereiden	71
8. Recepten	71
8.1. Vanille-ijs	71
8.2. Chocolade-ijs	71
8.3. Aardbeienijs of ander bessenijs	72
8.4. Citroensorbet	72
8.5. Chocoladeyoghurtijs	72
8.6. Amarenakersenijs	73
8.7. Pindakaas-bananenijs	73
8.8. Hazelnootijs	73
8.9. Koffie-ijs	74
8.10. Mango-ijs	74
8.11. Melkijs - Fior di Latte	75
8.12. Stracciatella-ijs	75
8.13. Veganistisch chocolade-ijs	76
8.14. Veganistisch vanille-ijs	76
8.15. Kaneelijs	76
8.16. Yoghurt	77
9. Apparaat reinigen	77
10. Buiten gebruik stellen	78
11. Probleemoplossing	79
12. Afvalverwerking	79
13. Technische gegevens	80
14. EU-conformiteitsinformatie	81
15. Reserveonderdelen	81
16. Service-informatie	81
17. Colofon	82

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Geef als je het apparaat verkoopt of doorgeeft, ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat ze 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 risico's te voorkomen.



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door explosiegevaarlijke stoffen!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Meer informatie over het gebruik van het apparaat!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



Gebruik binnenshuis



Symbool randaanorde (bij veiligheidsklasse I)

2. Gebruiksdoel

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

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 apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met andere apparaten 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 je in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DEZE ZORGVULDIG 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 verstandelijke beperking of met gebrek aan kennis en ervaring, mits er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruiker-sonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij 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!** 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 je het apparaat reinigt;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - wanneer je het apparaat niet meer gebruikt;
 - als er geen toezicht is;
 - bij onweer.
 - Let op 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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

en het netsnoer vóór ingebruikname en na elk 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 dit 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 beluchtingsopeningen en het netsnoer uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.

■ Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen (bijv. vazen of glazen) op of in de buurt van het apparaat.

■ Raak het apparaat of het netsnoer nooit aan met vochtige of natte handen.

■ Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

■ Grijp niet in de ijsmachine wanneer deze in bedrijf is.

■ Houd ook je haar, kleding en andere voorwerpen uit de buurt.

■ **WAARSCHUWING!** De ventilatieopeningen in de apparaatbehuizing niet sluiten.

■ Raak de diepgevroren aluminium bak niet aan met natte handen.

■ **WAARSCHUWING!** Bewaar waar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas, in of in de buurt van het apparaat.

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



GEVAAR!

Explosie- en brandgevaar!

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

■ Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen.



GEVAAR!

BRANDGEVAAR! Brandbare stoffen!

Het koelsysteem van het apparaat bevat het koelmiddel R600a. Dit is een natuurlijk gas met een hoge milieucompatibiliteit, maar het is ontvlambaar.

■ Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel als het koelmiddelcircuit beschadigd raakt.

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

■ **WAARSCHUWING!** Voorom beschadiging van het koelmiddelcircuit.

■ Ventileer de ruimte als het koelsysteem toch beschadigd is geraakt. Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen. Laat het apparaat door een professional repareren voordat je het weer in gebruik neemt.

■ Wanneer het koelmiddel in contact komt met de huid of de ogen, kan dat letsel tot gevolg hebben. Spoel in dat geval de ogen onmiddellijk met schoon water en raadpleeg een arts.

■ **WAARSCHUWING!** Gebruik in het koelgedeelte geen elektrische apparatuur die niet door de fabrikant wordt aanbevolen.

- **WAARSCHUWING!** Gebruik om het ontdooien te versnellen alleen mechanische apparaten of hulpmiddelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Installeer het apparaat in een droge ruimte die kan worden geventileerd. Om bij beschadiging van het koelsysteem zeker te kunnen zijn van voldoende luchttoevoer, moet de ruimte een oppervlak hebben van ca. 4 m².
- Houd open vuur uit de buurt van het apparaat.
- Aanpassingen aan het koelmiddelcircuit zijn niet toegestaan en hebben tot gevolg dat de garantie komt te vervallen.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat door een verkeerde opstelling/verkeerd gebruik.

- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.

- Overschrijd de vulhoeveelheid van 900 ml voor ijs/ yoghurt en 750 ml voor slushijs niet (afhankelijk van de ingrediënten). Let op de **MAX**-markering in de aluminium bak.
- Harde en puntige voorwerpen (zoals metalen lepels) kunnen het oppervlak van de aluminium bak beschadigen. Gebruik de meegeleverde ijslepel of houten bestek om het bereide ijs uit het apparaat te halen.
- Zorg ervoor dat zich tijdens het gebruik geen vreemde voorwerpen (zoals lepels en spatels) in de koelbak bevinden.

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

- Zet het apparaat eventueel op een geschikte ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:

- hoge luchtvochtigheid of vocht;
- extreem hoge en lage temperaturen;
- direct zonlicht;
- open vuur.

- Wacht ongeveer 3 minuten voordat u het apparaat uit- en weer inschakelt, om schade aan de compressor te voorkomen.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

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

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

- Maak de ijsmachine en al het gebruikte keukengerei na de ijsbereiding grondig schoon.

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.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.

- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop als de levering niet compleet is.

Het door jou gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- IJsmachine incl.
 - Motorblok
 - Deksel
 - Menghaak
 - Netsnoer met stekker
 - Maatbeker
 - Ijsspatel
 - Ijslepel
- Beknopte gebruiksaanwijzing

DE

FR

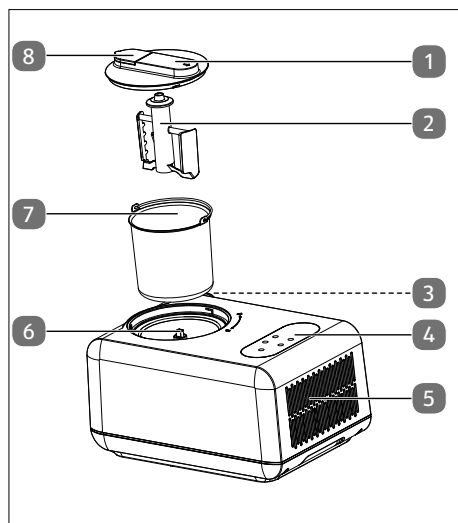
NL

ES

IT

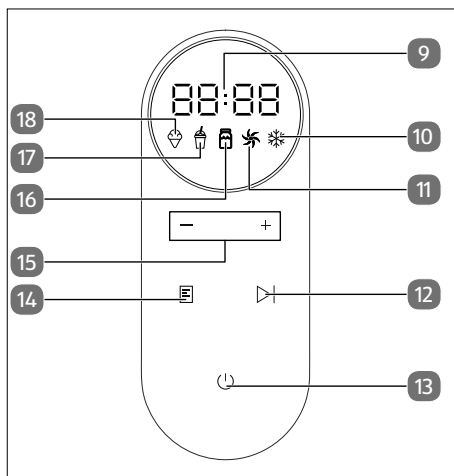
EN

5. Overzicht van het apparaat



Afb. 1 – Overzicht van het apparaat

1. Deksel
2. Menghaak
3. Kabelopwikkeling met netsnoer (niet afgebeeld)
4. Bedieningspaneel met display
5. Ventilatiesleuven
6. Koelbak met aandrijfjas
7. Aluminium bak
8. Navulopening in het deksel van het apparaat



Afb. 2 – Bedieningspaneel met display

9. Bedrijfstijdindicatie
10. Bedrijfsindicatie nakoelmodus
11. Bedrijfsindicatie roermodus
12. Start-/pauzeknop
13. Apparaat in-/uitschakelen
14. Selectieknop voor de bedrijfsmodus
15. Selectieknoppen voor het instellen van de bedrijfstijd
16. Bedrijfsindicatie yoghurtmodus
17. Bedrijfsindicatie slush-ijs
18. Bedrijfsindicatie ijsmodus

6. Vóór het eerste gebruik



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door onzorgvuldig gebruik en onzorgvuldige opstelling.

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

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer voor het reinigen of de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- ▶ Reinig voor het eerste en elk volgend gebruik alle onderdelen die in contact komen met ijs (deksel, roerwerktuig, aluminium bak, enz.). Droog alle onderdelen zorgvuldig na het reinigen.
- ▶ Zet de ijsmachine op een vlakke, stevige, slipvaste en hittebestendige ondergrond. Dit is de enige manier om ervoor te zorgen dat de compressor goed werkt.
- ▶ Wacht minstens 2 uur na het opstellen van het apparaat voordat u het in gebruik neemt. Laat het deksel minstens 2 uur open.
- ▶ Plaats de aluminium bak in de koelbak.
- ▶ Plaats het roerwerktuig op de aandrijfas.
- ▶ Plaats het deksel op het apparaat en draai het deksel in de richting  tot het vastklikt.

- ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.



Zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken, klinkt er een pieptoon.

Het apparaat is gebruiksklaar.

7. IJsmachine gebruiken

7.1. Gebruiksmodus selecteren

7.1.1. IJsmodus

- ▶ Schakel het apparaat in door op de toets  te tikken.
- ▶ Selecteer met de toets  de bedrijfsmodus ijsmodus .

De compressor, de koelventilator, het motorblok inclusief het roerwerktuig dat aan de aandrijfas is bevestigd, worden gestart om ijs te bereiden. Als het ijs klaar is, hoort u 10 korte pieptonen. De ijsbereiding is nu voltooid. Het ijs is klaar om te eten.

- ▶ Schakel het apparaat uit door op de toets  te tikken.

Wanneer de ijsbereiding is voltooid, maar er geen verdere bediening wordt uitgevoerd, start de automatische koelfunctie. De compressor start automatisch elke 10 minuten en koelt 10 minuten lang, om de smaak en consistentie van het ijs te behouden. De koelfunctie blijft maximaal 1 uur actief. Als de koelfunctie afgelopen is, hoort u 10 korte pieptonen, waarna het apparaat automatisch uitschakelt.

- ▶ Schakel het apparaat uit door op de toets  te tikken.

DE

FR

NL

ES

IT

EN



Als het ijs harder wordt, kan de aandrijfas van het motorblok geblokkeerd raken. In dit geval schakelt de motorbeveiliging de aandrijving uit om schade aan het apparaat te voorkomen.



Als het apparaat wordt uitgeschakeld na de ijsmodus of enkele koelmodus, wordt de beveiligingsfunctie van de compressor geactiveerd. De ijsmodus of enkele koelmodus kan pas opnieuw worden geactiveerd na een wachttijd van ca. 3 minuten. Zodra het proces is voltooid, haalt u echter kort de stekker uit het stopcontact en steekt u deze er weer in. Het apparaat start opnieuw op. Er is geen vertraging bij het opnieuw selecteren van de ijsmodus of enkele koelmodus.

7.1.2. Slush-ijs

- ▶ Selecteer met de toets de bedrijfsmodus slush-ijs .

Het roerwerktuig begint de ingrediënten te mengen. De standaardtijd bedraagt 48 minuten. Als de standaardtijd is afgelopen of als het mengsel te hard wordt, klinken er 10 pieptonen. De bereiding van slush-ijs is nu voltooid. Het slush-ijs is klaar om te eten.

- ▶ Schakel het apparaat uit door op de toets te tikken.

7.1.3. Yoghurtmodus

- ▶ Selecteer met de knop de yoghurtmodus .

Het roerwerktuig begint de ingrediënten te mengen, het mengsel wordt verwarmd en op temperatuur gehouden. De standaardtijd bedraagt 8 uur. Nadat de standaardtijd is verstreken, klinken er 10 pieptonen. De yoghurtbereiding is nu voltooid. De yoghurt is klaar om te eten.

- ▶ Schakel het apparaat uit door op de toets te tikken.

7.1.4. Roermodus

- ▶ Selecteer met de toets de roermodus .

Het roerwerktuig start het mengproces zonder het voedsel af te koelen. De standaardtijd bedraagt 30 minuten. Als de standaardtijd is afgelopen of als het voedsel te hard wordt, klinken er 10 pieptonen. Het mengproces zonder koeling is nu voltooid.

- ▶ Schakel het apparaat uit door op de toets te tikken.

7.1.5. Nakoelmodus

- ▶ Selecteer met de toets de bedrijfsmodus nakoelmodus .

De compressor en de koelventilator beginnen het voedsel te koelen. De standaardtijd bedraagt 30 minuten. Als het koelen voltooid is, klinken er 10 pieptonen. Het koelingsproces is nu voltooid.

- ▶ Schakel het apparaat uit door op de toets te tikken.

7.2. IJs bereiden



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

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

- Houd al het keukengerei dat wordt gebruikt bij de ijsbereiding goed schoon.
- Bewaar de voorbereide ijsmassa in de koelkast, maar doe dit niet langer dan 24 uur.
- Vers gemaakt ijs moet direct worden geconsumeerd. Bewaar het maximaal 1 week in de vriezer bij -18 °C.
- Geheel of gedeeltelijk ontdooid consumptie-ijs mag niet opnieuw worden ingevroren.
- Maak de ijsmachine en al het gebruikte keukengerei na de ijsbereiding grondig schoon.
- Het apparaat mag niet worden gevuld met gedestilleerd water.

! LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Bewaar ijs na bereiding in geen geval in de aluminium bak, maar gebruik een daarvoor een geschikte diepvriesbak.
- Wanneer u het ijs verwijdt, mag u niet krassen of kloppen op de oppervlakken van de aluminium bak, om beschadiging van het materiaal te voorkomen.
- Zet het apparaat pas aan als de aluminium bak, het roerwerktuig en het deksel goed geplaatst resp. bevestigd zijn.
- Doe geen diepgevroren ingrediënten in de aluminium bak. De temperatuur aan het begin van de ijsbereiding is ongeveer $23 \pm 2^\circ\text{C}$. Diepgevroren ingrediënten zouden het ijs te vroeg doen stollen, waardoor het motorblok zou kunnen blokkeren. Hierdoor wordt de motor automatisch uitgeschakeld en wordt de ijsbereiding gestopt.



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

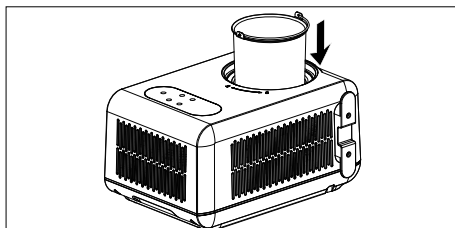
- ▶ Zorg voor voldoende ventilatie.
- ▶ Schroef het deksel los door het in de richting  te draaien.
- ▶ Doe de voorbereide ingrediënten in de aluminium bak. Gebruik voor het afmeten van de ingrediënten de meegeleverde maatbeker.
- ▶ Meng de ingrediënten vervolgens met een lepel of garde.



- Overschrijd de vulhoeveelheid van 900 ml voor ijs/yoghurt en 750 ml voor slushijs niet (afhankelijk van de ingrediënten). Let op de **MAX**-markering in de aluminium bak.

Het ijs zet uit tijdens de bereiding, waardoor de inhoud van de aluminium bak stijgt.

- ▶ Plaats de aluminium bak in de koelbak (zie Afb. 3).

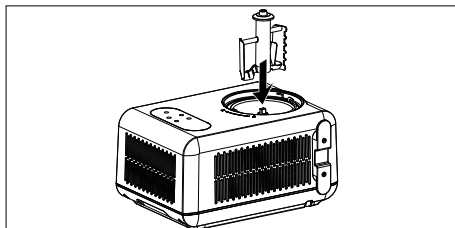


Afb. 3 – Container plaatsen



Je hoeft de aluminium bak voor de ijsbereiding niet extra te koelen. Het apparaat heeft een ingebouwde compressor, die de ingrediënten tijdens de ijsbereiding koelt.

- ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- ▶ Monteer het roerwerktuig op de aandrijfas van het motorblok (zie Afb. 4).



Afb. 4 – Roerwerktuig bevestigen

DE

FR

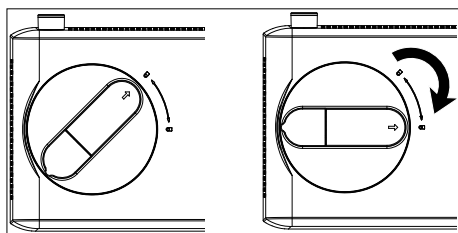
NL

ES

IT

EN

- ▶ Plaats het deksel zo op de koelbak dat de pijl in de richting van het symbool  wijst.
- ▶ Draai het deksel in de richting  totdat het vastklikt (**zie Afb. 5**).



Afb. 5 – Deksel plaatsen

- ▶ Steek de stekker in het stopcontact.
- ▶ Schakel het apparaat in door op de toets  te tikken.
- ▶ Selecteer met de toets  de bedrijfsmodus ijsmodus .
- ▶ Start de ijsbereiding door op  te drukken.



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

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



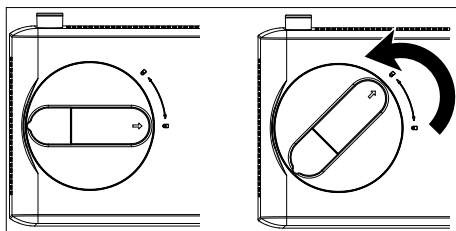
Als het ijs te vast wordt en de motor blokkeert zodat het menggereedschap niet meer draait, klinkt er een signaal. Het ijs wordt verder gekoeld tot het de gewenste consistentie heeft.

- ▶ Wanneer het ijs klaar is, schakelt u het apparaat uit door op de toets  te tikken.
- ▶ Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.

- ▶ Schroef het deksel los door het in de richting  te draaien (**zie Afb. 6**).

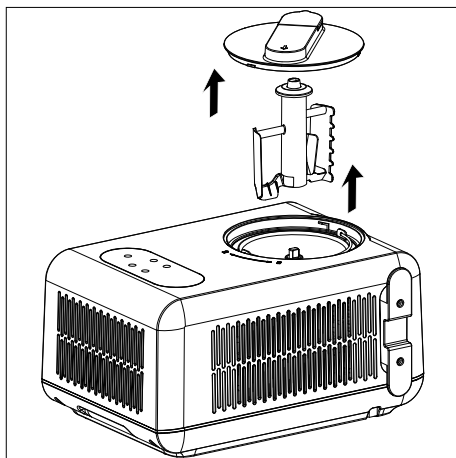


Als u het deksel langere tijd opent, kan de temperatuur in de koelbak toenemen. Hierdoor kan het ijs zijn consistentie verliezen.



Afb. 6 – Deksel verwijderen

- ▶ Haal de menghaak en de aluminium bak met het gebruiksklare ijs uit de ijsmachine.



Afb. 7 – Deksel verwijderen

- ▶ Gebruik de meegeleverde ijslepel om het ijs uit de aluminium bak te halen.
- ▶ Wacht tot de ijsmachine op kamertemperatuur is voordat u de ijsmachine weer in gebruik neemt.

- ▶ Laat de aluminium bak na de ijsbereiding eerst weer op kamertemperatuur komen. Reinig de onderdelen van het apparaat (aluminium bak, deksel, roerwerktuig, ijslepel enz.) zorgvuldig voordat u de ijsmachine weer in gebruik neemt.

7.3. Yoghurt bereiden

- ▶ Voer de voorbereidende stappen uit zoals beschreven in het vorige hoofdstuk.
- ▶ Selecteer met de knop  de yoghurt-modus .
- ▶ Giet het yoghurtmengsel in de ijsmachine.
- ▶ Start de yoghurtbereiding door op  te drukken.



Gebruik starterculturen (in de handel verkrijgbaar) voor de eerste bereiding van yoghurt.

Voor verdere bereidingen kunt u 50 g van de al bereide yoghurt gebruiken, zodat u niet opnieuw starterculturen hoeft te gebruiken.



Langere rijpingstijden geven een intensievere smaak, kortere resulteren in een mildere en zachtere yoghurt.

8. Recepten

8.1. Vanille-ijs

Ingrediënten

- 160 ml volle melk
- 76 g kristalsuiker
- 120 ml slagroom, goed gekoeld
- 0,5-1,5 theelepel(s) vanille-extract, naar smaak

Bereiding

- ▶ Klop de melk met de suiker in een geschikte kom met een handmixer of een garde ongeveer 1-2 minuten op lage snelheid, tot de kristalsuiker is opgelost.
- ▶ Voeg de slagroom en het vanille-extract toe. Meng alles goed door elkaar.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het mengsel langzaam in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten.

8.2. Chocolade-ijs

Ingrediënten

- 160 ml volle melk
- 76 g kristalsuiker
- 160 ml slagroom, goed gekoeld
- 160 g pure of halfzoete chocolade (naar keuze), in kleine stukjes gebroken
- 0,6 theelepel vanille-extract

Bereiding

- ▶ Verwarm de melk op het fornuis of in de magnetron tot deze bubbelt (niet koken).
- ▶ Hak de chocola in kleine stukjes en doe de chocola samen met de suiker in een kom. Roer de hete melk langzaam door de fijngemaakte chocola en de suiker, tot de chocola helemaal is opgelost. Laat de chocolademassa vervolgens afkoelen.
- ▶ Voeg de slagroom en het vanille-extract toe.
- ▶ Schakel de ijsmachine in en doe de voorbereide ijsmassa in de ijsmachine.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8.3. Aardbeienijs of ander bessenijs

Ingrediënten

- 250 g verse aardbeien (of andere bessen), ontsleed en in stukjes gesneden
- 35 ml citroensap, vers geperst
- 76 g kristalsuiker
- 160 ml slagroom
- 160 ml volle melk
- 0,6 theelepel vanille-extract

Bereiding

- ▶ Was de aardbeien of bessen en snijd ze in plakjes. Meng de bessen in een kleine kom met het citroensap en 1/3 kopje kristalsuiker en laat de bessen twee uur weken in het sap.
- ▶ Meng in een middelgrote kom de melk en kristalsuiker met een handmixer of garde op lage snelheid gedurende ongeveer 1-2 minuten, tot de kristalsuiker is opgelost.
- ▶ Voeg de slagroom, het sap van de ge-weekte bessen en het vanille-extract toe aan het melkmengsel. Meng alles goed door elkaar.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het mengsel langzaam in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten. Voeg in de laatste 5 minuten de bessen toe.
- ▶ Voeg suiker naar smaak toe en verwerk de massa verder in de ijsmachine.

8.4. Citroensorbet

Ingrediënten

- 235 g kristalsuiker
- 480 ml water
- 80 ml citroensap, vers geperst
- 0,5 eetlepel citroenschil (fijngehakt)

Bereiding

- ▶ Doe de suiker en het water in een pan en breng het mengsel bij matige hitte aan de kook.
- ▶ Laat de suikersiroop vervolgens 3-5 minuten op een lage temperatuur sudderen.
- ▶ Haal de suikersiroop van het vuur en laat deze afkoelen.
- ▶ Nadat de suikersiroop is afgekoeld, voeg je het citroensap en de fijngehakte citroenschil toe.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte citroenmengsel in de aluminium bak. U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten.

8.5. Chocoladeyoghurtijs

Ingrediënten

- 160 ml volle melk
- 180 g pure of halfzoete chocolade (geraspt)
- 268 g magere vanilleyoghurt
- 33 g kristalsuiker

Bereiding

- ▶ Doe de melk en chocolade in een blender en mix 20 tot 30 seconden tot het ijsmengsel glad is.
- ▶ Voeg de vanilleyoghurt en kristalsuiker toe en mix ongeveer 15 seconden tot het ijsmengsel glad is.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten.

8.6. Amarenakersenijs

Ingrediënten

- 240 ml yoghurt
- 240 ml slagroom
- 65 g suiker
- 20 ml amarenakersensiroop
- 80 g gehakte amarenakersen
- (optioneel: 15 ml rum of amaretto)

Bereiding

- ▶ Klop de slagroom stijf in een kom en meng alle andere ingrediënten door de slagroom.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 40-50 minuten.

8.7. Pindakaas-bananenijs

Ingrediënten

- 130 ml volle melk
- 130 ml slagroom
- 1 ½ eierdooiers
- 45 g kristalsuiker
- ¾ theelepel vanille-extract
- ¾ theelepel voedingszetmeel
- 1 ½ rijpe bananen
- 200 g crunchy-pindakaas
- 1 snufje zout

Bereiding

- ▶ Ijsmengsel bereiden: Verwarm de melk, de room en het vanille-extract in een pan op een laag vuur tot zich kleine belletjes vormen aan de rand (ca. 60 °C). Niet laten koken.
- ▶ Meng de eierdooiers, suiker, voedingszetmeel en zout in een kom tot een gladde massa.
- ▶ Voeg een beetje van het warme melkmengsel toe en roer het krachtig door de massa, om de temperatuur gelijkmatig te maken.
- ▶ Voeg al roerend het resterende melkmengsel toe en giet alles terug in de pan.

- ▶ Verwarm op een laag vuur, onder voortdurend roeren, tot een romige, licht puddingachtige consistentie is bereikt.
- ▶ Pureer de bananen grof en voeg ze samen met de pindakaas toe aan het hete (niet kokende) mengsel.
- ▶ Pureer fijn met een staafmixer tot alles glad en gelijkmatig is.
- ▶ Laat het mengsel afkoelen.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten.

8.8. Hazelnootijs

Ingrediënten

- 330 ml volle melk
- 35 ml slagroom
- 65 g kristalsuiker
- 20 g druivensuiker
- 3,5 g johannesbroodpitmeel
- 7 g rijstbloem
- 33 g mageremelkpoeder
- 130 g geroosterde hazelnoten

Bereiding

- ▶ Maal de hazelnoten in kleine stukjes.
- ▶ Verwijder ongeveer 50 g van de gemalen hazelnoten. Pureer de overgebleven hazelnoten met 100 g witte suiker tot een romige massa.
- ▶ Meng de twee soorten bloem, druivensuiker en mageremelkpoeder goed door elkaar in een kom.
- ▶ Verwarm de melk onder voortdurend roeren tot 85 °C. Roer tijdens het verwarmen het mengsel uit de vorige stap en de ongeveer 50 g gemalen hazelnoten erdoor.
- ▶ Wanneer het mengsel 85 °C heeft bereikt, zet u het vuur uit, voegt u de fijn gepureerde hazelnootmassa en de slagroom toe en roert u 5 minuten verder.
- ▶ Zodra het ijsmengsel volledig is afgekoeld, kan het romige mengsel in de ijsmachine worden gegoten.

- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten.

8.9. Koffie-ijs

Ingrediënten

- 300 ml volle melk
- 40 ml slagroom
- 37 g kristalsuiker
- 37 g druivensuiker
- 3,5 g johannesbroodpitmeel
- 7 g rijstbloem
- 37 ml koffie
- Instantkoffiepoeder/-korrels voor $\frac{3}{4}$ kop koffie

Bereiding

- ▶ Meng de twee soorten bloem, instantkoffiepoeder/-korrels en de twee soorten suiker goed door elkaar in een kom.
- ▶ Verwarm de melk, de koffie en de room onder voortdurend roeren tot 85 °C. Roer het mengsel uit de vorige stap erdoor terwijl u het verwarmt.
- ▶ Laat het tot 85 °C verwarmde ijsmengsel afkoelen.
- ▶ Eenmaal afgekoeld, kan het romige mengsel in de ijsmachine worden gego-ten.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten.

8.10. Mango-ijs

Ingrediënten

- 240 g mango
- 170 ml melk
- 105 ml slagroom
- 70 g kristalsuiker
- 3 eierdooiers

Bereiding

- ▶ Schil de mango, snijd het vruchtvlees in grove stukken en pureer.
- ▶ Doe de mangopuree in een pan en verwarm bij matige hitte, onder voortdurend roeren. Laat de vruchtenpuree ongeveer 10 minuten sudderen om wat van het vocht te laten inkoken. Haal van het fornuis en laat afkoelen.
- ▶ Scheid de eiwitten van de eidooiers en doe de eidooiers met de suiker in een grote kom. Klop de eidooiers en suiker ongeveer 1 minuut met een handmixer op de hoogste stand.
- ▶ Doe de room en de melk in een pan en verwarm bij matige hitte, af en toe roerend met een garde. Zodra het room- en melkmengsel dampst maar nog niet kookt, haalt u het van het fornuis en voegt u het toe aan het eerder geklopte ei in de kom, onder voortdurend roeren met een garde.
- ▶ Giet het hele basismengsel voor het mango-ijs terug in de pan en laat het op een heel laag vuur ongeveer 10 minuten al roerend iets indikken. Een temperatuur van 70-80 graden is optimaal. Giet het mengsel na de kooktijd door een fijne zeef en meng goed met de mangopuree.
- ▶ Eenmaal afgekoeld, kan het romige mengsel in de ijsmachine worden gego-ten.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 40-50 minuten.

8.11. Melkijs - Fior di Latte

Ingrediënten

- 440 ml volle melk
- 90 ml slagroom
- 80 g kristalsuiker
- 45 g druivensuiker
- 5 g johannesbroodpitmeel
- 9 g rijstbloem
- 1 vanillestokje

Bereiding

- ▶ Snijd het vanillestokje in de lengte door-midden en verwijder het vanillemerg.
- ▶ Meng nu het vanillemerg, beide soorten bloem en beide soorten suiker goed door elkaar in een kom.
- ▶ Verwarm de melk onder voortdurend roeren tot 50 °C. Zodra de melk de ge-wenste temperatuur heeft bereikt, voegt u het mengsel uit de vorige stap toe.
- ▶ Verhit onder voortdurend roeren verder tot 80 °C, totdat alle vaste bestanddelen zijn opgelost.
- ▶ Blijf roeren en roer de slagroom erdoor bij een temperatuur van ongeveer 50 °C.
- ▶ Blijf het ijsmengsel roeren en laat het afkoelen.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afge-werkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 45-60 minuten.

8.12. Stracciatella-ijs

Ingrediënten

- 330 ml volle melk
- 35 ml slagroom
- 60 g kristalsuiker
- 33 g druivensuiker
- 4 g johannesbroodpitmeel
- 7 g rijstbloem
- 33 g mageremelkpoeder
- 65 g pure chocolade (85 % cacao)
- ⅔ vanillestokje (of de pulp van een half groot stokje)

Bereiding

- ▶ Snijd het vanillestokje in de lengte door-midden en verwijder het vanillemerg.
- ▶ Meng in een kom het vanillemerg, de twee soorten bloem, het mageremelk-poeder en de twee soorten suiker goed door elkaar.
- ▶ Verwarm de melk onder voortdurend roeren tot 85 °C. Roer het mengsel uit de vorige stap erdoor terwijl u het verwarmt.
- ▶ Blijf roeren in het tot 85 °C verwarmde ijsmengsel en laat afkoelen tot ongeveer 50 °C. Roer nu de slagroom erdoor en laat het ijsmengsel afkoelen.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afge-werkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 45-60 minuten.
- ▶ Hak of rasp de pure chocolade in fijne stukjes en voeg na ongeveer 30 minuten toe aan het al bevroren ijsmengsel via de vulopening in het deksel.

8.13. Veganistisch chocola-de-ijs

Ingrediënten

- 320 ml barista-haverdrank (of amandel-/rijstdrank)
- 240 ml plantaardige room (neutraal van smaak)
- 65 g kristalsuiker
- 65 g druivensuiker
- 40 g cacaopoeder
- 2,5 g zout
- 1,5-2 g johannesbroodpitmeel

Bereiding

- ▶ Breng de plantaardige drank en cacao aan de kook, roer krachtig met een garde en zet opzij om af te koelen.
- ▶ Weeg de twee soorten suiker samen met het zout en het johannesbroodpitmeel af en doe dit in een grote kom. Voeg dan de afgekoelde cacaomelk en room toe en meng alles goed om klontjes te voorkomen.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 40-50 minuten.

8.14. Veganistisch vanille-ijs

Ingrediënten

- 200 g cashewnoten
- 300 ml barista-haverdrank (of amandel-/rijstdrank)
- 65-70 g agavesiroop of ahornsiroop
- 1½ vanillestokjes

Bereiding

- ▶ Doe de cashewnoten in een kom en giet er warm water over. Laat een uur weken, giet af en laat uitlekken.
- ▶ Mix de geweekte cashewnoten samen met de veganistische melk, de zoetstof en het vanillemerg een paar minuten, tot het mengsel mooi glad is.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 30-40 minuten.

8.15. Kaneelijs

Ingrediënten

- 230 ml melk
- 155 ml zoete room
- 60 g suiker
- 1 snufje zout
- 3½ theelepel kaneelpoeder

Bereiding

- ▶ Roer de melk, de room, de suiker en het zout door elkaar.
- ▶ Meng de kaneel er goed doorheen.
- ▶ Giet het ijsmengsel vervolgens in de ijsmachine.
- ▶ Zet de ijsmachine aan en giet het afgewerkte mengsel in de aluminium bak.
- ▶ U kunt nu van het ijsmengsel ijs maken, zoals beschreven in de instructies. Dit proces duurt ongeveer 50-60 minuten.

8.16. Yoghurt

Ingrediënten

- 1 liter UHT volle melk of verse volle melk
- Starterculturen

Bereiding

- ▶ Als u verse volle melk gebruikt, moet deze eerst worden verwarmd tot het kookpunt en vervolgens worden afgekoeld tot ongeveer 40° C.
- ▶ Meng de melk met de starterculturen tot ze volledig opgelost en geroerd zijn.
- ▶ Giet het yoghurtmengsel vervolgens in de ijsmachine.
- ▶ Start de yoghurtmodus.
- ▶ Dit proces duurt ongeveer 8-12 uur.
- ▶ Giet de bereide yoghurt over in een luchtdichte bak en laat een paar uur narijpen in de koelkast.
Hierdoor ontvouwt zich het volle yoghurtaroma.



Voeg suiker en/of vers fruit naar smaak toe voor het eten.

9. 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 lichamelijk 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 binnenkant zijn gevoelig voor krassen en hitte en kunnen smelten.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik in het koelgedeelte geen elektrische apparatuur die niet door de fabrikant wordt aanbevolen.
- De bak bevat bewegende onderdelen, die letsel kunnen veroorzaken. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u werkzaamheden aan de bak 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.

DE

FR

NL

ES

IT

EN



VOORZICHTIG!

Gevaar voor de gezondheid!

Achtergebleven voedsel/vloeistof kan na 24 uur leiden tot de vorming van ziektekiemen en schimmels.

- Reinig oppervlakken die met levensmiddelen en toegankelijke afvoersystemen in aanraking komen regelmatig.

- ▶ Verwijder het deksel door het in de richting van  te draaien.
- ▶ Demonteer de menghaak door deze los te trekken van de aandrijfjas.
- ▶ Haal de aluminium bak uit het apparaat.
- ▶ Reinig de aluminium bak pas als deze op kamertemperatuur is gekomen. Reinig de bak dan met warm water, afwasmiddel en een licht vochtige doek.
- ▶ Reinig de accessoires met warm water en afwasmiddel.
- ▶ Neem het oppervlak van het apparaat af met een zachte, licht met water bevochtigde doek.



Houd er rekening mee dat het toebehoren niet geschikt is voor de vaatwasmachine.

10. Buiten gebruik stellen

- ▶ Als u het koelapparaat gedurende lange tijd niet gebruikt, schakel het dan uit, trek de stekker uit het stopcontact, laat het ontdooien, reinig het, droog het zorgvuldig af en laat het deksel open staan, om schimmelvorming in het apparaat te voorkomen.
- ▶ Bewaar het apparaat op een droge plaats.

11. Probleemoplossing

Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht je 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
De ijsmachine werkt niet.	• De netstekker zit niet in het stopcontact.	▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
Menggereedschap draait niet.	• Het ijs is te stevig.	▶ Verander de receptuur.
Het ijs is te zacht.	• De aluminium bak is niet koud genoeg (max. -18 °C). • De ventilatie is onvoldoende of de ventilatiesleuven zijn afgedekt.	▶ Open het deksel niet te lang of te vaak. ▶ Zorg voor voldoende afstand tussen de ventilatiesleuven en andere apparaten of de muur.

12. Afvalverwerking



- Het apparaat/de isolatie moet volgens de daarvoor geldende voorschriften worden afgevoerd.



Verpakking

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



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

1–7: kunststoffen/20–22: papier en karton/80–98: composietmaterialen
(Alleen voor Frankrijk)



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



(Alleen voor Spanje)

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

Gebruik de verwijderingsopties die u ter plaatse worden aangeboden.



Apparaat

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

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

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

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

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

13. Technische gegevens

Adres van de leverancier:	medion GmbH Am Zehnhof 77 45307 Essen DUITSLAND
Model:	MD 100087
Spanning:	220 - 240 V~, 50 Hz
Koelvermogen:	150 W
Verwarmingsvermogen:	22,8 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud bak:	1,5 liter
Vulhoeveelheid kan:	max. 900 ml voor ijs/yoghurt max. 750 ml voor slushijs (afhankelijk van de ingrediënten)
Koelmiddel:	R600a / 30 g
Bereidingstijd:	60 minuten voor ca. 1-2 porties (kamertemperatuur < 25 °C)
Afmetingen:	ca. 28,6 x 39,8 x 28,6 cm (B x D x H)
Gewicht:	ca. 9,82 kg
Stroomverbruik OFF-modus	≤0,5 W
Maximale tijd tot de OFF-modus wordt bereikt tijdens inactiviteit	20 minuten



14. EU-conformiteitsinformatie

C E Hierbij verklaart medion GmbH dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

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

15. Reserveonderdelen

Als u reserveonderdelen wilt bijbestellen, bezoek dan onze MEDIONServiceshop op <https://www.medion.com/medionserviceshop>. Daar vindt u alle passende reserveonderdelen voor uw product.

Alle beschikbare reserveonderdelen kunnen voor een periode van 7 jaar worden aangeschaft.

16. 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.	
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
België & Luxemburg	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Klantenservice (België)	
☎	02 200 61 98
Klantenservice (Luxemburg)	
☎	800 278 99
Openingstijden klantenservice	
Ma - vr: 09:00 - 19:00	
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medionservice.com.

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

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



17. Colofon

Copyright 2026

Stand: 03. februari 2026

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Vereenvoudiging 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	85
1.1. Explicación de los símbolos	85
2. Uso conforme a lo previsto.....	86
3. Indicaciones de seguridad.....	86
4. Volumen de suministro	91
5. Vista general del aparato	92
6. Antes del primer uso	93
7. Uso de la heladera	93
7.1. Selección del modo de funcionamiento.....	93
7.2. Elaboración de helado	94
7.3. Elaboración de yogur	97
8. Recetas	97
8.1. Helado de vainilla	97
8.2. Helado de chocolate	97
8.3. Helado de fresa u otro helado de bayas.....	98
8.4. Sorbete de limón.....	98
8.5. Yogur helado de chocolate	98
8.6. Helado de cereza ácida (amarena).....	99
8.7. Helado de plátano y mantequilla de cacahuete	99
8.8. Helado de avellana	99
8.9. Helado de café	100
8.10. Helado de mango	100
8.11. Helado de leche (fior di latte)	101
8.12. Helado de stracciatella	101
8.13. Helado de chocolate vegano	102
8.14. Helado de vainilla vegano	102
8.15. Helado de canela	102
8.16. Yogur	103
9. Limpieza del aparato	103
10. Puesta fuera de servicio.....	104
11. Solución	105
12. Eliminación	105
13. Datos técnicos.....	106
14. Información de conformidad UE	107
15. Piezas de repuesto.....	107
16. Informaciones de asistencia técnica.....	107
17. Aviso legal.....	108

DE

FR

NL

ES

IT

EN

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 texto para prevenir las posibles consecuencias indicadas en el mismo.



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por sustancias explosivas.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o lesiones graves irreversibles.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Uso en interiores



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

2. Uso conforme a lo previsto

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

Este aparato ha sido concebido para el uso en el hogar o en 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

¡INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES!

¡LÉALAS CON CUIDADO Y GUÁRDASLAS 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 que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados 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!** 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).

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- 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, los orificios de ventilación y el cable de alimentación alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido (p. ej., jarrones o bebidas) sobre el aparato o cerca de este.
- Nunca toque el aparato ni el cable de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

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

- No manipule la heladera mientras se halle en funcionamiento.
- Mantenga el cabello, la ropa y otros objetos alejados de la heladera.
- **¡ADVERTENCIA!** No cierre los orificios de ventilación de la carcasa del aparato.
- No toque el recipiente de

aluminio congelado con las manos mojadas.

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión e incendio!

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

- Evite llamas abiertas y fuentes de encendido.



¡PELIGRO!

¡PELIGRO DE INCENDIO! ¡Sustancias inflamables!

El sistema de refrigeración del aparato contiene el refrigerante R600a. Es un gas natural con una alta compatibilidad medioambiental, pero es inflamable.

- Evite llamas abiertas y fuentes de encendido.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Existe riesgo de lesiones si se daña el circuito de refrigerante. El sistema de refrigeración del aparato contiene el refrigerante R600a. En caso de vertido de refrigerante existe peligro de lesiones.

- **¡ADVERTENCIA!** No dañe el circuito de refrigerante.
- Si, pese a todo, el sistema de refrigeración resultara dañado, ventile el espacio. Evite llamas abiertas y fuentes de encendido. Antes de volver a utilizar el aparato, encargue su reparación a un técnico.
- El contacto del refrigerante con la piel o los ojos puede producir lesiones. En este caso, enjuague los ojos inmediatamente con agua limpia y acuda a un médico.
- **¡ADVERTENCIA!** Dentro de la cámara frigorífica no se debe poner en funcionamiento ningún aparato eléctrico que no esté recomendado por el fabricante.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- **¡ADVERTENCIA!** Para acelerar el proceso de descongelación, no use ningún dispositivo mecánico ni otros medios que no sean los recomendados por el fabricante.
- Instale el aparato en una habitación seca y ventilada. La habitación debería tener una superficie de aprox. 4 m² para que, en caso de daños del sistema de refrigeración, se garantice una ventilación suficiente.
- Mantenga alejadas las llamas.
- No está permitido manipular el circuito de refrigeración. De hacerlo, se extinguirá la garantía.



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por una colocación/uso inadecuados.

- 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 sobrepase la cantidad de llenado de 900 ml para helado/yogur y 750 ml para granizado (según los ingredientes).

do/yogur y 750 ml para granizado (según los ingredientes). Respete la marca **MAX** del recipiente de aluminio.

- Los objetos duros y puntiagudos (p. ej., cucharas metálicas) pueden dañar las superficies del recipiente de aluminio. Utilice la cuchara de helado suministrada o cubiertos de madera para sacar el helado terminado.
- Procure que durante el funcionamiento no haya objetos extraños (cucharas, rasquetas o similares) en el recipiente de refrigeración.

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

- En caso necesario, coloque el aparato sobre una base adecuada.
- 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;
- radiación solar directa;
- llamas abiertas.

■ Espere unos 3 minutos antes de apagar y volver a encender el aparato para evitar dañar el compresor.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

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

- Mantenga limpios todos los utensilios de trabajo al preparar el helado.
- Guarde la masa de helado preparada en el frigorífico, pero no más de 24 horas.
- El helado fresco debe consumirse inmediatamente. Puede guardarlo en el congelador a -18 °C durante 1 semana como máximo.
- El helado fundido o descongelado no debe volver a congelarse.
- Limpie a fondo la heladera y todos los utensilios de trabajo tras la preparación del helado.

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 fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
- ▶ Compruebe que el suministro esté completo e intacto y, si no fuera el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Heladera, que incluye lo siguiente:
 - Bloque del motor
 - Tapa
 - Accesorio de batir
 - Cable de alimentación con clavija de enchufe
 - Vaso medidor
 - Rascador de hielo
 - Cuchara de helado
- Guía breve

DE

FR

NL

ES

IT

EN

5. Vista general del aparato

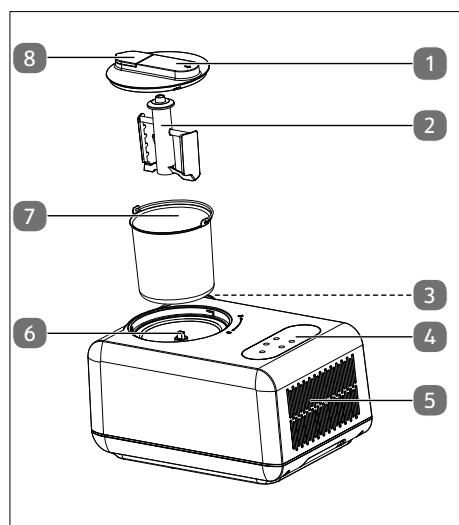


Fig. 1 – Vista general del aparato

1. Tapa
2. Accesorio de batir
3. Recogecable con cable de alimentación (no aparece en la imagen)
4. Panel de control con pantalla
5. Ranuras de ventilación
6. Bandeja de refrigeración con eje de accionamiento
7. Recipiente de aluminio
8. Boca de llenado en la tapa del aparato

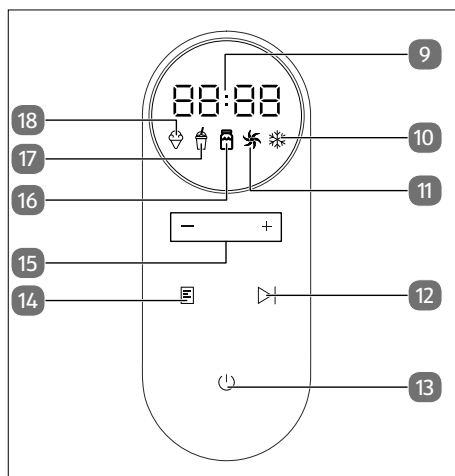


Fig. 2 – Panel de control con pantalla

9. Indicador de tiempo de funcionamiento
10. Indicador de modo de refrigeración posterior
11. Indicador de modo de mezcla
12. Tecla Inicio/Pausa
13. Encendido/apagado del aparato
14. Tecla de selección del modo de funcionamiento
15. Teclas de selección para ajustar el tiempo de funcionamiento
16. Indicador de modo de yogur
17. Indicador de modo granizado
18. Indicador de modo de helado

6. Antes del primer uso



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

Existe riesgo de lesiones por uso e instalación descuidados.

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

- ▶ Retire todos los materiales de embalaje.
- ▶ Antes de la limpieza, asegúrese de que la clavija de enchufe no esté insertada en la toma de corriente.
- ▶ Antes del primer uso y de cada uno de los siguientes, limpie todas las piezas que entren en contacto con el helado (tapa, accesorio de batir, recipiente de aluminio, etc.). Seque todas las piezas cuidadosamente tras la limpieza.
- ▶ Coloque la heladera sobre una superficie plana, firme, antideslizante y resistente al calor. Solo así se garantiza el correcto funcionamiento del compresor.
- ▶ Una vez instalado el aparato, espere 2 horas como mínimo antes de ponerlo en funcionamiento. Deje la tapa abierta 2 horas como mínimo.
- ▶ Introduzca el recipiente de aluminio en la bandeja de refrigeración.
- ▶ Coloque el accesorio de batir en el eje de accionamiento.
- ▶ Coloque la tapa en el aparato y gírela en dirección al símbolo  hasta que encaje en su lugar.
- ▶ Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.



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

El aparato está operativo.

7. Uso de la heladera

7.1. Selección del modo de funcionamiento

7.1.1. Modo de helado

- ▶ Encienda el aparato pulsando la tecla .
- ▶ Utilice la tecla  para seleccionar el modo de helado .

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

- ▶ Apague el aparato pulsando la tecla .

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

- ▶ Apague el aparato pulsando la tecla .



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



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

No obstante, una vez finalizado el proceso, extraiga brevemente la clavija de enchufe de la toma de corriente y vuelva a insertarla. El aparato se reinicia. No hay retardo al volver a seleccionar el modo de helado o el modo de refrigeración simple.

7.1.2. Granizado

- Utilice la tecla  para seleccionar el modo de funcionamiento de granizado .

El accesorio de batir inicia el proceso de mezcla de los ingredientes. El tiempo predeterminado es de 48 minutos. Una vez transcurrido el tiempo predeterminado o si la mezcla se endurece demasiado, suenan 10 pitidos. La elaboración de granizado ha finalizado. El granizado está listo para consumir.

- Apague el aparato pulsando la tecla .

7.1.3. Modo de yogur

- Utilice la tecla  para seleccionar el modo de yogur .

El accesorio de batir inicia el proceso de mezcla de los ingredientes; la mezcla se calienta y se mantiene a temperatura. El tiempo predeterminado es de 8 horas. Una vez transcurrido el tiempo predeterminado, suenan 10 pitidos. La elaboración de yogur ha finalizado. El yogur está listo para consumir.

- Apague el aparato pulsando la tecla .

7.1.4. Modo de mezcla

- Utilice la tecla  para seleccionar el modo de mezcla .

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

- Apague el aparato pulsando la tecla .

7.1.5. Modo de refrigeración posterior

- Utilice la tecla  para seleccionar el modo de refrigeración posterior .

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

- Apague el aparato pulsando la tecla .

7.2. Elaboración de helado



¡ATENCIÓN!

¡Peligro para la salud!

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

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

! ¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El aparato se puede dañar por un uso inadecuado.

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



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

- ▶ Procure que haya siempre una ventilación suficiente.
- ▶ Desenrosque la tapa girándola hacia el símbolo .
- ▶ Introduzca los ingredientes preparados en el recipiente de aluminio. Utilice el vaso medidor suministrado para dosificar los ingredientes.
- ▶ A continuación, mezcle los ingredientes con una cuchara o un batidor.



- No sobrepase la cantidad de llenado de 900 ml para helado/yogur y 750 ml para granizado (según los ingredientes). Respete la marca **MAX** del recipiente de aluminio.

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

- ▶ Introduzca el recipiente de aluminio en la bandeja de refrigeración (véase Fig. 3).

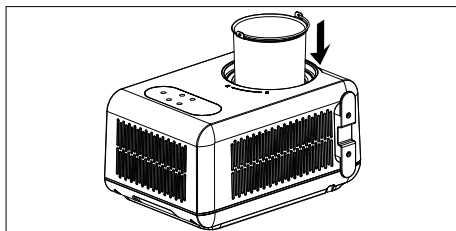


Fig. 3 – Colocación del recipiente



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

- ▶ Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- ▶ Monte el accesorio de batir en el eje de accionamiento del bloque del motor (véase Fig. 4).

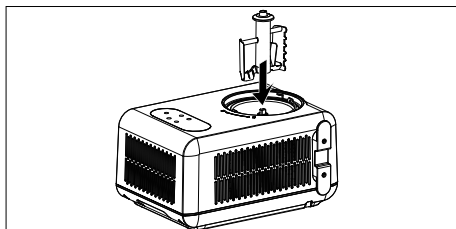


Fig. 4 – Colocación del accesorio de batir

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Coloque la tapa sobre la bandeja de refrigeración de forma que la flecha apunte en la dirección del símbolo .
- ▶ Gire la tapa hacia  hasta que encaje en su sitio (véase Fig. 5).

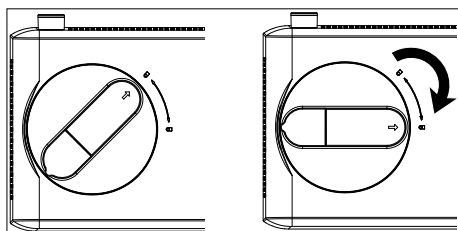


Fig. 5 – Colocación de la tapa

- ▶ Inserte la clavija de enchufe en la toma de corriente.
- ▶ Encienda el aparato pulsando la tecla .
- ▶ Utilice la tecla  para seleccionar el modo de helado .
- ▶ Inicie la elaboración de helado pulsando .



Tras el inicio, la temperatura en el recipiente de aluminio se enfría automáticamente de forma activa mediante el aparato. El tiempo de preparación depende de la receta y de la temperatura exterior.

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



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

- ▶ Cuando el helado esté listo, apague el aparato pulsando la tecla .
- ▶ A continuación, retire la clavija de enchufe de la toma de corriente.

- ▶ Desenrosque la tapa girándola hacia el símbolo  (véase Fig. 6).



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

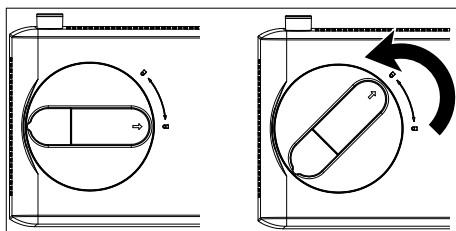


Fig. 6 – Retirada de la tapa

- ▶ Extraiga el accesorio de batir y el recipiente de aluminio con el helado terminado de la heladera.

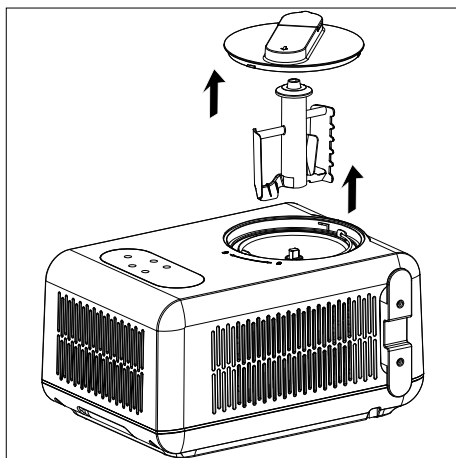


Fig. 7 – Retirada de la tapa

- ▶ Utilice la cuchara de helado suministrada para extraer el helado del recipiente de aluminio.
- ▶ Espere hasta que la heladera alcance la temperatura ambiente antes de volver a ponerla en marcha.

- ▶ Tras la preparación del helado, espere a que el recipiente de aluminio se encuentre de nuevo a temperatura ambiente. Limpie cuidadosamente las piezas de la heladera (recipiente de aluminio, tapa, accesorio de batir, cuchara de helado, etc.) antes de volver a ponerla en marcha.

7.3. Elaboración de yogur

- ▶ Realice los pasos preparatorios descritos en el capítulo anterior.
- ▶ Utilice la tecla  para seleccionar el modo de yogur .
- ▶ Vierta la mezcla de yogur en la heladera.
- ▶ Inicie la elaboración de yogur pulsando .



Utilice cultivos iniciadores (disponibles en el comercio) la primera vez que elabore yogur. Para las elaboraciones siguientes, puede utilizar 50 g del yogur que ya haya hecho, lo que le ahorrará tener que volver a utilizar cultivos iniciadores.



Los tiempos de maduración más largos intensifican el sabor, los más cortos dan como resultado un yogur más suave y blando.

8. Recetas

8.1. Helado de vainilla

Ingredientes

- 160 ml de leche entera
- 76 g de azúcar granulado
- 120 ml de nata para montar bien fría
- 0,5-1,5 cucharaditas de extracto de vainilla al gusto

Preparación

- ▶ Bata la leche con el azúcar en un bol adecuado con una batidora de mano o un batidor durante 1-2 minutos aprox. a baja velocidad, hasta que el azúcar granulado se haya disuelto.
- ▶ Añada la nata para montar y el extracto de vainilla. Mézclelo todo bien.
- ▶ Encienda la heladera y vierta lentamente la mezcla en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.

8.2. Helado de chocolate

Ingredientes

- 160 ml de leche entera
- 76 g de azúcar granulado
- 160 ml de nata para montar bien fría
- 160 g de chocolate amargo o semiamargo (al gusto), partido en pequeños trozos
- 0,6 cucharaditas de extracto de vainilla

Preparación

- ▶ Caliente la leche en la placa de cocina o en el microondas hasta que burbujee (no debe llegar a hervir).
- ▶ Trocee el chocolate en pequeños trozos e introdúzcalo en un bol junto con el azúcar. Mezcle poco a poco la leche caliente con el chocolate troceado y el azúcar hasta que el chocolate se deshaga completamente. A continuación, deje enfriar la masa de chocolate.
- ▶ Añada la nata para montar y el extracto de vainilla.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Encienda la heladera e introduzca la masa de helado terminada en la heladera.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.

8.3. Helado de fresa u otro helado de bayas

Ingredientes

- 250 g de fresas frescas (u otras bayas), descorazonadas y cortadas en rodajas
- 35 ml de zumo de limón recién exprimido
- 76 g de azúcar granulado
- 160 ml de nata para montar
- 160 ml de leche entera
- 0,6 cucharaditas de extracto de vainilla

Preparación

- ▶ Lave los frutos rojos y córtelos en láminas. En un pequeño bol, coloque los frutos rojos junto con el zumo de limón y 1/3 de taza de azúcar granulado y déjelos macerar en el zumo durante dos horas.
- ▶ En un bol mediano, mezcle la leche y el azúcar granulado con una batidora de mano o un batidor a baja velocidad durante aprox. 1-2 minutos hasta que el azúcar granulado se haya disuelto.
- ▶ Añada la nata montada, el zumo de los frutos rojos macerados y el extracto de vainilla a la mezcla de leche. Mézclelo todo bien.
- ▶ Encienda la heladera y vierta lentamente la mezcla en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos. Incorpore los frutos rojos en los últimos 5 minutos.
- ▶ Endulce con azúcar según desee y prosiga el proceso en la heladera.

8.4. Sorbete de limón

Ingredientes

- 235 g de azúcar granulado
- 480 ml de agua
- 80 ml de zumo de limón recién exprimido
- 0,5 cucharadas de cáscara de limón (muy picada)

Preparación

- ▶ Introduzca el azúcar y el agua en una cazuela y lleve a ebullición a fuego medio.
- ▶ A continuación, deje que el sirope de azúcar hierva a temperatura baja durante aprox. 3-5 minutos.
- ▶ Retire el sirope del fuego y déjelo enfriar.
- ▶ Una vez frío, añada el zumo de limón y la cáscara de limón picada fina.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa de limón preparada en el recipiente de aluminio. Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.

8.5. Yogur helado de chocolate

Ingredientes

- 160 ml de leche entera
- 180 g de chocolate amargo o semiamargo (rallado)
- 268 g de yogur de vainilla desnatado
- 33 g de azúcar granulado

Preparación

- ▶ Vierta la leche y el chocolate en una batidora y bata de 20 a 30 segundos hasta obtener una masa de helado homogénea.
- ▶ Añada el yogur de vainilla y el azúcar granulado y bata durante aprox. 15 segundos hasta que la masa de helado vuelva a ser homogénea.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.

8.6. Helado de cereza ácida (amarena)

Ingredientes

- 240 ml de yogur
- 240 ml de nata para montar
- 65 g de azúcar
- 20 ml de jarabe de cereza ácida
- 80 g de cerezas ácidas picadas
- (opcional: 15 ml de ron o amaretto)

Preparación

- ▶ Monte la nata en un bol hasta que esté firme y mezcle el resto de los ingredientes con la nata.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 40-50 minutos.

8.7. Helado de plátano y mantequilla de cacahuete

Ingredientes

- 130 ml de leche entera
- 130 ml de nata para montar
- 1 ½ yemas de huevo
- 45 g de azúcar granulado
- ¾ de cucharadita de extracto de vainilla
- ¾ de cucharadita de maicena
- 1 ½ plátanos maduros
- 200 g de mantequilla de cacahuete crujiente
- 1 pizca de sal

Preparación

- ▶ Preparación de la masa de helado: caliente la leche, la nata y el extracto de vainilla en un cazo a fuego lento hasta que se formen pequeñas burbujas en los bordes (aprox. 60 °C). No deje que hierva.
- ▶ Bata las yemas de huevo, el azúcar, la maicena y la sal en un bol hasta obtener una mezcla homogénea.
- ▶ Añada un poco de la mezcla de leche caliente y remueva enérgicamente para igualar la temperatura.

- ▶ Añada el resto de la mezcla de leche sin dejar de remover y vierta todo de nuevo en el cazo.
- ▶ Caliente a fuego lento, removiendo constantemente, hasta conseguir una consistencia cremosa, ligeramente parecida a la del pudín.
- ▶ Triture los plátanos y añádalos a la mezcla caliente (no hirviendo) junto con la mantequilla de cacahuete.
- ▶ Triture finamente con una batidora hasta que todo esté suave y consistente.
- ▶ Deje enfriar la masa.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.

8.8. Helado de avellana

Ingredientes

- 330 ml de leche entera
- 35 ml de nata para montar
- 65 g de azúcar granulado
- 20 g de dextrosa
- 3,5 g de goma garrofín
- 7 g de harina de arroz
- 33 g de leche desnatada en polvo
- 130 g de avellanas tostadas

Preparación

- ▶ Pique las avellanas en trozos pequeños.
- ▶ Retire unos 50 g de las avellanas picadas. Triture las avellanas restantes con 100 g de azúcar blanco hasta obtener una crema.
- ▶ Mezcle bien en un bol los dos tipos de harina, la dextrosa y la leche desnatada en polvo.
- ▶ Caliente la leche a 85 °C, removiendo constantemente. Mientras se calienta, incorpore la mezcla del paso anterior y los 50 g aprox. de avellanas picadas.
- ▶ Cuando la mezcla haya alcanzado los 85 °C, apague el fuego, añada el puré fino de avellanas y la nata montada y siga removiendo durante 5 minutos.

- ▶ En cuanto la masa de helado se haya enfriado por completo, se puede verter la mezcla cremosa en la heladera.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.

8.9. Helado de café

Ingredientes

- 300 ml de leche entera
- 40 ml de nata para montar
- 37 g de azúcar granulado
- 37 g de dextrosa
- 3,5 g de goma garrofin
- 7 g de harina de arroz
- 37 ml de café
- Café instantáneo en polvo/granulado para $\frac{3}{4}$ de taza de café

Preparación

- ▶ Mezcle bien en un bol los dos tipos de harina, el café instantáneo en polvo/granulado y los dos tipos de azúcar.
- ▶ Caliente la leche, el café y la nata a 85 °C, removiendo constantemente. Incorpore la mezcla del paso anterior mientras se calienta.
- ▶ Deje enfriar la masa de helado terminada, calentada a 85 °C.
- ▶ Una vez enfriada, la mezcla cremosa puede verterse en la heladera.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.

8.10. Helado de mango

Ingredientes

- 240 g de mango
- 170 ml de leche
- 105 ml de nata para montar
- 70 g de azúcar granulado
- 3 yemas de huevo

Preparación

- ▶ Pele el mango, corte la pulpa en trozos y haga un puré.
- ▶ Ponga el puré de mango en un cazo y caliéntelo a fuego medio, removiendo constantemente. Cueza a fuego lento el puré de fruta durante unos 10 minutos para reducir parte del líquido. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
- ▶ Separe las claras de las yemas y ponga las yemas y el azúcar en un bol grande. Bata las yemas de huevo y el azúcar con una batidora de mano en la posición más alta durante 1 minuto aprox.
- ▶ Ponga la nata y la leche en un cazo y caliente a fuego medio, removiendo de vez en cuando con un batidor. En cuanto la mezcla de nata y leche esté humeante pero no hirviendo, retírela del fuego y añádala al huevo previamente batido en el bol, removiendo constantemente con un batidor.
- ▶ Vierta de nuevo en el cazo toda la mezcla base para el helado de mango y dejar espesar ligeramente a fuego muy lento durante unos 10 minutos sin dejar de remover. Una temperatura de 70-80 grados es ideal. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, pase la mezcla por un colador fino y mézclela bien con el puré de mango.
- ▶ Una vez enfriada, la mezcla cremosa puede verterse en la heladera.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 40-50 minutos.

8.11. Helado de leche (fior di latte)

Ingredientes

- 440 ml de leche entera
- 90 ml de nata para montar
- 80 g de azúcar granulado
- 45 g de dextrosa
- 5 g de goma garrofin
- 9 g de harina de arroz
- 1 vaina de vainilla

Preparación

- ▶ Corte la vaina de vainilla por la mitad a lo largo y retire las semillas de vainilla.
- ▶ Ahora, mezcle bien en un bol la pulpa de vainilla, los dos tipos de harina y los dos tipos de azúcar.
- ▶ Caliente la leche a 50 °C, removiendo constantemente. Una vez que la leche haya alcanzado la temperatura deseada, añada la mezcla del paso anterior.
- ▶ Siga calentando a 80 °C, removiendo constantemente, hasta que se hayan disuelto todos los componentes sólidos.
- ▶ Siga removiendo e incorpore la nata montada a una temperatura de unos 50 °C.
- ▶ Siga removiendo la masa de helado terminada y déjela enfriar.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 45-60 minutos.

8.12. Helado de stracciatella

Ingredientes

- 330 ml de leche entera
- 35 ml de nata para montar
- 60 g de azúcar granulado
- 33 g de dextrosa
- 4 g de goma garrofin
- 7 g de harina de arroz
- 33 g de leche desnatada en polvo
- 65 g de chocolate negro (85 % de cacao)
- $\frac{2}{3}$ de vaina de vainilla (o la pulpa de media vaina grande)

Preparación

- ▶ Corte la vaina de vainilla por la mitad a lo largo y retire las semillas de vainilla.
- ▶ En un bol, mezcle bien la pulpa de vainilla, los dos tipos de harina, la leche desnatada en polvo y los dos tipos de azúcar.
- ▶ Caliente la leche a 85 °C, removiendo constantemente. Incorpore la mezcla del paso anterior mientras se calienta.
- ▶ Siga removiendo la masa de helado, calentada a 85 °C, y déjela enfriar a unos 50 °C. Añada ahora la nata montada y deje enfriar la masa de helado.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 45-60 minutos.
- ▶ Pique o ralle el chocolate negro en trozos finos y añádalo a la masa de helado ya congelada a través de la boca de llenado de la tapa transcurridos unos 30 minutos.

8.13. Helado de chocolate vegano

Ingredientes

- 320 ml de bebida de avena barista (o bebida de almendra/arroz)
- 240 ml de nata vegetal (sabor neutro)
- 65 g de azúcar granulado
- 65 g de dextrosa
- 40 g de cacao en polvo
- 2,5 g de sal
- 1,5-2 g de goma garrofin

Preparación

- ▶ Lleve a ebullición la bebida vegetal y el cacao, removiendo enérgicamente con un batidor, aparte del fuego y deje enfriar.
- ▶ Pese los dos tipos de azúcar junto con la sal y la goma garrofin y colóquelos en un bol grande. A continuación, añada la leche de cacao enfriada y la nata y mezcle todo bien para evitar grumos.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 40-50 minutos.

8.14. Helado de vainilla vegano

Ingredientes

- 200 g de anacardos
- 300 ml de bebida de avena barista (o bebida de almendra/arroz)
- 65-70 g de sirope de agave o sirope de arce
- 1 ½ vainas de vainilla

Preparación

- ▶ Vierta los anacardos en un bol y cúbralos con agua caliente. Déjelos en remojo durante una hora, retire el agua y déjelos escurrir.
- ▶ Mezcle los anacardos remojados con la leche vegana, el edulcorante y la pulpa de vainilla durante unos minutos hasta obtener una mezcla homogénea.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 30-40 minutos.

8.15. Helado de canela

Ingredientes

- 230 ml de leche
- 155 ml de nata dulce
- 60 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 3 ½ cucharaditas de canela en polvo

Preparación

- ▶ Mezcle la leche con la nata, el azúcar y la sal.
- ▶ Incorpore la canela y mezcle todo bien.
- ▶ A continuación, vierta la masa de helado en la heladera.
- ▶ Encienda la heladera y vierta la masa preparada en el recipiente de aluminio.
- ▶ Según se describe en el manual, ahora ya puede procesar la masa de helado para convertirla en helado. Este proceso dura aprox. 50-60 minutos.

8.16. Yogur

Ingredientes

- 1 l de leche entera UHT o fresca
- Cultivos iniciadores

Preparación

- ▶ Si se utiliza leche entera fresca, esta debe llevarse primero al punto de ebullición y, a continuación, enfriarse a unos 40 °C.
- ▶ Mezcle la leche con los cultivos iniciadores hasta que estén completamente disueltos y mezclados.
- ▶ A continuación, vierta la mezcla de yogur en la heladera.
- ▶ Inicie el modo de yogur.
- ▶ Este proceso dura unas 8-12 horas.
- ▶ Transfiera el yogur terminado a un recipiente hermético y déjelo madurar en el frigorífico durante unas horas. De este modo, desarrollará todo su aroma.



Añada azúcar y/o fruta fresca al gusto antes de consumir.

9. 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!
- Extraiga la clavija de enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.

¡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.
- El recipiente contiene piezas móviles que podrían causar lesiones. Apague el aparato y extraiga la clavija de enchufe antes de realizar cualquier trabajo en el recipiente.
- No utilice detergentes fuertes ni abrasivos en el interior del aparato ni en la carcasa del aparato, 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!

Los restos de comida/líquido pueden 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.

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



Tenga en cuenta que los accesorios no son aptos para lavavajillas.

10. Puesta fuera de servicio

- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, deberá desconectarlo, desenchufarlo de la toma de corriente, descongelarlo, limpiarlo, secarlo minuciosamente y dejar la tapa abierta para evitar la formación de moho en el interior.
- ▶ Guarde el aparato en un lugar seco.

11. Solución

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.

Problema	Posible causa	Solución
La heladera no funciona.	La clavija de enchufe del aparato no está enchufada a una toma de corriente.	▶ Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
El accesorio de batir no gira.	Consistencia del helado demasiado sólida.	▶ Modifique la receta.
Consistencia del helado demasiado blanda.	- El recipiente de aluminio no está suficientemente frío (máx. -18 °C). - No hay ventilación suficiente o las ranuras de ventilación están obturadas.	▶ No abra la tapa demasiado tiempo ni demasiado a menudo. ▶ Procure que haya suficiente distancia entre las ranuras de ventilación y otros aparatos o la pared.

12. Eliminación



- El aparato/aislamiento debe eliminarse correctamente.



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 a nivel local.



Aparato

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

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

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

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

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

13. Datos técnicos

Dirección del proveedor:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Modelo:	MD 100087
Tensión:	220-240 V~, 50 Hz
Potencia de refrigeración:	150 W
Potencia de calefacción:	22,8 W
Clase de protección:	I
Capacidad del recipiente:	1,5 litros
Cantidad de llenado del recipiente:	máx. 900 ml para helado/yogur máx. 750 ml para granizado (en función de los ingredientes)
Refrigerante:	R600a/30 g
Tiempo de preparación:	60 minutos para aprox. 1-2 porciones (temperatura interior <25 °C)
Dimensiones:	aprox. 28,6 x 39,8 x 28,6 cm (An x P x Al)
Peso:	aprox. 9,82 kg
Consumo de energía	≤0,5 W
Modo OFF	
Tiempo máximo hasta alcanzar el modo OFF en caso de inactividad	20 minutos



14. Información de conformidad UE

C E Por la presente, medion GmbH declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

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

15. Piezas de repuesto

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

Allí encontrará todas las piezas de repuesto para su producto.

Todas las piezas de repuesto disponibles pueden adquirirse por un periodo de 7 años.

16. Informaciones de asistencia técnica

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

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

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

Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.

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

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



17. Aviso legal

Copyright 2026

Versión: 03. febrero 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	111
1.1. Spiegazione dei simboli	111
2. Utilizzo conforme	112
3. Indicazioni di sicurezza	112
4. Contenuto della confezione.....	117
5. Panoramica dell'apparecchio.....	118
6. Prima del primo utilizzo	119
7. Utilizzo della gelatiera	119
7.1. Selezione della modalità di funzionamento	119
7.2. Produzione di gelato	120
7.3. Preparazione dello yogurt	123
8. Ricette	123
8.1. Gelato alla vaniglia	123
8.2. Gelato al cioccolato	123
8.3. Gelato alla fragola o gelato con altri frutti di bosco	124
8.4. Sorbetto al limone	124
8.5. Yogurt gelato al cioccolato	124
8.6. Gelato all'amarena	125
8.7. Gelato alla banana con burro di arachidi	125
8.8. Gelato alla nocciola	125
8.9. Gelato al caffè.....	126
8.10. Gelato al mango.....	126
8.11. Gelato al latte - Fior di Latte	127
8.12. Gelato alla stracciatella	127
8.13. Gelato vegetale al cioccolato	128
8.14. Gelato vegetale alla vaniglia	128
8.15. Gelato alla cannella	128
8.16. Yogurt	129
9. Pulizia dell'apparecchio	129
10. Messa fuori servizio dell'apparecchio	130
11. Risoluzione dei problemi	131
12. Smaltimento	131
13. Dati tecnici.....	132
14. Informazioni sulla conformità UE	133
15. Ricambi.....	133
16. Informazioni relative al servizio di assistenza	133
17. Note legali.....	134

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia soddisfatto dell'apparecchio.

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

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dell'apparecchio, 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!

Pericolo di scosse elettriche!



AVVERTENZA!

Pericolo causato da materiali a rischio di esplosione!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Avvertenza: possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'uso dell'apparecchio!



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Utilizzo in ambienti chiusi



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

2. Utilizzo conforme

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

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

- 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.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- ▶ Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro apparecchio ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- ▶ Attenersi a tutte le 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

INDICAZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE 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!** 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 ca-

DE

FR

NL

ES

IT

EN

duta 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 (per esempio, vasi o bevande) sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.



AVVERTENZA! **Pericolo di lesioni!**

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

- Non infilare le mani nella gelatiera in funzione.
- Tenere a distanza anche capelli, indumenti e altri oggetti.
- **AVVERTENZA!** Non chiudere le aperture di ventilazione dell'involucro dell'apparecchio.

- Non afferrare il contenitore di alluminio congelato con le mani umide.

■ **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 il cavo di alimentazione non sia d'inciampo. Non utilizzare prolunghe.



PERICOLO!

Pericolo di esplosione e di incendio!

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

- Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione.



PERICOLO!

PERICOLO DI INCENDIO! Sostanze infiammabili!

Il sistema di raffreddamento dell'apparecchio contiene il refrigerante R600a. Si tratta di un gas naturale ad alta compa-

tibilità ambientale, che però è infiammabile.

- Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni qualora il circuito del refrigerante venisse danneggiato.

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

- **AVVERTENZA!** Non danneggiare il circuito del refrigerante.

■ Nel caso in cui il sistema di raffreddamento sia stato comunque danneggiato, areare il locale. Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione. Prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio, farlo riparare da un tecnico specializzato.

■ Se entra in contatto con la pelle o con gli occhi, il refrigerante può causare lesioni. In tale eventualità, sciacquare immediatamente gli occhi con acqua pulita e recarsi dal medico.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

■ **AVVERTENZA!** All'interno del vano frigorifero non utilizzare apparecchi elettrici non approvati dal produttore.

■ **AVVERTENZA!** Per velocizzare la procedura di sbrinamento non utilizzare dispositivi meccanici o mezzi diversi da quelli consigliati dal produttore.

■ Posizionare l'apparecchio in un locale asciutto e aerato. Il locale dovrebbe presentare una superficie di circa 4 m² per garantire un'aerazione sufficiente in caso di danneggiamento del sistema di raffreddamento.

■ Tenere lontane le fiamme libere.

■ Manomettere il circuito del refrigerante è vietato e comporta il decadimento della garanzia.



AVVISO!

Pericolo di danni!

Un posizionamento/utilizzo scorretto può causare danni all'apparecchio.

■ Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.

■ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

■ Non superare la quantità di riempimento di 900 ml per gelato/yogurt e 750 ml per granita (a seconda degli ingredienti). Prestare attenzione all'indicazione **MAX** all'interno del contenitore di alluminio.

■ Gli oggetti duri e appuntiti (come per es. i cucchiaini metallici) possono danneggiare la superficie del contenitore di alluminio. Per prelevare il gelato preparato utilizzare il porzionatore per gelato in dotazione o posate in legno.

■ Assicurarsi che durante il funzionamento non vi siano oggetti estranei (cucchiaino, spatola o simili) nel recipiente di raffreddamento.

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

■ Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base adeguata.

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi solari diretti,
 - fiamme libere.
- Attendere circa 3 minuti prima di spegnere e riaccendere l'apparecchio per evitare di danneggiare il compressore.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Pericolo per la salute in caso di scarsa igiene.

- Mantenere puliti tutti gli attrezzi di lavoro utilizzati durante la preparazione del gelato.
- Conservare il composto per il gelato preparato in frigorifero per un periodo non superiore a 24 ore.
- Si consiglia di consumare il gelato fresco immediatamente. Conservarlo in congelatore a -18 °C per max. 1 settimana.

- Il gelato parzialmente o completamente sciolto non deve essere congelato nuovamente.

- Al termine della preparazione del gelato pulire accuratamente la gelatiera e tutti gli attrezzi di lavoro.

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.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale di imballaggio.

- Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare la completezza e l'integrità della confezione e segnalare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Gelatiera incl.
 - Blocco motore
 - Coperchio
 - Pala
 - Cavo di alimentazione con spina
 - Misurino
 - Spatola
 - Porzionatore per gelato
- Guida rapida

DE

FR

NL

ES

IT

EN

5. Panoramica dell'apparecchio

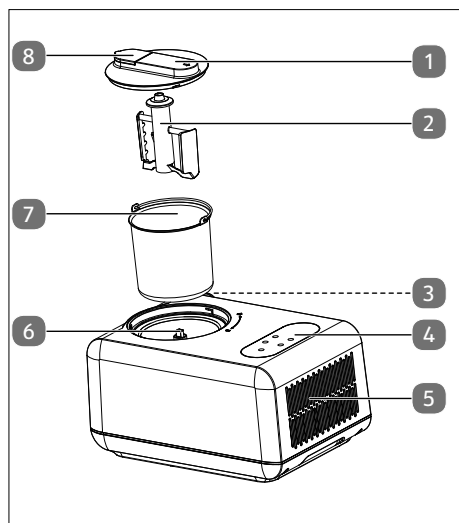


Fig. 1 – Panoramica dell'apparecchio

1. Coperchio
2. Pala
3. Avvolgicavo con cavo di alimentazione (non raffigurato)
4. Pannello di comando con display
5. Fessure di aerazione
6. Ciotola di raffreddamento con albero di trasmissione
7. Contenitore di alluminio
8. Apertura di rabbocco nel coperchio dell'apparecchio

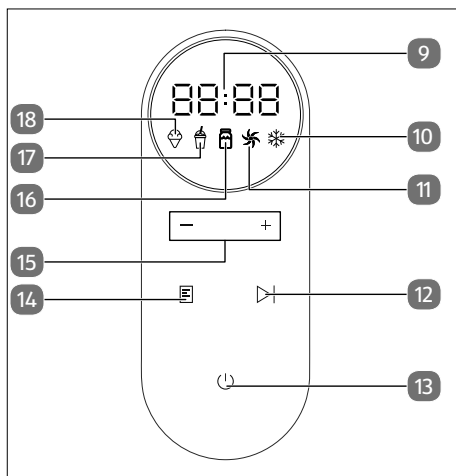


Fig. 2 – Pannello di comando con display

9. Indicazione del tempo di funzionamento
10. Spia di funzionamento in modalità post-raffreddamento
11. Spia di funzionamento in modalità mescolamento
12. Tasto Start/Pausa
13. Accensione/spegnimento dell'apparecchio
14. Tasto di selezione della modalità di funzionamento
15. Tasti di selezione per l'impostazione del tempo di funzionamento
16. Spia di funzionamento modalità yogurt
17. Spia di funzionamento modalità granita
18. Spia di funzionamento modalità gelato

6. Prima del primo utilizzo



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

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

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

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

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.



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

L'apparecchio è pronto all'uso.

7. Utilizzo della gelatiera

7.1. Selezione della modalità di funzionamento

7.1.1. Modalità gelato

- ▶ Accendere l'apparecchio toccando il tasto .
- ▶ Utilizzare il tasto  per selezionare la modalità gelato .

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

- ▶ Spegner l'apparecchio toccando il tasto .

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

- ▶ Spegner l'apparecchio toccando il tasto .

DE

FR

NL

ES

IT

EN



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



Se l'apparecchio viene spento dopo la modalità gelato o la modalità di solo raffreddamento, si attiva la funzione di protezione del compressore. La modalità gelato o la modalità di solo raffreddamento può essere riattivata solo dopo un tempo di attesa di circa 3 minuti. Tuttavia, una volta completata la preparazione, scollegare brevemente la spina di alimentazione dalla presa di corrente e ricollegarla. L'apparecchio si riavvia. Non vi è alcun ritardo in caso di nuova selezione della modalità gelato o della modalità di solo raffreddamento.

7.1.2. Granita

- ▶ Selezionare con il tasto la modalità granita .

La pala inizia a mescolare gli ingredienti. Il tempo predefinito è di 48 minuti. Trascorso il tempo predefinito o se la miscela diventa troppo dura, vengono emessi 10 segnali acustici. La preparazione della granita è terminata. La granita è pronta per essere consumata.

- ▶ Spegner l'apparecchio toccando il tasto .

7.1.3. Modalità yogurt

- ▶ Con il tasto selezionare la modalità yogurt .

La pala inizia a mescolare gli ingredienti, la miscela viene riscaldata e mantenuta in temperatura. Il tempo predefinito è di 8 ore. Allo scadere del tempo predefinito, vengono emessi 10 segnali acustici. La preparazione di yogurt è terminata. Lo yogurt è pronto per essere consumato.

- ▶ Spegner l'apparecchio toccando il tasto .

7.1.4. Modalità mescolamento

- ▶ Utilizzare il tasto per selezionare la modalità mescolamento .

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

- ▶ Spegner l'apparecchio toccando il tasto .

7.1.5. Modalità post-raffreddamento

- ▶ Utilizzare il tasto per selezionare la modalità post-raffreddamento .

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

- ▶ Spegner l'apparecchio toccando il tasto .

7.2. Produzione di gelato



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Pericolo per la salute in caso di scarsa igiene.

- Mantenere puliti tutti gli attrezzi di lavoro utilizzati durante la preparazione del gelato.
- Conservare il composto per il gelato preparato in frigorifero per un periodo non superiore a 24 ore.
- Si consiglia di consumare il gelato fresco immediatamente. Conservarlo in congelatore a -18 °C per max. 1 settimana.
- Il gelato parzialmente o completamente sciolto non deve essere congelato nuovamente.
- Al termine della preparazione del gelato pulire accuratamente la gelatiera e tutti gli attrezzi di lavoro.

- L'apparecchio non deve essere riempito con acqua distillata.

! AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

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



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

- ▶ Garantire un'aerazione sufficiente.
- ▶ Svitare il coperchio ruotandolo in direzione .
- ▶ Versare gli ingredienti preparati nel contenitore di alluminio. Per dosare gli ingredienti utilizzare il misurino fornito in dotazione.
- ▶ Mescolare quindi gli ingredienti con un cucchiaino o una frusta.



- Non superare la quantità di riempimento di 900 ml per gelato/yogurt e 750 ml per granita (a seconda degli ingredienti). Prestare attenzione all'indicazione **MAX** all'interno del contenitore di alluminio.

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

- ▶ Inserire il contenitore di alluminio nella ciotola di raffreddamento (**vedere Fig. 3**).

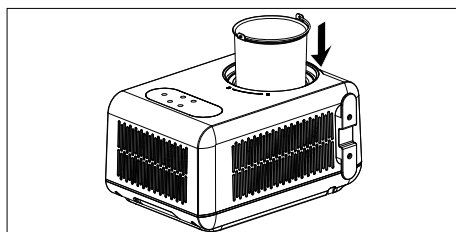


Fig. 3 – Inserimento del contenitore



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

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- ▶ Montare la pala sull'albero di trasmissione del blocco motore (**vedere Fig. 4**).

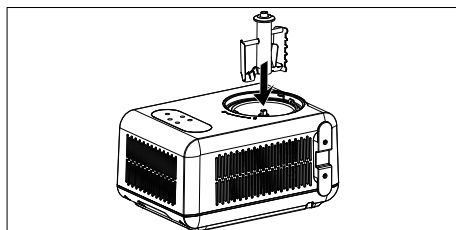


Fig. 4 – Collegamento della pala

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Posizionare il coperchio sulla ciotola di raffreddamento in modo che la freccia sia rivolta verso il simbolo .
- ▶ Ruotare il coperchio in direzione di  finché non scatta in posizione (**vedere Fig. 5**).

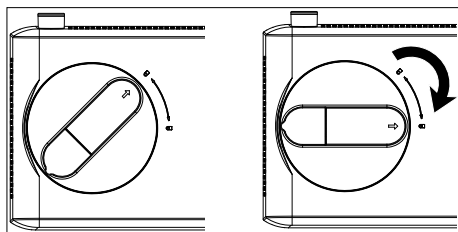


Fig. 5 – Posizionamento del coperchio

- ▶ Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica.
- ▶ Accendere l'apparecchio toccando il tasto .
- ▶ Utilizzare il tasto  per selezionare la modalità gelato .
- ▶ Avviare la preparazione del gelato premendo .



Dopo l'avvio, la temperatura nel contenitore di alluminio viene raffreddata automaticamente dall'apparecchio. Il tempo di preparazione dipende dalla ricetta e dalla temperatura esterna.

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



Se il gelato diventa troppo solido, il motore si blocca e la pala smette di girare: viene emesso un segnale acustico. Il gelato continua a essere raffreddato fino alla consistenza desiderata.

- ▶ Quando il gelato è pronto, spegnere l'apparecchio toccando il tasto .
- ▶ Staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica.

- ▶ Svitare il coperchio ruotandolo in direzione  (**vedere Fig. 6**).



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

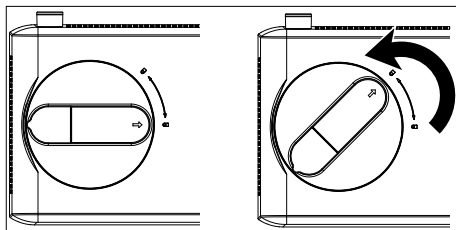


Fig. 6 – Rimozione del coperchio

- ▶ Estrarre dalla gelatiera la pala e il contenitore di alluminio con il gelato appena preparato.

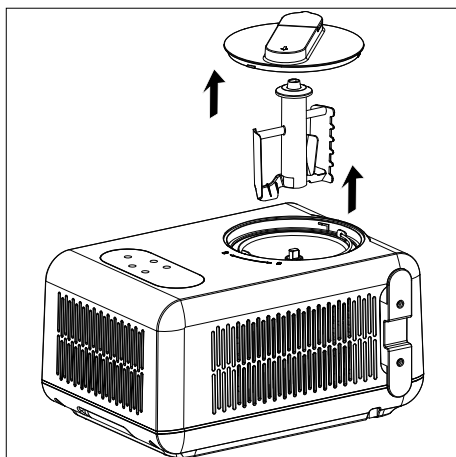


Fig. 7 – Rimozione del coperchio

- ▶ Per prelevare il gelato dal contenitore di alluminio, utilizzare il porzionatore per gelato in dotazione.
- ▶ Prima di riavviare la gelatiera, attendere che abbia raggiunto la temperatura ambiente.

- ▶ Terminata la preparazione del gelato, per prima cosa lasciare che il contenitore di alluminio raggiunga nuovamente la temperatura ambiente. Prima di riutilizzare la gelatiera, pulire accuratamente i componenti dell'apparecchio (contenitore di alluminio, coperchio, pala, porzionatore per gelato, ecc.).

7.3. Preparazione dello yogurt

- ▶ Eseguire le fasi di preparazione descritte nel capitolo precedente.
- ▶ Con il tasto  selezionare la modalità yogurt .
- ▶ Versare la miscela di yogurt nella gelatiera.
- ▶ Avviare la preparazione dello yogurt premendo .



Utilizzare fermenti lattici (disponibili in commercio) per la prima preparazione dello yogurt.

Per le preparazioni successive, si possono utilizzare 50 g di yogurt già pronto, evitando così di dover utilizzare nuovamente altri fermenti lattici.



Tempi di fermentazione più lunghi intensificano il sapore, quelli più brevi producono uno yogurt più delicato e morbido.

8. Ricette

8.1. Gelato alla vaniglia

Ingredienti

- 160 ml di latte intero
- 76 g di zucchero semolato
- 120 ml di panna da montare, ben fredda
- 0,5-1,5 cucchiaini di estratto di vaniglia, a piacere

Preparazione

- ▶ Sbattere il latte con lo zucchero in una ciotola adatta con un frullatore a immersione o una frusta per circa 1-2 minuti a bassa velocità fino a quando lo zucchero semolato non si è sciolto.
- ▶ Aggiungere la panna da montare e l'estratto di vaniglia. Mescolare bene il tutto.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare lentamente il composto nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti.

8.2. Gelato al cioccolato

Ingredienti

- 160 ml di latte intero
- 76 g di zucchero semolato
- 160 ml di panna da montare, ben fredda
- 160 g di cioccolato extrafondente o fondente (a scelta), a pezzetti
- 0,6 cucchiaini di estratto di vaniglia

Preparazione

- ▶ Riscaldare il latte sul fornello o nel microonde fino a poco prima del raggiungimento del punto di ebollizione (non farlo bollire).
- ▶ Tritare finemente il cioccolato e trasferirlo in una ciotola insieme allo zucchero. Mescolare lentamente il latte caldo con il cioccolato tritato e lo zucchero fino a che il cioccolato non si sarà completamente sciolto. Lasciare raffreddare il composto a base di cioccolato.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Aggiungere la panna da montare e l'estratto di vaniglia.
- ▶ Accendere la gelatiera e versarvi il composto per il gelato appena preparato.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti.

8.3. Gelato alla fragola o gelato con altri frutti di bosco

Ingredienti

- 250 g di fragole fresche (o altri frutti di bosco), mondate e tagliate
- 35 ml di succo di limone, appena spremuto
- 76 g di zucchero semolato
- 160 ml di panna da montare
- 160 ml di latte intero
- 0,6 cucchiaini di estratto di vaniglia

Preparazione

- ▶ Lavare le fragole o i frutti di bosco e tagliarli a fettine. In una piccola ciotola, mescolare le fragole o i frutti di bosco con il succo di limone e 1/3 di tazza di zucchero semolato; lasciare ammorbidire i frutti di bosco nel succo per due ore.
- ▶ In una ciotola media mescolare il latte e lo zucchero semolato con un frullatore a immersione o una frusta a bassa velocità per circa 1-2 minuti fino a quando lo zucchero semolato non si è sciolto.
- ▶ Aggiungere al composto di latte la panna montata, il succo dei frutti di bosco ammorbiditi e l'estratto di vaniglia. Mescolare bene il tutto.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare lentamente il composto nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti. Aggiungere frutti di bosco negli ultimi 5 minuti.
- ▶ Zuccherare a piacere e continuare a lavorare il composto nella gelatiera.

8.4. Sorbetto al limone

Ingredienti

- 235 g di zucchero semolato
- 480 ml di acqua
- 80 ml di succo di limone, appena spremuto
- 0,5 cucchiaini di scorza di limone (tritata finemente)

Preparazione

- ▶ Versare lo zucchero e l'acqua in una casseruola e portarli a ebollizione a fuoco medio.
- ▶ Lasciare bollire lo sciroppo di zucchero per 3-5 minuti a bassa temperatura.
- ▶ Togliere lo sciroppo dal fornello e lasciarlo raffreddare.
- ▶ Una volta raffreddato, aggiungere il succo di limone e la scorza tritata finemente.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto a base di limone preparato nel contenitore di alluminio. Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti.

8.5. Yogurt gelato al cioccolato

Ingredienti

- 160 ml di latte intero
- 180 g di cioccolato extrafondente o fondente (grattugiato)
- 268 g di yogurt magro alla vaniglia
- 33 g di zucchero semolato

Preparazione

- ▶ Versare il latte e il cioccolato in un frullatore e frullare per 20-30 secondi fino a quando il composto per il gelato non sarà ben amalgamato.
- ▶ Aggiungere lo yogurt alla vaniglia e lo zucchero semolato e frullare per circa 15 secondi fino a quando il composto per il gelato non sarà ben amalgamato.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.

- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti.

8.6. Gelato all'amarena

Ingredienti

- 240 ml di yogurt
- 240 ml di panna da montare
- 65 g di zucchero
- 20 ml di sciroppo di amarena
- 80 g di amarene a pezzetti
- (opzionale: 15 ml di rum o amaretto)

Preparazione

- ▶ Montare la panna a neve in una ciotola e mescolarvi tutti gli altri ingredienti.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 40-50 minuti.

8.7. Gelato alla banana con burro di arachidi

Ingredienti

- 130 ml di latte intero
- 130 ml di panna da montare
- 1 e ½ tuorlo d'uovo
- 45 g di zucchero semolato
- ¾ di cucchiaino di estratto di vaniglia
- ¾ di cucchiaino di maizena
- 1 ½ banane mature
- 200 g di burro di arachidi croccante
- 1 presa di sale

Preparazione

- ▶ Preparazione del composto per il gelato: Scaldare il latte, la panna e l'estratto di vaniglia in una casseruola a fuoco basso finché non si formano piccole bolle sui bordi (circa 60 °C). Non far arrivare a bollitura.
- ▶ In una ciotola sbattere i tuorli d'uovo, lo zucchero, la maizena e il sale fino a ottenere un composto omogeneo.

- ▶ Aggiungere un po' di latte caldo e mescolare energicamente per rendere uniforme la temperatura.
- ▶ Aggiungere la miscela di latte rimanente mescolando e versare il tutto in una casseruola.
- ▶ Riscaldare a fuoco basso, mescolando continuamente, fino a ottenere una consistenza cremosa, simile a un budino.
- ▶ Schiacciare grossolanamente le banane e aggiungerle al composto caldo (non bollente) insieme al burro di arachidi.
- ▶ Ridurre finemente in purea con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza omogenea.
- ▶ Lasciare raffreddare il composto.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti.

8.8. Gelato alla nocciola

Ingredienti

- 330 ml di latte intero
- 35 ml di panna da montare
- 65 g di zucchero semolato
- 20 g di glucosio
- 3,5 g di farina di semi di carrube
- 7 g di farina di riso
- 33 g di latte scremato in polvere
- 130 g di nocciole tostate

Preparazione

- ▶ Macinare le nocciole fino a ridurle in piccoli pezzi.
- ▶ Mettere da parte circa 50 g di nocciole macinate. Sminuzzare le nocciole rimanenti assieme a 100 g di zucchero bianco fino a ottenere una consistenza cremosa.
- ▶ Mescolare bene in una ciotola i due tipi di farina, il glucosio e il latte scremato in polvere.
- ▶ Riscaldare il latte a 85 °C, mescolando continuamente. Mentre si riscalda, mescolare il composto della fase precedente

DE

FR

NL

ES

IT

EN

assieme ai circa 50 g di nocciole macinate.

- ▶ Quando il composto ha raggiunto una temperatura di 85 °C, spegnere il fuoco, aggiungere la purea di nocciole e la panna montata e continuare a mescolare per 5 minuti.
- ▶ Non appena il composto per il gelato si è raffreddato completamente, la miscela cremosa può essere versata nella gelatiera.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti.

8.9. Gelato al caffè

Ingredienti

- 300 ml di latte intero
- 40 ml di panna da montare
- 37 g di zucchero semolato
- 37 g di glucosio
- 3,5 g di farina di semi di carrube
- 7 g di farina di riso
- 37 ml di caffè
- Caffè istantaneo in polvere/granuli per $\frac{3}{4}$ di tazza di caffè

Preparazione

- ▶ Mescolare bene in una ciotola i due tipi di farina, il caffè istantaneo in polvere/granuli e i due tipi di zucchero.
- ▶ Scaldare il latte, il caffè e la panna a 85 °C, mescolando continuamente. Mescolare il composto della fase precedente mentre si riscalda.
- ▶ Lasciar raffreddare il composto per il gelato finito, che era stato riscaldato a 85 °C.
- ▶ Una volta raffreddato, il composto cremoso può essere versato nella gelatiera.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a

ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti.

8.10. Gelato al mango

Ingredienti

- 240 g di mango
- 170 ml di latte
- 105 ml di panna da montare
- 70 g di zucchero semolato
- 3 tuorli

Preparazione

- ▶ Sbucciare il mango, tagliare la polpa a pezzetti e ridurla in purea.
- ▶ Versare la purea di mango in una casseruola e riscaldare a fuoco medio, continuando a mescolare. Far sobbollire la purea di frutta per circa 10 minuti per ridurre parte liquida. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
- ▶ Separare gli albumi dai tuorli e mettere i tuorli e lo zucchero in una grande ciotola. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero con un frullatore a immersione alla massima velocità per circa 1 minuto.
- ▶ Versare la panna e il latte in una casseruola e scaldare a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto con una frusta. Non appena il composto di panna e latte inizia a evaporare, senza però arrivare a ebollizione, toglierlo dal fuoco e versarlo nella ciotola con l'uovo precedentemente sbattuto, mescolando continuamente con una frusta.
- ▶ Versare nuovamente nella casseruola l'intera miscela per il gelato al mango e lasciare addensare leggermente a fuoco molto basso per circa 10 minuti, continuando a mescolare. Una temperatura di 70-80 gradi è perfetta. Al termine del tempo di cottura, passare il composto per un colino a maglie strette e mescolarlo bene con la purea di mango.
- ▶ Una volta raffreddato, il composto cremoso può essere versato nella gelatiera.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.

- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 40-50 minuti.

8.11. Gelato al latte - Fior di Latte

Ingredienti

- 440 ml di latte intero
- 90 ml di panna da montare
- 80 g di zucchero semolato
- 45 g di glucosio
- 5 g di farina di semi di carrube
- 9 g di farina di riso
- 1 baccello di vaniglia

Preparazione

- ▶ Tagliare il baccello di vaniglia a metà per il senso della lunghezza ed estrarre la polpa di vaniglia.
- ▶ Ora mescolare bene in una ciotola l'estratto di vaniglia, i due tipi di farina e i due tipi di zucchero.
- ▶ Riscaldare il latte a 50 °C, mescolando continuamente. Una volta che il latte ha raggiunto la temperatura desiderata, aggiungere il composto della fase precedente.
- ▶ Continuare a riscaldare fino a 80 °C, mescolando costantemente, fino a quando tutti i componenti solidi si saranno sciolti.
- ▶ Continuare a mescolare, poi incorporare la panna montata a una temperatura di circa 50 °C.
- ▶ Continuare a mescolare il composto per il gelato finito e lasciare raffreddare.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 45-60 minuti.

8.12. Gelato alla stracciatella

Ingredienti

- 330 ml di latte intero
- 35 ml di panna da montare
- 60 g di zucchero semolato
- 33 g di glucosio
- 4 g di farina di semi di carrube
- 7 g di farina di riso
- 33 g di latte scremato in polvere
- 65 g di cioccolato fondente (85 % di cacao)
- $\frac{2}{3}$ di baccello di vaniglia (o la polpa di mezzo baccello grande)

Preparazione

- ▶ Tagliare il baccello di vaniglia a metà per il senso della lunghezza ed estrarre la polpa di vaniglia.
- ▶ In una ciotola, mescolare bene la polpa di vaniglia, i due tipi di farina, il latte scremato in polvere e i due tipi di zucchero.
- ▶ Riscaldare il latte a 85 °C, mescolando continuamente. Mescolare il composto della fase precedente mentre si riscalda.
- ▶ Continuare a mescolare il composto per il gelato, che era stato riscaldato a 85 °C, e lasciarlo raffreddare fino a circa 50 °C. A questo punto è sufficiente mescolare la panna montata e lasciare raffreddare il composto per il gelato finito.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 45-60 minuti.
- ▶ Tritare o grattugiare il cioccolato fondente in pezzi fini e, dopo circa 30 minuti, aggiungerlo al composto per il gelato già congelato attraverso l'apertura di rabbocco del coperchio.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8.13. Gelato vegetale al cioccolato

Ingredienti

- 320 ml di bevanda d'avena barista (o bevanda a base di mandorle/riso)
- 240 ml di panna vegetale (gusto neutro)
- 65 g di zucchero semolato
- 65 g di glucosio
- 40 g di cacao in polvere
- 2,5 g di sale
- 1,5-2 g di farina di semi di carrube

Preparazione

- ▶ Portare a ebollizione la bevanda vegetale e il cacao, mescolando energicamente con una frusta, quindi mettere da parte per lasciarla raffreddare.
- ▶ Pesare i due tipi di zucchero, il sale e la farina di semi di carrube e metterli in una ciotola capiente. Aggiungere quindi il latte al cacao raffreddato e la panna e mescolare bene il tutto per evitare la formazione di grumi.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 40-50 minuti.

8.14. Gelato vegetale alla vaniglia

Ingredienti

- 200 g di anacardi
- 300 ml di bevanda d'avena barista (o bevanda a base di mandorle/riso)
- 65-70 g di sciroppo d'agave o sciroppo d'acero
- 1 e ½ baccelli di vaniglia

Preparazione

- ▶ Mettere gli anacardi in una ciotola e versarvi sopra dell'acqua calda. Lasciare in ammollo per un'ora, scolare e lasciare sgocciolare.
- ▶ Frullare gli anacardi ammorlati con il latte vegetale, il dolcificante e la polpa di vaniglia per qualche minuto fino a ottenere un composto omogeneo.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 30-40 minuti.

8.15. Gelato alla cannella

Ingredienti

- 230 ml di latte
- 155 ml di panna dolce
- 60 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 3 e ½ cucchiaini di cannella in polvere

Preparazione

- ▶ Mescolare il latte con la panna, lo zucchero e il sale.
- ▶ Amalgamare accuratamente la cannella.
- ▶ Versare quindi il composto per il gelato nella gelatiera.
- ▶ Accendere la gelatiera e versare il composto preparato nel contenitore di alluminio.
- ▶ Ora lavorare il composto per il gelato come descritto nelle istruzioni fino a ottenere il gelato. Questa preparazione richiede circa 50-60 minuti.

8.16. Yogurt

Ingredienti

- 1 litro di latte intero UHT o di latte intero fresco
- Fermenti lattici

Preparazione

- ▶ Quando si utilizza il latte intero fresco, è necessario riscaldarlo fino all'ebollizione e poi lasciarlo raffreddare fino a circa 40 °C.
- ▶ Mescolare il latte con i fermenti lattici fino al loro completo scioglimento e mescolare.
- ▶ Versare quindi il composto per lo yogurt nella gelatiera.
- ▶ Avviare la modalità yogurt.
- ▶ Questa preparazione dura circa 8-12 ore.
- ▶ Trasferire lo yogurt finito in un contenitore ermetico e lasciarlo fermentare in frigorifero per qualche ora. In questo modo è possibile gustare appieno il sapore dello yogurt.



Aggiungere zucchero e/o frutta fresca a piacere prima di consumare lo yogurt.

9. 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 la spina in acqua o in 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 di alluminio sono presenti parti mobili che potrebbero causare lesioni. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione prima di effettuare qualsiasi intervento sul contenitore di alluminio.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi all'interno o sull'involucro esterno 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!

I residui di cibo/liquidi possono 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.

-
- ▶ Rimuovere il coperchio ruotandolo in direzione .
 - ▶ Smontare la pala sfilandola dall'albero di trasmissione.
 - ▶ Estrarre il contenitore di alluminio.
 - ▶ Pulire il contenitore di alluminio solo dopo che avrà raggiunto la temperatura ambiente. Pulirlo con acqua calda, detersivo per stoviglie e un panno umido.
 - ▶ Lavare gli accessori con acqua calda e detersivo per stoviglie.
 - ▶ Pulire la superficie dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con acqua.



Gli accessori non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.

10. Messa fuori servizio dell'apparecchio

- ▶ Se non si utilizza l'apparecchio per un lungo periodo, spegnerlo, staccare la spina, sbrinarlo, pulirlo, asciugarlo attentamente e lasciare il coperchio aperto per evitare la formazione di muffa al suo interno.
- ▶ Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.

11. 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.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
La gelatiera non funziona.	La spina di alimentazione non è collegata a una presa elettrica.	► Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
La pala non gira.	La consistenza del gelato è troppo solida.	► Modificare la ricetta.
La consistenza del gelato è troppo morbida.	- Il contenitore di alluminio non è sufficientemente freddo (max. -18 °C). - La ventilazione non è sufficiente o le fessure di aerazione sono coperte.	► Non aprire il coperchio troppo spesso o non tenerlo aperto troppo a lungo. ► Accertarsi che tra le fessure di aerazione ed eventuali altri apparecchi o la parete sia presente una distanza sufficiente.

12. Smaltimento



- L'apparecchio/l'isolamento deve essere smaltito a regola d'arte.



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.



Per la separazione dei rifiuti, prestare attenzione alla seguente etichettatura dei materiali di imballaggio con le abbreviazioni (a) e i numeri (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).

Utilizzare le opzioni di smaltimento offerte in loco.



Apparecchio

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

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

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana.

Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

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

13. Dati tecnici

Indirizzo del fornitore:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 100087
Tensione:	220 - 240 V~, 50 Hz
Potenza di raffreddamento:	150 W
Capacità di riscaldamento:	22,8 W
Classe di protezione:	I
Capacità del contenitore:	1,5 litri
Quantità di riempimento del contenitore per il latte:	max. 900 ml per gelato/yogurt max. 750 ml per granita (a seconda degli ingredienti)
Refrigerante:	R600a / 30 g
Tempo di preparazione:	60 minuti per circa 1-2 porzioni (temperatura ambiente < 25 °C)
Dimensioni:	ca. 28,6 x 39,8 x 28,6 cm (L x A x P)
Peso:	ca. 9,82 kg
Consumo energetico	≤0,5 W
Modalità OFF	
Tempo massimo fino al raggiungimento della modalità OFF in caso di inattività	20 minuti



14. Informazioni sulla conformità UE

C **E** medion GmbH dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni vigenti in materia:

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

15. Ricambi

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

Lì sono disponibili tutti i ricambi dei nostri prodotti.

Tutti i ricambi disponibili possono essere richiesti per 7 anni dalla data di acquisto.

16. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

Assistenza Post-Vendita	
①	800 580250
Orari di apertura	
Lun.-ven.: 9.00-17.00	
Indirizzo del servizio di assistenza	
Service Trade S.p.a. Via Palazzon 46/C 35010 Campodoro (PD) Italia	
Svizzera	
Assistenza Post-Vendita	
①	0848 - 33 33 32
Orari di apertura	
Lun.-ven.: 9.00-19.00	
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	

Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

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

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



17. Note legali

Copyright 2026

Ultimo aggiornamento: 03. febbraio 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	137
1.1. Explanation of symbols	137
2. Proper use	138
3. Safety instructions	138
4. Package contents	143
5. Appliance overview	143
6. Before using the appliance for the first time	144
7. Using the ice-cream maker	145
7.1. Selecting the operating mode	145
7.2. Making ice cream	146
7.3. Making yoghurt	148
8. Recipes	149
8.1. Vanilla ice cream	149
8.2. Chocolate ice cream	149
8.3. Strawberry ice cream or other berry ice cream	149
8.4. Lemon sorbet	150
8.5. Chocolate frozen yoghurt	150
8.6. Amarena cherry ice cream	150
8.7. Peanut butter and banana ice cream	150
8.8. Hazelnut ice cream	151
8.9. Coffee ice cream	151
8.10. Mango ice cream	152
8.11. Milk ice cream – fior di latte	152
8.12. Stracciatella ice cream	153
8.13. Vegan chocolate ice cream	153
8.14. Vegan vanilla ice cream	154
8.15. Cinnamon ice cream	154
8.16. Yoghurt	154
9. Cleaning the appliance	155
10. End of operation	155
11. Troubleshooting	156
12. Disposal	156
13. Technical specifications	157
14. EU declaration of conformity	158
15. Spare parts	158
16. Service information	158
17. Legal Notice	158

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.



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



More detailed information about using the appliance!



Follow the instructions in the user manual!



Indoor use



Protective earthing symbol (for protection class I)

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 electric shock!



WARNING!

Warning: risk of explosive materials!



WARNING!

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



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!

2. Proper use

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

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

- 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 must 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!** 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 from the socket:
 - when you are cleaning the appliance
 - if the appliance is damp or wet
 - if you are no longer using the appliance
 - when the appliance is left unattended
 - during thunderstorms
- Do not allow the mains cable to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Do not use if the appliance or the mains cable is visibly damaged or if the appliance has been dropped. Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthor-

DE

FR

NL

ES

IT

EN

ised modifications to the appliance or try to open a component and/or repair it yourself.

- If the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service team 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 vents 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.
- Never touch the appliance or mains cable with damp or wet hands.

- Use the appliance indoors only.



WARNING!

Risk of injury!

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

- Do not reach into the ice-cream maker whilst it is running.
- Keep hair, clothing and other objects away from the appliance.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the appliance housing.
- Do not touch the frozen aluminium container with wet hands.
- **WARNING!** Do not store any explosive materials, for example aerosol containers containing flammable propellant gas, in or in the vicinity of the appliance.
- **WARNING!** Ensure that the mains cable does not create a trip hazard. Do not use an extension cord.

**DANGER!****Risk of explosion and fire!**

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

- Avoid naked flames and ignition sources.

**DANGER!****FIRE HAZARD! Flammable substances!**

The cooling system of the appliance contains the refrigerant R600a. It is a natural gas that is very environmentally friendly, but it is combustible.

- Avoid naked flames and ignition sources.

**WARNING!****Risk of injury!**

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

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

- **WARNING!** Do not damage the refrigerant circuit.
- If the refrigeration system has nevertheless become damaged, ventilate the

room. Avoid naked flames and ignition sources. Have the appliance repaired by a qualified technician before using it again.

- If refrigerant comes into contact with the skin or eyes, this can lead to injuries. If necessary, rinse the eyes with clean water and consult a doctor.
- **WARNING!** Do not operate electrical appliances inside the cooling chamber that do not conform to the design recommended by the manufacturer.
- **WARNING!** Do not use any mechanical appliances or means to accelerate defrosting other than those recommended by the manufacturer.
- Set up the appliance in a dry and ventilated room. The room should be around 4 m² to enable sufficient ventilation if the cooling system becomes damaged.
- Keep away from naked flames.

- Tampering with the refrigerant circuit is prohibited and invalidates the warranty.



NOTICE!

Risk of damage!

Risk of damage to the appliance if installed/used incorrectly.

- 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 exceed the filling capacity of 900 ml for ice cream/yogurt and 750 ml for slush ice (depending on the ingredients). Observe the **MAX** marking on the aluminium container.
- Hard and sharp objects (such as metal spoons) may damage the surface of the aluminium container. Use the ice cream scoop supplied or wooden utensils to remove the ice cream once ready.
- Ensure that no foreign objects (spoons, spatulas or similar items) are in the ice cream container during operation.

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

- If necessary, place the appliance on a suitable underlay.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to extreme conditions.
Avoid:
 - high humidity or wet conditions
 - extremely high or low temperatures
 - direct sunlight
 - naked flames.
- Wait approx. 3 minutes before switching the appliance off and on again to avoid damaging the compressor.



CAUTION!

Risk to health!

Poor hygiene could pose a risk to health.

- Keep all implements used to prepare ice cream clean.
- Keep the prepared ice cream mixture in the fridge, but for no longer than 24 hours.

- Fresh ice cream should be eaten immediately. Store it in the freezer at -18 °C for a maximum of 1 week.
- Do not refreeze thawed or defrosted ice cream.
- After preparing your ice cream, clean the ice-cream maker and all implements thoroughly.

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.
- Do not let children play with the packaging material.

- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging materials.
- ▶ Check your purchase to ensure that all items are included and in perfect condition. If anything is missing, please contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Ice-cream maker incl.
 - Motor block
 - Lid
 - Stirrer
 - Mains cable with plug
 - Measuring cup
 - Ice cream spatula
 - Ice-cream scoop
- Short manual

5. Appliance overview

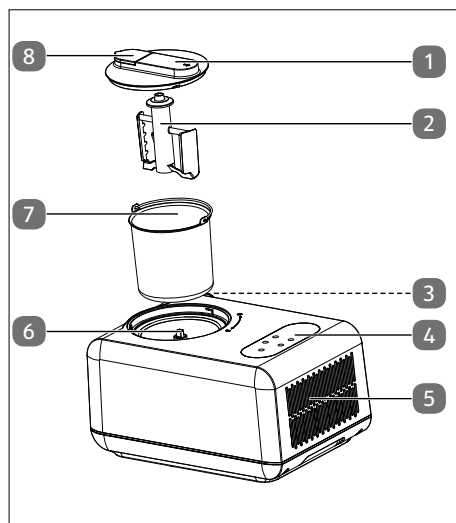


Fig. 1 – Appliance overview

1. Lid
2. Stirrer
3. Cable spool with mains cable (not shown)
4. Control panel with display
5. Ventilation slots
6. Cooling chamber with drive shaft
7. Aluminium container
8. Refill opening in the appliance lid

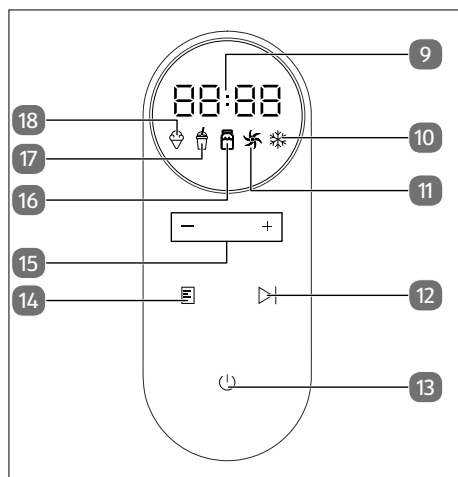


Fig. 2 – Control panel with display

- 9. Operating time indicator
- 10. Aftercooling mode operating light
- 11. Stirring mode operating light
- 12. Start/pause button
- 13. Switch the appliance on/off
- 14. Selection button for the operating mode
- 15. Selection buttons for setting the operating time
- 16. Yoghurt mode operating light
- 17. Slush ice operating light
- 18. Ice cream mode operating light

6. Before using the appliance for the first time



CAUTION!

Risk of injury!

Injuries may result from using and installing the appliance carelessly.

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

- ▶ Remove all packaging materials.
- ▶ Before cleaning, make sure that the mains plug is disconnected from the socket.
- ▶ Before the first and each subsequent use, clean all parts that come into contact with ice cream (lid, stirrer, aluminium container, etc.). Dry all parts carefully after cleaning.
- ▶ Place the ice-cream maker onto a level, stable, non-slip and heat-resistant surface. This is the only way to ensure that the compressor works properly.
- ▶ Wait at least 2 hours after setting up the appliance before operating it. Leave the lid open for at least 2 hours.
- ▶ Insert the aluminium container into the cooling chamber.
- ▶ Place the stirrer on the drive shaft.
- ▶ Place the lid on the appliance and turn the lid towards  until it clicks into place.
- ▶ Connect the appliance to a properly installed socket. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.



As soon as the appliance is plugged into a socket, a beep sounds.

The appliance is ready for operation.

7. Using the ice-cream maker

7.1. Selecting the operating mode

7.1.1. Ice cream mode

- ▶ Switch on the appliance by tapping the  button.
- ▶ Use the  button to select the ice cream operating mode .

The compressor, the cooling fan and the motor block including the stirrer attached to the drive shaft are started to produce ice cream. When the ice cream is ready, 10 short beeps sound. Ice cream production is now complete. The ice cream is ready to eat.

- ▶ Switch off the appliance by tapping the  button.

When ice cream production is complete but no further operation takes place, the automatic cooling function starts. The compressor starts automatically every 10 minutes and cools for 10 minutes to maintain the flavour and consistency of the ice cream. The cooling function remains active for a maximum of 1 hour. When the cooling function has finished, 10 short beeps sound and then the appliance switches off automatically.

- ▶ Switch off the appliance by tapping the  button.



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



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

However, once the process is complete, briefly unplug the mains plug from the socket and plug it back in. The appliance restarts. There is no delay when reselecting ice cream mode or individual cooling mode.

7.1.2. Slush ice

- ▶ Use the  button to select the slush ice operating mode .

The stirrer starts mixing the ingredients. The standard time is 48 minutes. After the standard time has elapsed or if the mixture becomes too hard, 10 beeps sound. Slush ice production is now complete. The slush ice is ready to eat.

- ▶ Switch off the appliance by tapping the  button.

7.1.3. Yoghurt mode

- ▶ Use the  button to select the yoghurt operating mode .

The stirrer starts mixing the ingredients; the mixture is heated and kept at temperature. The standard time is 8 hours. After the standard time has elapsed, 10 beeps sound. Yoghurt production is now complete. The yoghurt is ready to eat.

- ▶ Switch off the appliance by tapping the  button.

7.1.4. Stirring mode

- ▶ Use the  button to select the stirring mode operating mode .

The stirrer starts the mixing process without cooling the food. The standard time is 30 minutes. After the standard time has elapsed or if the food becomes too hard, 10 beeps sound. The mixing process without cooling is now complete.

- ▶ Switch off the appliance by tapping the  button.

7.1.5. Aftercooling mode

- ▶ Use the  button to select the aftercooling mode operating mode .

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

- ▶ Switch off the appliance by tapping the  button.

7.2. Making ice cream



CAUTION!

Risk to health!

Poor hygiene could pose a risk to health.

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



NOTICE!

Possible damage to the appliance!

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

- Do not store finished ice cream in the aluminium container under any circumstances. Use a suitable deep freeze container.
- When removing the ice cream, do not scratch or knock the surfaces of the aluminium container to avoid damaging the material.
- Do not switch on the appliance until the aluminium container, stirrer and lid have been properly inserted or attached.
- Do not put frozen ingredients in the aluminium container. The temperature at the start of ice cream production is approx. $23 \pm 2^\circ\text{C}$. Frozen ingredients would solidify the ice cream prematurely, which could block the motor block. This switches the motor off automatically and ice cream production is stopped.



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

- ▶ Ensure adequate ventilation.
- ▶ Unscrew the lid by turning it in the direction of .
- ▶ Pour the prepared ingredients into the aluminium container. Use the supplied measuring cup for measuring out the ingredients.
- ▶ Then mix the ingredients together with a spoon or whisk.



- Do not exceed the filling capacity of 900 ml for ice cream/yogurt and 750 ml for slush ice (depending on the ingredients). Observe the **MAX** marking on the aluminium container.

The ice cream expands during production, causing the contents of the aluminium container to rise.

- Insert the aluminium container into the cooling chamber (see Fig. 3).

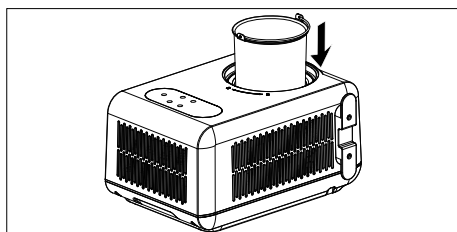


Fig. 3 – Inserting container



You do not need to pre-chill the aluminium container before preparing the ice cream. The appliance has an in-built compressor which cools the ingredients during ice cream preparation.

- Connect the appliance to a properly installed socket. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.
- Mount the stirrer on the drive shaft of the motor block (see Fig. 4).

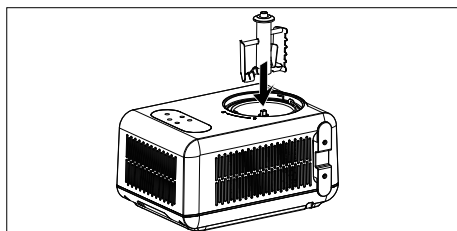


Fig. 4 – Attaching stirrer

- Place the lid on the cooling chamber so that the arrow points in the direction of the symbol.
- Turn the lid in the direction of until it clicks into place (see Fig. 5).

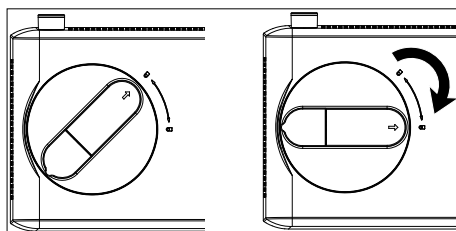


Fig. 5 – Putting on the lid

- Plug the mains plug into the socket
- Switch on the appliance by tapping the button.
- Use the button to select the ice cream operating mode .
- Start ice cream production by pressing .



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

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



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

- When the ice cream is ready, switch off the appliance by tapping the button.
- Then pull the mains plug out of the socket.
- Unscrew the lid by turning it in the direction of (see Fig. 6).

DE

FR

NL

ES

IT

EN



Opening the lid for a longer period of time can lead to a rise in temperature in the cooling chamber. This may cause the ice cream to lose its consistency.

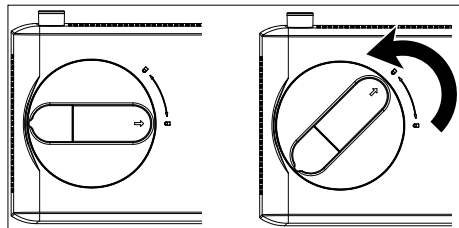


Fig. 6 – Removing the lid

- ▶ Remove the stirrer and the aluminium container with the finished ice cream from the ice-cream maker.

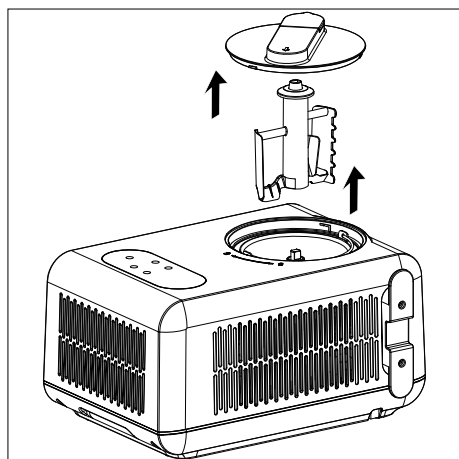


Fig. 7 – Removing the lid

- ▶ Use the supplied ice cream scoop to remove the ice cream from the aluminium container.
- ▶ Wait until the ice-cream maker has reached room temperature before you start it up again.

- ▶ Allow the aluminium container to reach room temperature again after it has been used to prepare ice cream. Clean the appliance parts (aluminium container, lid, stirrer, ice cream scoop, etc.) carefully before using the ice-cream maker again.

7.3. Making yoghurt

- ▶ Carry out the preparatory steps as described in the previous chapter.
- ▶ Use the  button to select the yoghurt operating mode .
- ▶ Pour the yoghurt mixture into the ice-cream maker.
- ▶ Start yoghurt production by pressing .



Use starter cultures (commercially available) when preparing yoghurt for the first time.

When preparing it again, you can use 50 g of the previously made yoghurt, which saves you having to use starter cultures again.



Longer fermentation times intensify the flavour; shorter ones result in a milder and softer yoghurt.

8. Recipes

8.1. Vanilla ice cream

Ingredients

- 160 ml whole milk
- 76 g granulated sugar
- 120 ml whipping cream, well chilled
- 0.5–1.5 teaspoon vanilla extract, to taste

Preparation

- ▶ Beat the milk with the sugar in a suitable bowl using a hand mixer or a whisk for about 1–2 minutes at low speed until the granulated sugar has dissolved.
- ▶ Add the whipping cream and vanilla extract. Mix well.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and slowly pour the mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes.

8.2. Chocolate ice cream

Ingredients

- 160 ml whole milk
- 76 g granulated sugar
- 160 ml whipping cream, well chilled
- 160 g mild or medium dark chocolate (your choice), broken into small pieces
- 0.6 teaspoon vanilla extract

Preparation

- ▶ Heat the milk on the hob or in the microwave until it bubbles (do not boil).
- ▶ Chop the chocolate into small pieces and place in a bowl together with the sugar. Slowly mix the hot milk with the chopped chocolate and sugar until the chocolate is completely dissolved. Then allow the chocolate mixture to cool.
- ▶ Add the whipping cream and the vanilla extract.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished ice-cream mixture into the ice-cream maker.

- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes.

8.3. Strawberry ice cream or other berry ice cream

Ingredients

- 250 g fresh strawberries (or other berries), de-stemmed and sliced
- 35 ml lemon juice, freshly squeezed
- 76 g granulated sugar
- 160 ml whipping cream
- 160 ml whole milk
- 0.6 teaspoon vanilla extract

Preparation

- ▶ Wash the berries and cut into slices. In a small bowl, mix the berries with the lemon juice and $\frac{1}{2}$ cup of granulated sugar and leave the berries to soak in the juice for two hours.
- ▶ In a medium-sized bowl, mix the milk and granulated sugar with a hand mixer or whisk at low speed for about 1–2 minutes until the granulated sugar has dissolved.
- ▶ Add the whipping cream, the juice of the soaked berries and the vanilla extract to the milk mixture. Mix everything well.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and slowly pour the mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes. Add the berries in the last 5 minutes.
- ▶ Sweeten with sugar to taste and process further in the ice-cream maker.

8.4. Lemon sorbet

Ingredients

- 235 g granulated sugar
- 480 ml water
- 80 ml lemon juice, freshly squeezed
- 0.5 tablespoon lemon zest (finely chopped)

Preparation

- ▶ Place sugar and water into a pan and bring to a boil over a medium heat.
- ▶ Then simmer the sugar syrup at a low temperature for 3–5 minutes.
- ▶ Remove the syrup from the hob and leave it to cool down.
- ▶ Once it has cooled down, add the lemon juice and finely chopped lemon zest.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished lemon mixture into the aluminium container. You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes.

8.5. Chocolate frozen yoghurt

Ingredients

- 160 ml whole milk
- 180 g mild or medium dark chocolate (grated)
- 268 g low-fat vanilla yoghurt
- 33 g granulated sugar

Preparation

- ▶ Place the milk and chocolate in a blender and blend for 20 to 30 seconds until the ice cream mixture is smooth.
- ▶ Add the vanilla yoghurt and granulated sugar and mix for about 15 seconds until the ice cream mixture is smooth.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes.

8.6. Amarena cherry ice cream

Ingredients

- 240 ml yoghurt
- 240 ml whipping cream
- 65 g sugar
- 20 ml Amarena cherry syrup
- 80 g chopped Amarena cherries
- (Optional: 15 ml rum or amaretto)

Preparation

- ▶ Whip the cream in a bowl until stiff and mix all the other ingredients into the cream.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 40–50 minutes.

8.7. Peanut butter and banana ice cream

Ingredients

- 130 ml whole milk
- 130 ml whipping cream
- 1 ½ egg yolk
- 45 g granulated sugar
- ¾ tsp vanilla extract
- ¾ tsp cornflour
- 1 ½ ripe bananas
- 200 g crunchy peanut butter
- 1 pinch of salt

Preparation

- ▶ Prepare the ice cream mixture: Heat the milk, cream and vanilla extract in a pan over a low heat until small bubbles form around the edges (approx. 60°C). Do not allow to boil.
- ▶ Whisk the egg yolk, sugar, cornflour and salt in a bowl until smooth.
- ▶ Add a little of the warm milk mixture and stir vigorously to equalise the temperature.

- ▶ Add the remaining milk mixture while stirring and pour everything back into the pan.
- ▶ Heat over a low heat, stirring constantly, until you have a creamy, slightly pudding-like consistency.
- ▶ Roughly mash the bananas and add to the hot (not boiling) mixture together with the peanut butter.
- ▶ Finely purée with a hand blender until everything is smooth and consistent.
- ▶ Leave the mixture to cool.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes.

8.8. Hazelnut ice cream

Ingredients

- 330 ml whole milk
- 35 ml whipping cream
- 65 g granulated sugar
- 20 g glucose
- 3.5 g locust bean gum
- 7 g rice flour
- 33 g skimmed milk powder
- 130 g roasted hazelnuts

Preparation

- ▶ Grind the hazelnuts into small pieces.
- ▶ Remove approx. 50 g of the ground hazelnuts. Purée the remaining hazelnuts with 100 g white sugar until creamy.
- ▶ Mix the two types of flour, glucose and skimmed milk powder well in a bowl.
- ▶ Heat the milk to 85°C, stirring constantly. While heating, stir in the mixture from the previous step and the approx. 50 g ground hazelnuts.
- ▶ When the mixture has reached 85°C, switch off the heat, add the finely puréed hazelnut mixture and the whipping cream and continue to stir for 5 minutes.
- ▶ Once the ice cream mixture has cooled

completely, the creamy mixture can be poured into the ice-cream maker.

- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes.

8.9. Coffee ice cream

Ingredients

- 300 ml whole milk
- 40 ml whipping cream
- 37 g granulated sugar
- 37 g glucose
- 3.5 g locust bean gum
- 7 g rice flour
- 37 ml coffee
- Instant coffee powder/granules for $\frac{3}{4}$ cup of coffee

Preparation

- ▶ Mix the two types of flour, the instant coffee powder/granules and the two types of sugar well in a bowl.
- ▶ Heat the milk, coffee and cream to 85°C, stirring constantly. Stir in the mixture from the previous step while heating.
- ▶ Leave the finished ice cream mixture, heated to 85°C, to cool.
- ▶ Once cooled, the creamy mixture can be poured into the ice-cream maker.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8.10. Mango ice cream

Ingredients

- 240 g mango
- 170 ml milk
- 105 ml whipping cream
- 70 g granulated sugar
- 3 egg yolks

Preparation

- ▶ Peel the mango, cut the flesh into chunks and purée.
- ▶ Place the mango purée in a pan and heat over a medium heat, stirring constantly. Simmer the fruit purée for approx. 10 minutes to reduce some of the liquid. Remove from the heat and leave to cool.
- ▶ Separate the egg whites from the egg yolks and place the egg yolks and sugar in a large bowl. Beat the egg yolks and sugar with a hand mixer on the highest setting for approx. 1 minute.
- ▶ Place the cream and milk in a pan and heat over a medium heat, stirring occasionally with a whisk. As soon as the cream and milk mixture is steaming but not boiling, remove from the heat and add to the previously beaten egg in the bowl, stirring constantly with a whisk.
- ▶ Pour the entire base mixture for the mango ice cream back into the pan and leave to thicken slightly over a very low heat for approx. 10 minutes while stirring. A temperature of 70–80 degrees is ideal. After the cooking time, pour the mixture through a fine sieve and mix well with the mango purée.
- ▶ Once cooled, the creamy mixture can be poured into the ice-cream maker.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 40–50 minutes.

8.11. Milk ice cream – fior di latte

Ingredients

- 440 ml whole milk
- 90 ml whipping cream
- 80 g granulated sugar
- 45 g glucose
- 5 g locust bean gum
- 9 g rice flour
- 1 vanilla pod

Preparation

- ▶ Cut the vanilla pod in half lengthways and remove the vanilla seeds.
- ▶ Now mix the vanilla seeds, both types of flour and both types of sugar together well in a bowl.
- ▶ Heat the milk to 50°C, stirring constantly. Once the milk has reached the desired temperature, add the mixture from the previous step.
- ▶ Continue to heat to 80°C, stirring constantly, until all the solid components have dissolved.
- ▶ Continue stirring and stir in the whipping cream at a temperature of approx. 50°C.
- ▶ Continue to stir the finished ice cream mixture and leave to cool.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 45–60 minutes.

8.12. Stracciatella ice cream

Ingredients

- 330 ml whole milk
- 35 ml whipping cream
- 60 g granulated sugar
- 33 g glucose
- 4 g locust bean gum
- 7 g rice flour
- 33 g skimmed milk powder
- 65 g dark chocolate (85% cocoa)
- ☒ vanilla pod (or the seeds of half a large pod)

Preparation

- ▶ Cut the vanilla pod in half lengthways and remove the vanilla seeds.
- ▶ In a bowl, mix the vanilla seeds, the two types of flour, the skimmed milk powder and the two types of sugar well.
- ▶ Heat the milk to 85°C, stirring constantly. Stir in the mixture from the previous step while heating.
- ▶ Continue to stir the ice cream mixture, which has been heated to 85°C, and leave to cool to around 50°C. Now simply stir in the whipping cream and leave the finished ice cream mixture to cool.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 45–60 minutes.
- ▶ Chop or grate the dark chocolate into fine pieces and add to the already frozen ice cream mixture via the refill opening in the lid after about 30 minutes.

8.13. Vegan chocolate ice cream

Ingredients

- 320 ml barista oat drink (or almond/rice drink)
- 240 ml plant-based cream (neutral flavour)
- 65 g granulated sugar
- 65 g glucose
- 40 g cocoa powder
- 2.5 g salt
- 1.5–2 g locust bean gum

Preparation

- ▶ Bring the plant-based drink and cocoa to the boil, stirring vigorously with a whisk, then set aside to cool.
- ▶ Weigh out the two types of sugar together with the salt and locust bean gum and place in a large bowl. Then add the cooled cocoa milk and cream and mix everything well to avoid lumps.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 40–50 minutes.

8.14. Vegan vanilla ice cream

Ingredients

- 200 g cashew nuts
- 300 ml barista oat drink (or almond/rice drink)
- 65–70 g agave syrup or maple syrup
- 1½ vanilla pod

Preparation

- ▶ Place the cashew nuts into a bowl and pour hot water over them. Soak for one hour and drain well.
- ▶ Blend the soaked cashew nuts together with the vegan milk, sweetener and vanilla seeds for a few minutes until the mixture is nice and smooth.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 30–40 minutes.

8.15. Cinnamon ice cream

Ingredients

- 230 ml milk
- 155 ml whipping cream
- 60 g sugar
- 1 pinch of salt
- 3 ½ tsp cinnamon powder

Preparation

- ▶ Mix the milk with the cream, sugar and salt.
- ▶ Mix in the cinnamon thoroughly
- ▶ Then pour the ice cream mixture into the ice-cream maker.
- ▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the aluminium container.
- ▶ You can now turn the ice cream mixture into ice cream as described in the manual. This process takes approx. 50–60 minutes.

8.16. Yoghurt

Ingredients

- 1 l UHT whole milk or fresh whole milk
- Starter cultures

Preparation

- ▶ When using fresh whole milk, it must first be heated to boiling point and then cooled to approx. 40°C.
- ▶ Mix the milk with the starter cultures until they are completely dissolved and stirred in.
- ▶ Then pour the yoghurt mixture into the ice-cream maker.
- ▶ Start the yoghurt mode.
- ▶ This process takes approx. 8–12 hours.
- ▶ Transfer the finished yoghurt to an airtight container and leave to ferment in the refrigerator for a few hours. This allows the full yoghurt flavour to develop.



Add sugar and/or fresh fruit to taste before eating.

9. Cleaning the appliance

WARNING!

Risk of electric shock!

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

- Never immerse 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 injuries 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 could cause injuries. 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 food/liquid can lead to germs and mould forming after 24 hours.

- Regularly clean surfaces that may come into contact with food and accessible drain systems.
-
- ▶ Remove the lid by turning it towards .
 - ▶ Disassemble the stirrer by pulling it out of the drive shaft.
 - ▶ Remove the aluminium container.
 - ▶ Do not clean the aluminium container until it has reached room temperature. Then clean it with hot water, washing-up liquid and a damp cloth.
 - ▶ Clean the accessories with hot water and washing-up liquid.
 - ▶ Wipe the surface of the appliance with a slightly dampened soft cloth.



Please note that the accessories are not dishwasher safe.

10. End of operation

- ▶ If the cooling appliance is not going to be used for a longer period of time, switch it off, pull out the plug, defrost it, clean it thoroughly, dry carefully and leave the lid open to prevent mould from forming in the appliance.
- ▶ Store the appliance in a dry place.

11. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact our Customer Service department.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The ice-cream maker is not working.	• The appliance is not plugged into a power socket.	▶ Connect the appliance to a properly installed mains socket. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.
The stirrer does not rotate.	• The ice cream is too thick.	▶ Change the recipe.
The ice cream is too soft.	• The aluminium container is not cold enough (max. -18°C). • There is not adequate ventilation or the ventilation slots are covered.	▶ Do not open the lid for too long or too often. ▶ Ensure that there is sufficient distance between the ventilation slots and other appliances or the wall.

12. Disposal



- The appliance/insulation must be disposed of correctly.



Packaging

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



Observe the following labels on the packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):

1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



(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 locally.



Appliance

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

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

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

Take old 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.

13. Technical specifications

Supplier's address:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model:	MD 100087
Voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Cooling power:	150 W
Heating power:	22.8 W
Protection class:	I
Container capacity:	1.5 litre
Filling volume of container:	Max. 900 ml for ice cream/yogurt Max. 750 ml for slush ice (depending on ingredients)
Refrigerant:	R600a / 30 g
Preparation time:	60 minutes for approx. 1–2 portions (room temperature < 25 °C)
Dimensions:	Approx. 28.6 x 39.8 x 28.6 cm (W x D x H)
Weight:	Approx. 9.82 kg
Power consumption	≤ 0.5 W
OFF mode	
Maximum time until OFF mode is reached during inactivity	20 minutes



DE

FR

NL

ES

IT

EN

14. EU declaration of conformity

CE medion GmbH hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and the other relevant provisions of the following:

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

15. Spare parts

Please visit our MEDIONServiceShop at <https://www.medion.com/medionservice-shop> to order any spare parts you need.

You will be able to find all suitable spare parts for your product there.

All available spare parts can be purchased for a period of 7 years.

16. 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.



17. Legal Notice

Copyright 2026

Date: 03. February 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.