

# medion

**Bedienungsanleitung**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**

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



**Smarte Speiseeismaschine**  
**Sorbetière intelligente**  
**Slimme ijsmachine**  
**Heladera inteligente**  
**Gelatiera intelligente**  
**Smart ice-cream maker**

**MEDION MD 12170**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung</b> .....	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung .....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
3.1.	Gesundheit und Hygiene .....	10
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang</b> .....	<b>11</b>
<b>5.</b>	<b>Teilebeschreibung</b> .....	<b>12</b>
<b>6.</b>	<b>Speiseeismaschine vorbereiten</b> .....	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>Eismaschine verwenden</b> .....	<b>15</b>
7.1.	Betriebsdauer einstellen .....	15
7.2.	Eiskonsistenz einstellen .....	16
7.3.	Vorgang starten .....	16
7.4.	Befüllen während der Zubereitung .....	16
7.5.	Rührgeschwindigkeit einstellen .....	16
7.6.	Joghurt herstellen .....	17
7.7.	Betrieb unterbrechen .....	17
7.8.	Zubereitung beenden .....	17
7.9.	Kühlhalte-Funktion .....	18
<b>8.</b>	<b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....	<b>18</b>
<b>9.</b>	<b>App-Steuerung</b> .....	<b>18</b>
9.1.	Systemvoraussetzungen .....	18
9.2.	App einrichten/mit der Speiseeismaschine verbinden .....	19
9.3.	Alternative Verbindung über Geräte-Hotspot .....	19
<b>10.</b>	<b>Eisrezepte</b> .....	<b>20</b>
<b>11.</b>	<b>Joghurtrezepte</b> .....	<b>22</b>
<b>12.</b>	<b>Gerät reinigen</b> .....	<b>23</b>
<b>13.</b>	<b>Längere Nichtverwendung/Transport</b> .....	<b>24</b>
<b>14.</b>	<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>25</b>
<b>15.</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>27</b>
<b>16.</b>	<b>EU-Konformitätsinformation</b> .....	<b>27</b>
<b>17.</b>	<b>Entsorgung</b> .....	<b>28</b>
<b>18.</b>	<b>Serviceinformationen</b> .....	<b>30</b>
<b>19.</b>	<b>Impressum</b> .....	<b>32</b>

---

# 1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

## 1.1. Zeichenerklärung

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



### GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



### WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



### WARNUNG!

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



### WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



### HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung
- Auszuführende Handlungsanweisung, um Gefahren zu vermeiden.



### CE-Kennzeichnung

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



### Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)

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



Symbol für Wechselstrom

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Eismaschine ist für die Herstellung von Speiseeis in hausüblichen 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.

Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen Gebrauch bestimmt.

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

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.

- 
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

### **3. Sicherheitshinweise**

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

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Kühlgeräte be- und entladen.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen von der Anschlussleitung ferngehalten werden.



#### **WARNUNG!**

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

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

- Schließen Sie den Netzstecker nur an gut erreichbare, ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdosen an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befinden. Lassen Sie die Steckdose unbedingt jederzeit frei zugänglich, damit der Netzstecker bei Gefahr ungehindert abgezogen werden kann.

- 
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
  - Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, fassen Sie immer den Stecker selbst an und ziehen Sie nicht am Kabel.
  - **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zu einer Stolperfalle wird. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
  - **WARNUNG!** Das Netzkabel darf beim Aufstellen nicht geklemmt oder beschädigt werden.
  - **WARNUNG!** Platzieren Sie ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite des Gerätes.
  - Wickeln Sie das Kabel während des Betriebs ganz ab.
  - Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
    - wenn Sie das Gerät reinigen,
    - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
    - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
    - bei nicht vorhandener Aufsicht
    - bei Gewitter.
  - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
  - Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist. Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
  - Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
  - Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.

- 
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
  - Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
  - Halten Sie das Gerät, die Belüftungsöffnungen und das Netzkabel fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichen.
  - Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände (z. B. Vasen oder Getränke) auf bzw. in die Nähe des Gerätes oder des Netzadapters stellen.
  - Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.
  - Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr! Möglicher Geräteschaden!**

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

- **WARNUNG!** Keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Aerosolbehälter mit brennbarem Treibgas, im oder in der Nähe des Gerätes lagern.
- **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen im Gehäuse, um das Gerät und in der Einbaunische nicht blockiert sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante; es könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Oberfläche.

- Schalten Sie das Gerät nicht zu oft hintereinander ein und aus, da es dem Kompressor schaden kann.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen niemals ab und lassen Sie genug Lüftungsraum mindestens 8 cm. Stellen Sie das Gerät mit ausreichendem Abstand von anderen Geräten und der Wand auf.
- Überschreiten Sie nicht die Füllmenge von 1,2 Litern des Behälters.
- Harte und spitze Gegenstände (wie z. B. Metalllöffel) können die Oberflächen des Behälters beschädigen. Benutzen Sie den mitgelieferten Silikon-Spatel oder ein Holzbesteck zur Entnahme des fertiggestellten Eises.
- Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebs keine Fremdgegenstände (Löffel, Teigschaber o. ä.) im Kühlbehälter befinden.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonnenstrahlung oder einer anderen starken Wärmequelle (z. B. Ofen, Grill).
- 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.



### **GEFAHR!**

### **FEUERGEFAHR! Entflammbare Stoffe!**

Das Kühlsystem des Gerätes enthält das Kältemittel Isobuten (R-600a). Es ist ein natürliches Gas mit hoher Umweltverträglichkeit, das jedoch brennbar ist.

- Vermeiden Sie offene Flammen und Zündquellen. Lassen Sie das Gerät vor einer weiteren Verwendung von einer Fachkraft reparieren.





## **WARNUNG!**

### **Verletzungsgefahr!**

Bei einem Auslaufen des Kältemittels Isobuten (R-600a) besteht die Gefahr von Verletzungen.

- **WARNUNG!** Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
- Sollte das Kühlsystem dennoch beschädigt worden sein, belüften Sie den Raum.
- Haut- oder Augenkontakt mit Kältemittel kann zu Verletzungen führen. Spülen Sie ggf. sofort die Augen mit klarem Wasser und suchen Sie einen Arzt auf.
- Das Gerät in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Der Raum sollte eine Fläche von etwa 4 m<sup>2</sup> aufweisen, um bei einer Beschädigung des Kühlsystems eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Manipulierungen am Kältemittelkreislaufs sind unzulässig und der Garantieanspruch erlischt.
- Das Gerät möglichst senkrecht transportieren. Vermeiden Sie eine Neigung von mehr als 45° beim Transport.

## **3.1. Gesundheit und Hygiene**



## **VORSICHT!**

### **Gesundheitsgefährdung!**

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.

- Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise (Seite 23), insbesondere die Hinweise zur längeren Nichtverwendung (Seite 24).
- Wenn Sie den Deckel längere Zeit öffnen oder den Behälter längere Zeit entnehmen, kann dies zu einer erheblichen Temperaturerhöhung in den Abteilen des Gerätes führen.

## 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 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
- Eislöffel
- Messbecher
- Kurzanleitung.

## 5. Teilebeschreibung

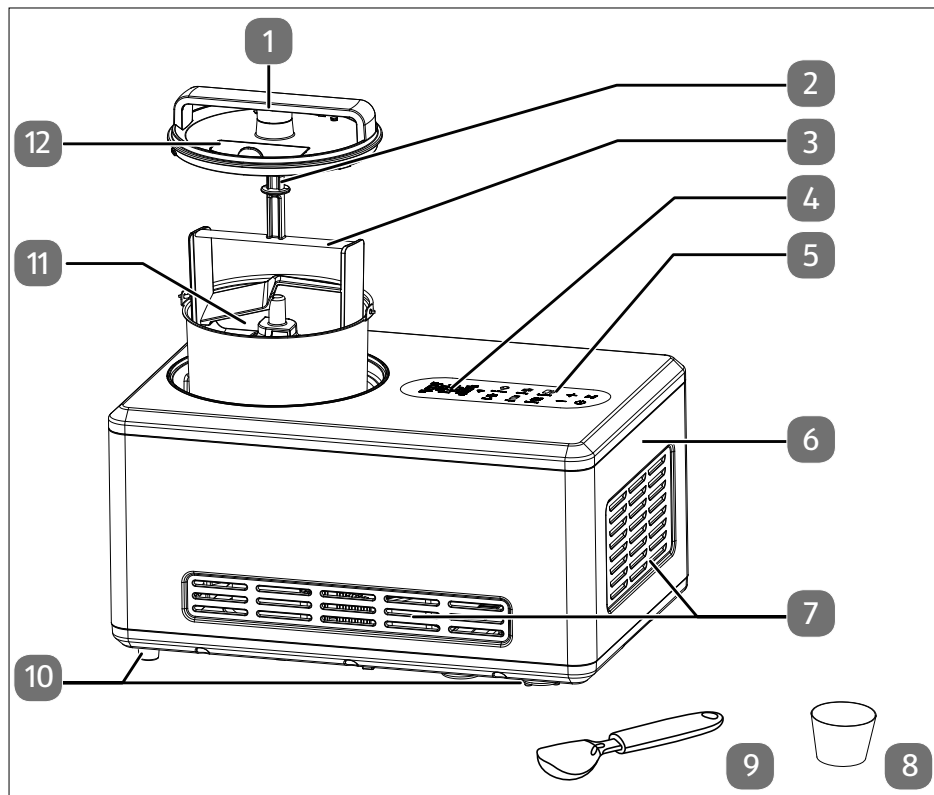


Abb.1 – Geräteübersicht

1. Deckel
2. Antriebswelle
3. Rührwerkzeug
4. Anzeigefeld
5. Bedienelemente
6. Gehäuse
7. Lüftungsschlitze
8. Messbecher
9. Eislöffel
10. gummierte Standfüße
11. Behälter
12. Nachfüllöffnung im Deckel

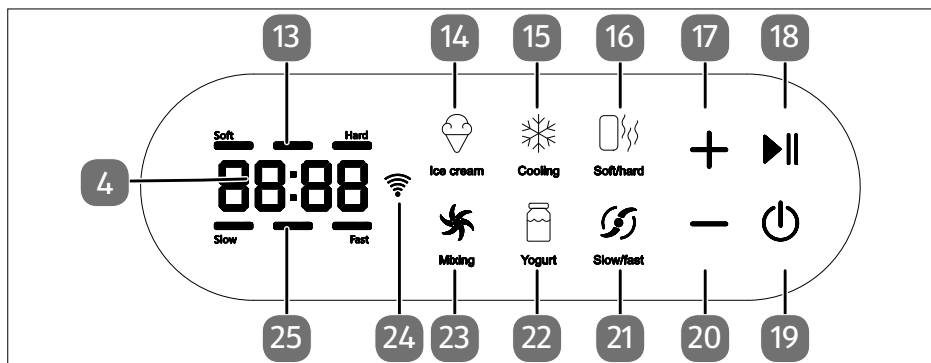


Abb. 2 – Bedienelemente/Anzeigefeld

13. Anzeige Eiskonsistenz: Weich (**Soft**) – Fest (**Hard**)
14. Funktionstaste **Eis herstellen**
15. Funktionstaste **Nur Kühlen**
16. Funktionstaste **Eiskonsistenz**: Weich (**Soft**) – Fest (**Hard**)
17. Taste **+**: Betriebsdauer erhöhen
18. Taste **▶||**: Start/Pause
19. Taste : Gerät ein-/ausschalten
20. Taste **—**: Betriebsdauer verringern
21. Funktionstaste **Rührgeschwindigkeit**: Langsam (**Slow**) – Schnell (**Fast**)
22. Funktionstaste **Yogurt**
23. Funktionstaste **Verrühren**
24. Anzeige : WLAN
25. Anzeige **Rührgeschwindigkeit**: Langsam (**Slow**) – Schnell (**Fast**)

## 6. Speiseeismaschine vorbereiten

- ▶ Reinigen Sie vor dem ersten und jedem weiteren Gebrauch alle losen Teile (Deckel (1), Rührwerkzeug (3) und Zubehör) sowie den Behälter (11) im Gerät mit einem weichen Tuch und einem handelsüblichen Spülmittel.
- ▶ Lassen Sie alles gut trocknen.
- ▶ Stellen Sie die Eismaschine auf eine ebene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- ▶ Setzen Sie den Behälter in die Eismaschine, auf die Antriebswelle (2).
- ▶ Stecken Sie das Rührwerkzeug auf den Behälter und achten Sie darauf, dass das Rührwerkzeug auf der Antriebswelle sitzt (siehe **Abb. 3**).

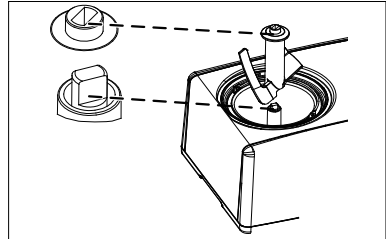


Abb. 3

- ▶ Setzen Sie den Deckel auf das Gehäuse und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.



Das Anzeigefeld leuchtet und auf der Anzeige blinkt „**PXXX**“. Nach 15 Sekunden schaltet die Anzeigenbeleuchtung ab. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Betrieb.

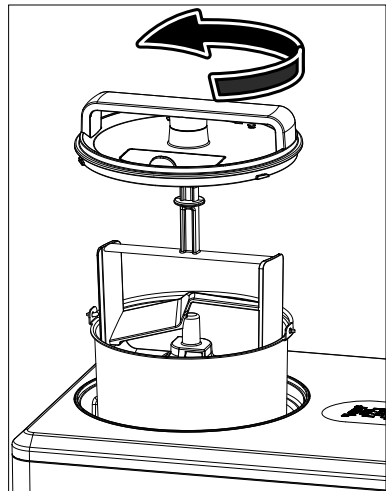


Abb. 4

## 7. Eismaschine verwenden



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 einen Defekt des Gerätes.

▶ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- ▶ Entfernen Sie den Deckel (1), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- ▶ Entnehmen Sie den Behälter (11) (siehe **Abb. 5**). Halten Sie ihn am Griff.
- ▶ Befüllen Sie den Behälter der Eismaschine mit den Zutaten.
- ▶ Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher (8) zur Dosierung der Zutaten.

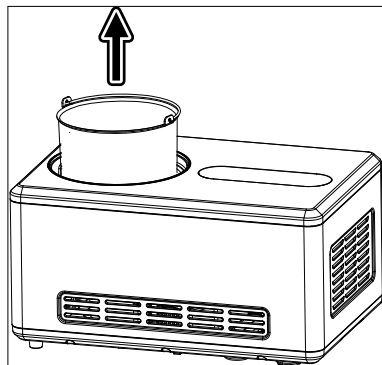







Abb. 5



Befüllen Sie den Behälter maximal zur Hälfte, da sich Eis ausdehnt und der Behälter überlaufen könnte.





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

- ▶ Setzen Sie den befüllten Behälter wieder wie oben beschrieben ein.
- ▶ Setzen Sie den Deckel auf das Gehäuse und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn fest, bis er einrastet.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
- ▶ Drücken Sie die Taste  (19), um das Gerät einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Funktionstaste
  -  **Eis herstellen**
  -  **Nur Kühlen**
  -  **Yogurt** oder
  -  **Verrühren**,

um die gewünschte Funktion auszuführen.

### 7.1. Betriebsdauer einstellen

- ▶ Drücken Sie die Taste  (20) oder  (17), um die Betriebszeit einzustellen: Je kurzem Tastendruck wird die Betriebsdauer um eine Minute erhöht oder verringert.


Bei längerem Tastendruck wird das Einstellen der Betriebszeit beschleunigt:

- Taste **—** bis zu 5 Minuten,
- Taste **+** bis zu 70 Minuten.



Abhängig von der Rezeptur können Sie die Betriebszeit in der Zubereitung für Speiseeis weicherer Konsistenz verkürzen oder für Speiseeis härterer Konsistenz verlängern. Wird eine zu harte Konsistenz vor Ablauf der Zeit festgestellt, wird der Vorgang vorzeitig unterbrochen. Die Kühlung wird fortgesetzt. Im Anzeigefeld wird **COOL** angezeigt.

## 7.2. Eiskonsistenz einstellen


Drücken Sie Funktionstaste  **Eis herstellen**.

Drücken Sie die Funktionstaste  **Eiskonsistenz**, um eine weiche, mittlere oder feste Konsistenz zu erreichen.



Der Vorgang wird nach 70 Minuten automatisch unterbrochen. Die Kühlung wird fortgesetzt. Im Anzeigefeld wird **COOL** angezeigt.

## 7.3. Vorgang starten

Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste , um den Vorgang zu starten.

Die Eismaschine beginnt mit der Zubereitung.

Im Anzeigefeld wird die verbleibende Betriebszeit angezeigt.



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

## 7.4. Befüllen während der Zubereitung

- ▶ Um zusätzliche Lebensmittel wie z. B. Nüsse hinzuzufügen, öffnen Sie die Nachfüllöffnung im Deckel (siehe **Abb. 4**). Die Kühlung wird nicht unterbrochen, das Rührwerkzeug dreht sich weiter und der Zubereitungsprozess wird fortgesetzt.
- ▶ Verschließen Sie nach dem Befüllen die Nachfüllöffnung (12) wieder.

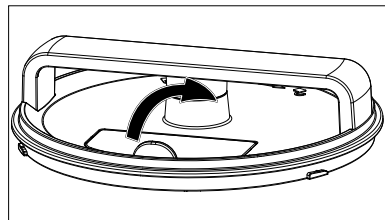





Abb. 6

## 7.5. Rührgeschwindigkeit einstellen

- ▶ Drücken Sie einmal oder mehrfach während die Funktion  **Eis herstel-**

---



len oder  **Verrühren** ausgeführt werden die Funktionstaste  **Rühr-  
geschwindigkeit:**

Langsam (**Slow**), Mittel oder Schnell (**Fast**) sind auswählbar.

## 7.6. Joghurt herstellen


- ▶ Drücken Sie die Funktionstaste  **Yogurt**.


Standardmäßig ist eine Betriebszeit von 8 Stunden eingestellt.


- ▶ Drücken Sie die Taste  (20) oder , um die Betriebszeit individuell einzustellen (4 bis 24 Stunden sind einstellbar).
- ▶ Nach dem Vorgang wird die Kühlung fortgesetzt und im Anzeigefeld wird **COOL** angezeigt.

## 7.7. Betrieb unterbrechen

Unterbrechen Sie den Betrieb, um z. B. nachträglich Zutaten zu befüllen.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Betrieb zu unterbrechen.

Das Rührwerk stoppt und die Kühlung wird unterbrochen. Das Anzeigefeld zeigt die verbleibene Betriebszeit und stoppt die Zählung. Die Taste  blinkt.

- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut, um den Betrieb fortzusetzen.

## 7.8. Zubereitung beenden

Ist die Wunschkonsistenz der Eismasse erreicht, können Sie die Zubereitung vorzeitig beenden und das Eis entnehmen.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Zubereitung vorzeitig zu beenden.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich das Gerät ansonsten automatisch aus. Im Anzeigefeld wird **00:00** angezeigt und es wird ein Signalton ausgegeben.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel (1), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- ▶ Entnehmen Sie das Rührwerkzeug und den Behälter mit der fertigen Eiscreme aus der Eismaschine.
- ▶ Verwenden Sie einen Spatel, um die Eiscreme aus dem Behälter zu entnehmen.
- ▶ Warten Sie, bevor Sie die Eismaschine wieder in Betrieb nehmen, bis sie die Raumtemperatur erreicht hat.
- ▶ Lassen Sie den Behälter nach der Eiszubereitung zunächst wieder Raumtemperatur erreichen. Reinigen Sie die Geräteteile (Behälter, Deckel, Rührwerkzeug und Zubehör) sorgfältig, wie auf Seite 23 beschrieben.



---

## 7.9. Kühlhalte-Funktion

Nach dem Zubereitungsvorgang wird das Eis 60 Minuten gekühlt, sofern Sie das Gerät nicht abschalten. Im Anzeigefeld wird **COOL** angezeigt.



Bewahren Sie fertiggestelltes Eis keinesfalls in dem Behälter auf, sondern verwenden Sie geeignetes Tiefkühlgeschirr.

## 8. Sicherheitseinrichtungen

### Kompressor

Der Kompressor hat eine Schutzvorrichtung gegen Überlast, so dass er eine dreiminütige Verzögerungszeit beim schnelleren Wechsel von Funktionen hat.

Beim Unterbrechen des Stromkreises startet das Gerät neu.

### Motor

Wenn das Eis zu fest wird und der Motor blockiert, wird das Rührwerk automatisch angehalten. Die Kühlung wird jedoch fortgesetzt. Im Anzeigefeld wird **COOL** angezeigt.

## 9. App-Steuerung

Um Ihre Speiseeismaschine in vollem Funktionsumfang zu nutzen, laden Sie die MEDION® Life+ App kostenlos über den Google Play Store® oder Apple® App Store auf Ihr Smartphone herunter.

- ▶ Scannen Sie hierzu einfach den nachfolgenden QR-Code oder besuchen Sie den Playstore (Android™) oder Appstore (iOS®) und suchen Sie dort nach „MEDION Life+“.



Für die Nutzung der App ist ein Kundenkonto erforderlich. Hierzu benötigen Sie eine gültige E-Mail-Adresse. Bitte befolgen Sie die Anweisungen in der App.

## 9.1. Systemvoraussetzungen

- Smartphone mit mindestens WLAN 802.11 b/g/n
- 2,4 GHz WLAN-Netz
- Android™ Plattform 9 oder höher
- iOS 14 oder höher
- MEDION® Life+ App



Die Steuerung über die MEDION® Life+ App funktioniert nur im 2,4 GHz WLAN-Netz, ein Betrieb im 5 GHz WLAN-Netz ist nicht möglich.

DE

FR


NL

ES

IT


EN

## 9.2. App einrichten/mit der Speiseeismaschine verbinden

- ▶ Verbinden Sie die Speiseeismaschine mit dem Stromnetz.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bis das WLAN-Symbol  im Display zunächst zu blinken beginnt. Das Symbol  leuchtet schließlich dauerhaft und zeigt die Verbindungsbereitschaft an.
- ▶ Öffnen Sie die MEDION® Life+ App.
- ▶ Wenn Sie bisher noch kein Gerät in der MEDION® Life+ App angemeldet haben, tippen Sie auf die Schaltfläche **Gerät hinzufügen**. Sollten Sie bereits ein Gerät in der App eingebunden haben, klicken Sie auf die Schaltfläche .
- ▶ Wählen Sie in der Liste den Bereich **Speiseeismaschine** aus.
- ▶ Wählen Sie das Modell **MEDION Speiseeismaschine MD12170** aus der Übersichtsliste.
- ▶ Folgen Sie nun den weiteren Anweisungen in der App, um die Verbindung herzustellen.

## 9.3. Alternative Verbindung über Geräte-Hotspot



Bei der Verwendung eines 5-GHz-Netzwerks oder der Verwendung über einen Netzwerknamen (SSID) mit 2,4 GHz und 5 GHz empfehlen wir die Gerätekopplung über einen Geräte-Hotspot, um Kopplungsprobleme zu vermeiden.

- ▶ Wenn Sie bisher noch kein Gerät in der MEDION® Life+ App angemeldet haben, tippen Sie auf die Schaltfläche **Gerät hinzufügen**. Sollten Sie bereits ein Gerät in der App eingebunden haben, klicken Sie auf die Schaltfläche .
- ▶ Wählen Sie in der Liste den Bereich **Speiseeismaschine** aus.
- ▶ Wählen Sie das Modell **MEDION Speiseeismaschine MD12170** aus der Übersichtsliste.
- ▶ Klicken Sie im Anschluss auf **WEITER**.
- ▶ Wählen Sie den AP-Modus aus.
- ▶ Klicken Sie auf **Jetzt verbinden**. Lassen Sie die LIFE+ App geöffnet. Die WLAN-Einstellungen Ihres Smartphones werden automatisch geöffnet.
- ▶ Wählen Sie das Netzwerk mit dem Namen **SmartLife-xxxx** oder **SL-MEDION-XXXX** (xxxx ist hier ein Platzhalter und variiert) aus.
- ▶ Bestätigen Sie bei der Meldung **Keine Internetverbindung** die Abfrage **Nur dieses Mal verbinden** (variiert ggf. je nach Betriebssystem Ihres Smartphones).
- ▶ Warten Sie bis die Verbindung mit dem WLAN-Hotspot hergestellt wurde.

- ▶ Wechseln Sie zur Life+ App zurück (Vorgehensweise variiert ggf. je nach Betriebssystem Ihres Smartphones: Zurück-Button, Swipen o. Ä.).


Der Prozess zur Einbindung der Speiseeismaschine startet dann automatisch.



Sollten Sie eine neue Netzverbindung herstellen wollen, drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig für 2 Sekunden. Ein Signalton wird ausgegeben und Sie können die neue Netzwerkverbindung einrichten.

## 10. Eisrezepte

Die Rezepte sind für jeweils ca. 8 Portionen ausgelegt.

Alle Rezepte werden mit dem Programm  **Eis herstellen** zubereitet.

Eissorte	Zutaten	Zubereitung
Vanilleeis	240 ml Milch 115 g Kristallzucker 180 ml Schlagsahne, gut gekühlt 1-2 Teelöffel Vanilleextrakt, nach Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schlagen Sie die Milch mit dem Zucker, bis der Kristallzucker sich aufgelöst hat.</li> <li>▶ Geben Sie die Schlagsahne und das Vanilleextrakt hinzu. Vermischen Sie alles gut.</li> <li>▶ Stellen Sie eine Verarbeitungsdauer von ca. 30–40 Minuten ein.</li> <li>▶ Schalten Sie die Maschine ein und schütten die Mischung langsam durch den Nachfülldeckel in den Behälter.</li> </ul>
Schokoladen- eis	115 g Kristallzucker 240 ml Milch 240 ml Schlagsahne, gekühlt 240 g Schokolade 1 TL Vanilleextrakt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Milch erhitzen (nicht kochen).</li> <li>▶ Die Schokolade in feine Stücke hacken und zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Die heiße Milch langsam mit der zerkleinerten Schokolade und dem Zucker verühren, bis sich die Schokolade vollständig auflöst. Anschließend die Schokoladenmasse abkühlen lassen.</li> <li>▶ Die Schlagsahne und das Vanilleextrakt hinzufügen.</li> <li>▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Eismasse in die Eismaschine einfüllen.</li> <li>▶ Stellen Sie eine Verarbeitungsdauer von 50-60 Minuten ein.</li> </ul>

Eissorte	Zutaten	Zubereitung
Erdbeereis oder anderes Beereneis	250 g Erdbeeren (oder andere Beeren) 3 EL Zitronensaft 115 g Kristallzucker 240 ml Schlag- sahne 240 ml Milch 1 TL Vanilleextrakt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Beeren waschen, in Scheiben schneiden. Verrühren Sie ca. 70 g Kristallzucker mit dem Zitronensaft und weichen Sie anschließend die Erdbeeren für zwei Stunden in dem Saft ein.</li> <li>▶ Den restlichen Kristallzucker, die Milch und die Schlagsahne miteinander mixen, bis der Kristallzucker sich aufgelöst hat.</li> <li>▶ Geben Sie den Saft der eingeweichten Erdbeeren sowie das Vanilleextrakt zu der Milchmasse und geben Sie das Ganze in die Eismaschine. Die Erdbeeren in den letzten 5 Minuten durch den Nachfülldeckel hinzugeben.</li> <li>▶ Nach Belieben mit Zucker süßen und in der Eismaschine weiterverarbeiten.</li> <li>▶ Die Eismaschine einschalten. Stellen Sie eine Verarbeitungsdauer von ca. 30–40 Minuten ein.</li> </ul>
Zitronensorbet	350 g Kristallzucker 350 ml Wasser 240 ml Zitronensaft 1 EL Zitronenschale (fein gehackt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zucker und Wasser in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.</li> <li>▶ Lassen Sie den Zuckersirup bei niedriger Temperatur 2-3 Minuten köcheln.</li> <li>▶ Nehmen Sie den Sirup vom Herd und lassen ihn abkühlen.</li> <li>▶ Nach dem Abkühlen fügen Sie den Zitronensaft und die fein gehackte Zitronenschale hinzu.</li> <li>▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Zitronenmasse in die Eismaschine einfüllen.</li> <li>▶ Stellen Sie eine Verarbeitungsdauer von ca. 30–40 Minuten ein.</li> </ul>

Eissorte	Zutaten	Zubereitung
Schoko-Frozen-Joghurt	240 ml Milch 180 g Schokolade (geraspelt) 360 g fettarmer Vanillejoghurt 50 g Kristallzucker	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mixen Sie alle Zutaten in einem Mixer, bis alles zu einer glatten Masse vermischt ist.</li> <li>▶ Die Eismaschine einschalten und die fertige Masse in die Eismaschine einfüllen. Stellen Sie eine Verarbeitungsdauer von 50-60 Minuten ein.</li> </ul>

## 11. Joghurtrezepte

Verrühren Sie die unten genannten Zutaten vor der Joghurtherstellung gut.

- ▶ Drücken Sie die Funktionstaste  **Yogurt**, um das Joghurt-Programm zu starten.

<b>Rezept 1:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml gekühlte Frischmilch</li> <li>• Ferment oder 50 ml gekühlter reiner Joghurt</li> </ul>
<b>Rezept 2:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml H-Milch</li> <li>• Ferment oder 50 ml gekühlter reiner Joghurt</li> </ul>
<b>Rezept 3:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml Milch aus Milchpulver und Wasser</li> <li>• Ferment oder 50 ml gekühlter reiner Joghurt</li> </ul>
<b>Rezept 4:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml gekochte Sojamilch</li> <li>• Ferment oder 50 ml gekühlter reiner Joghurt.</li> </ul>

- ▶ Überprüfen Sie die Zutaten, ob sie frisch sind.
- ▶ Geben Sie Lactobacillus-Ferment entsprechend der Herstellerangaben hinzu.
- ▶ Bei der Verwendung von Milch aus Wasser und Milchpulver beachten Sie die Herstellerangaben: Mischen Sie üblicherweise 250 ml Milchpulver und 750 ml Wasser.



Die Joghurt-Herstellung aus Sojamilch oder der aus Milchpulver hergestellten Milch gelingt nur, wenn die Milch kälter als 40 °C ist.



Die Fermentationszeit hängt von der Umgebungstemperatur und der Temperatur des Ausgangsmaterials ab. Ist die Umgebungstemperatur niedrig oder Sie gekühlte Milch für die Herstellung verwenden, sollten Sie die Herstellungsdauer verlängern. Die Herstellungsdauer sollte jedoch 14 Stunden nicht überschreiten. Wenn Sie reinen Joghurt als Fermentationsquelle verwenden, sollte sie 10 Stunden nicht überschreiten.

**Tipp:**

Als Fermentationsquelle wird das aktive Lactobacillus-Ferment empfohlen. Eine günstige Alternative ist reiner Joghurt.

## 12. Gerät reinigen

**WARNUNG!****Verletzungsgefahr!**

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

- Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstigen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Kühlfachs betreiben, die nicht der vom Hersteller empfohlenen Bauart entsprechen.

**VORSICHT!****Gesundheitsgefährdung!**

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

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

**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.



## **HINWEIS!**

### **Möglicher Materialschaden!**

Empfindliche Oberflächen können durch falsche Behandlung beschädigt werden.

- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Gerätes beschädigen.
  - Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Reinigung des Gerätes oder Geräteteile verwenden. Durch Gasbildung kann es zu Explosionen kommen.
  - Geben Sie den Eisbehälter und den Eislöffel nicht in die Spülmaschine.
- ▶ Demontieren Sie das Rührwerkzeug (3), indem Sie es von der Antriebswelle (2) abziehen.
  - ▶ Nehmen Sie den Behälter (11) heraus.
  - ▶ Reinigen Sie den Behälter 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.

## **13. Längere Nichtverwendung/Transport**

- ▶ Wenn das Gerät für längere Zeit nicht in Betrieb genommen wird,
  - ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - tauen Sie das Gerät ab,
  - reinigen Sie es,
  - lassen Sie das Gerät offen stehen, um die Entstehung unangenehmer Gerüche und Schimmelbildung zu vermeiden.
- ▶ Bewahren Sie das vollständig getrocknete Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

## 14. 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/ Fehlercode	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.
	Der Deckel sitzt nicht korrekt auf dem Gehäuse auf.	► Vergewissern Sie sich, dass der Deckel korrekt verriegelt ist.
Rührwerkzeug dreht sich nicht.	Eiskonsistenz zu fest.	► Rezeptur verändern.
Eiskonsistenz zu weich.	Behälter nicht kalt genug (max. -15 °C).	► Deckel nicht zu lange oder zu häufig öffnen.
	Keine ausreichende Belüftung oder verdeckte Lüftungsschlitze.	► Achten Sie darauf, dass zwischen den Belüftungsschlitzen und anderen Geräten oder der Wand ausreichend Abstand ist.
<b>E8</b>	Fehlerhafte Kommunikation zwischen der Motortreiberplatine und der Netzteilplatine (das Verbindungskabel fällt ab oder ist beschädigt, die Motortreiberplatine oder die Netzteilplatine ist beschädigt)	► Kontaktieren Sie den Service.
<b>E1</b>	Kurzschluss des NTC-Sensors (defekter Sensor)	► Kontaktieren Sie den Service.



Problem/ Fehlercode	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
<b>E2</b>	Stromunterbrechung am NTC-Sensor (Sensor beschädigt oder Sensorkabel abgefallen)	▶ Kontaktieren Sie den Service.
<b>E7</b>	Fehlerhafte Kommunikation zwischen der Netzteilplatine und der Steuerplatine (das Kabel fällt ab oder ist beschädigt, die Netzteilplatine oder die Steuerplatine ist beschädigt)	▶ Kontaktieren Sie den Service.

## 15. Technische Daten

Modell	MD 12170
Inverkehrbringer	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Deutschland
Handelsregister-Nummer	HRB 13274
Spannung:	220-240 V~ 50Hz
Kühlung Antriebsleistung:	220 W
Heizung Antriebsleistung:	22,8 W
Schutzklasse:	I
Behälter Kapazität:	2 Liter
Max. Füllmenge:	1,2 Liter
Schaumtreibmittel:	Cyclopentan (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Kältemittel:	R600a / 28 g
Zubereitungszeit:	45–60 Minuten für ca. 1–4 Portionen (Raumtemperatur < 25 °C)
Temperaturbereich:	-18 °C bis -35 °C
Abmessungen (B x H x T):	ca. 430 x 288 x 255 mm
Gewicht:	ca. 11,7 kg

## 16. EU-Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass der Funkanlagentyp MD 12170 der Richtlinie 2014/53/EU, sowie der Richtlinie 2009/125/EG und der Richtlinie 2011/65/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:  
[www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 17. Entsorgung



### VERPACKUNG

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



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



(Nur für Frankreich)

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



### GERÄT (nur für Deutschland)

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

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

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

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb

unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungstellen 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.



## 18. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
☎ 0201 22099-333	
Serviceadresse	
<b>MEDION AG</b> <b>45092 Essen</b> <b>Deutschland</b>	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Franz-Fritsch-Str. 11</b> <b>4600 Wels</b> <b>Österreich</b>	

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



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

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

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

---

## 19. Impressum

Copyright © 2024

Stand: 15. März 2024

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Deutschland**

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

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Informations concernant la présente notice d'utilisation</b> .....	<b>34</b>
1.1.	Explication des symboles .....	34
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>35</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>36</b>
3.1.	Santé et hygiène .....	40
<b>4.</b>	<b>Contenu de la livraison</b> .....	<b>41</b>
<b>5.</b>	<b>Description des éléments</b> .....	<b>42</b>
<b>6.</b>	<b>Préparation de la sorbetière</b> .....	<b>44</b>
<b>7.</b>	<b>Utilisation de la sorbetière</b> .....	<b>45</b>
7.1.	Réglage de la durée de préparation .....	45
7.2.	Réglage de la consistance de la glace .....	46
7.3.	Démarrage du processus .....	46
7.4.	Ajout d'ingrédients pendant la préparation.....	46
7.5.	Réglage de la vitesse d'agitation .....	47
7.6.	Préparation de yaourt.....	47
7.7.	Mise en pause de l'appareil .....	47
7.8.	Fin de la préparation .....	47
7.9.	Fonction de maintien au frais .....	48
<b>8.</b>	<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	<b>48</b>
<b>9.</b>	<b>Commande par application</b> .....	<b>48</b>
9.1.	Configuration requise.....	49
9.2.	Configuration de l'application/raccordement à la sorbetière .....	49
9.3.	Connexion alternative via un point d'accès de périphérique .....	49
<b>10.</b>	<b>Recettes de glace</b> .....	<b>51</b>
<b>11.</b>	<b>Recettes de yogourt</b> .....	<b>53</b>
<b>12.</b>	<b>Nettoyage de l'appareil</b> .....	<b>54</b>
<b>13.</b>	<b>Non-utilisation prolongée/transport</b> .....	<b>55</b>
<b>14.</b>	<b>Dépannage</b> .....	<b>56</b>
<b>15.</b>	<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>58</b>
<b>16.</b>	<b>Information relative à la conformité UE</b> .....	<b>58</b>
<b>17.</b>	<b>Recyclage</b> .....	<b>59</b>
<b>18.</b>	<b>Informations relatives au service après-vente</b> .....	<b>60</b>
<b>19.</b>	<b>Mentions légales</b> .....	<b>61</b>



# 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, il est impératif de la remettre également au nouveau propriétaire.

## 1.1. Explication des symboles

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



### **DANGER !**

Danger de mort imminente !



### **AVERTISSEMENT !**

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



### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



### **AVERTISSEMENT !**

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



### **AVERTISSEMENT !**

Risque d'électrocution !



### **AVIS !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



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

- Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- ▶ Action à exécuter
- Action à exécuter pour éviter les dangers.



### Marquage CE

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



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

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



Symbole de courant alternatif

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 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 ;
- les exploitations agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- les chambres d'hôtes ;
- les services traiteur et autres applications similaires dans la vente en gros.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux approuvés ou fournis par nos soins.

- 
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou approuvés par nos soins.
  - Tenez compte de toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

### **3. Consignes de sécurité**

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

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à mettre ou à retirer des produits à réfrigérer dans des appareils de réfrigération.
- 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 !** Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne présente pas de risque de trébuchement. N'utilisez pas de rallonge.
- **AVERTISSEMENT !** Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni endommagé lors de l'installation.
- **AVERTISSEMENT !** Ne placez pas de multiprises ou de blocs d'alimentation mobiles à l'arrière de l'appareil.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
  - avant de nettoyer l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil,
  - en l'absence de surveillance,
  - en cas d'orage.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).
- N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est visiblement endommagé ou si l'appareil est tombé. Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si vous constatez un dommage 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 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 ou de l'adaptateur secteur.
  - Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
  - Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure ! Risque d'endommagement de l'appareil !**

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

- **AVERTISSEMENT !** Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosol contenant du gaz propulseur inflammable dans ou à proximité de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT !** Veillez à ce que les ouvertures de ventilation du caisson, autour de l'appareil et dans la niche d'installation, ne soient pas obstruées.

- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- N'allumez pas et n'éteignez pas l'appareil trop souvent à la suite, car cela pourrait endommager le compresseur.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation et laissez suffisamment d'espace d'aération, soit au moins 8 cm. Veillez à laisser un écart suffisant entre l'appareil et d'autres appareils ainsi que le mur.
- Ne dépassez pas la contenance maximale de 1,2 litre du bol.
- Les objets durs et pointus (p. ex. cuillère en métal) peuvent endommager la surface du bol. Utilisez la spatule en silicone fournie ou un couvert en bois pour prélever la glace une fois qu'elle est prête.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucun objet étranger (cuillère, spatule, etc.) ne se trouve dans le bol réfrigérant.
- Protégez l'appareil des rayons directs du soleil ou de toute autre source de chaleur intense (par exemple, four, barbecue).
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - Humidité d'air élevée ou humidité,
  - Températures extrêmement hautes ou basses,
  - Lumière directe du soleil,
  - Flamme nue.



### **DANGER !**

### **DANGER D'INCENDIE ! Matières inflammables !**

Le système de refroidissement de l'appareil contient le réfrigérant isobutène (R-600a). C'est un gaz naturel très respectueux de l'environnement, mais qui est inflammable.

- Évitez toute flamme nue et source de feu. Faites réparer l'appareil par un professionnel avant de le réutiliser.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque de blessure !**

En cas de fuite du réfrigérant isobutène (R-600a), il existe 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.
- Le contact de la peau ou des yeux avec le réfrigérant peut entraîner des blessures. Si nécessaire, rincez immédiatement vos yeux à l'eau claire et consultez un médecin.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et aérée. La pièce doit avoir une surface minimum d'environ 4 m<sup>2</sup> afin d'assurer une ventilation suffisante en cas d'endommagement du système de refroidissement.
- Toute manipulation du circuit de réfrigérant est interdite et entraîne l'annulation de la garantie.
- Transportez l'appareil en le maintenant autant que possible à la verticale. Évitez une inclinaison de plus de 45° lors du transport.

## **3.1. Santé et hygiène**



### **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.
- Respectez les consignes d'entretien et de nettoyage (Page 54), en particulier les consignes concernant une non-utilisation prolongée (Page 55).
- Si vous ouvrez le couvercle pendant une période prolongée ou si vous retirez le bol pendant une période prolongée, cela peut entraîner une augmentation considérable de la température dans les compartiments de l'appareil.

## 4. Contenu de la livraison



### **DANGER !**

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

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

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
  - Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.
- ▶ Retirez le produit de l'emballage et enlevez tout le matériel d'emballage.
  - ▶ Vérifiez si la livraison est complète et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si celle-ci s'avère incomplète.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Sorbetière
- Cuillère à glace
- Bouchon doseur
- Guide de démarrage rapide.



## 5. Description des éléments

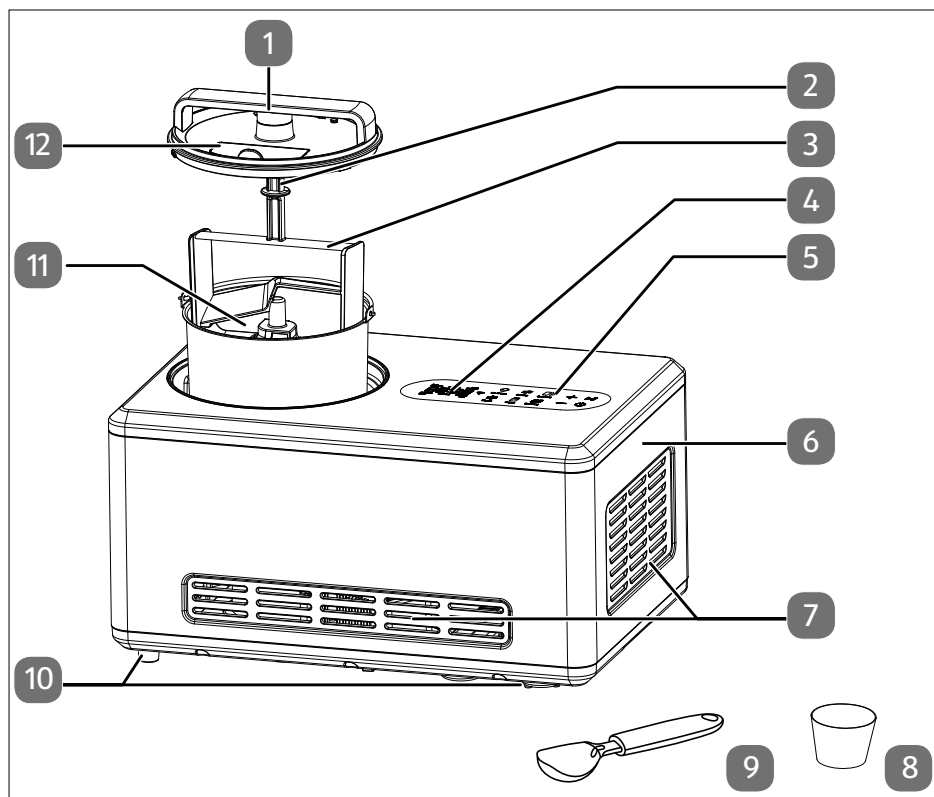


Fig.1 – Vue d'ensemble de l'appareil

1. Couvercle
2. Arbre d'entraînement
3. Bras mélangeur
4. Champ d'affichage
5. Éléments de commande
6. Boîtier
7. Fentes de ventilation
8. Bouchon doseur
9. Cuillère à glace
10. Pieds en caoutchouc
11. Bol
12. Ouverture de remplissage dans le couvercle

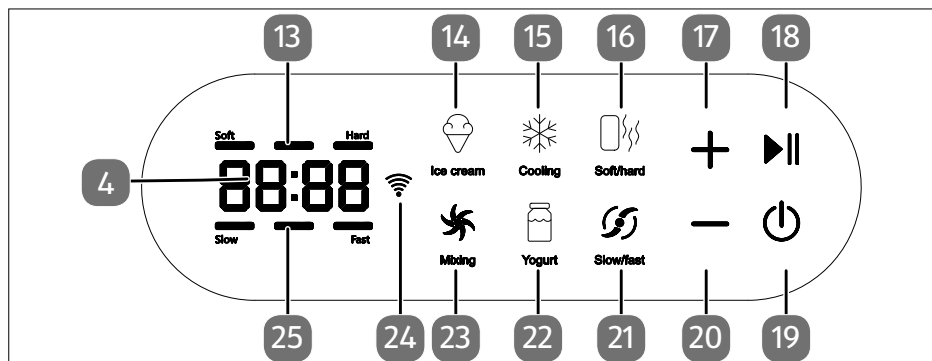










Fig. 2 – Éléments de commande/panneau d'affichage

13. Affichage de la consistance de la glace : Doux (**Soft**) - Ferme (**Hard**)
14. Touche de fonction  **Fabriquer de la glace**
15. Touche de fonction  **Refroidissement uniquement**
16. Touche de fonction  **Consistance de la glace** : Doux (**Soft**) - Ferme (**Hard**)
17. Bouton **+** : Augmenter le temps de préparation
18. Bouton **▶||** : Marche/Pause
19. Bouton  : Mise en marche/arrêt de l'appareil
20. Bouton **—** : Réduire le temps de préparation
21. Touche de fonction  **Vitesse d'agitation** : Lent (**Slow**) – Rapide (**Fast**)
22. Touche de fonction  **Yogourt**
23. Touche de fonction  **Mélanger**
24. Affichage  : Wi-Fi
25. Affichage **Vitesse d'agitation** : Lent (**Slow**) – Rapide (**Fast**)

## 6. Préparation de la sorbetière

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, puis avant chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces mobiles (couvercle (1), bras mélangeur (3) et accessoires) ainsi que le bol (11) dans l'appareil avec un chiffon doux et un produit vaisselle classique.
- ▶ Laissez toutes les pièces bien sécher.
- ▶ Installez la sorbetière sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur.
- ▶ Placez le bol dans la sorbetière sur l'arbre d'entraînement (2).
- ▶ Fixez le bras mélangeur sur le bol en veillant à ce qu'il soit bien installé sur l'arbre d'entraînement (voir **fig. 3**).

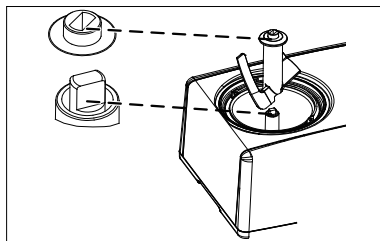


Fig. 3

- ▶ Placez le couvercle sur le boîtier et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire.



Le panneau d'affichage s'allume et l'affichage « **PXXX** » clignote. Après 15 secondes, l'éclairage de l'affichage s'éteint. L'appareil passe alors en mode veille.

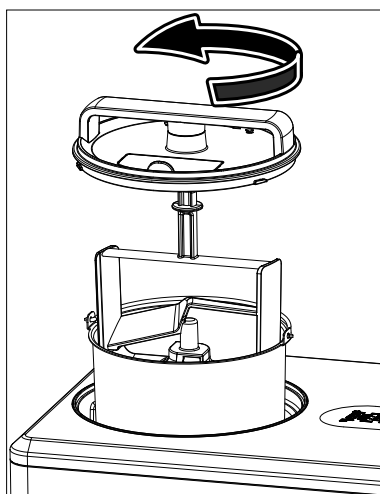


Fig. 4

## 7. Utilisation de la sorbetière



L'appareil est entraîné par un moteur électrique. Il est possible qu'il 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.

▶ Veuillez simplement à bien aérer la pièce.

- ▶ Retirez le couvercle (1) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Enlevez le bol (11) (voir **fig. 5**). Tenez-le par la poignée.
- ▶ Remplissez le bol de la sorbetière avec les ingrédients.
- ▶ Utilisez le bouchon doseur fourni (8) pour mesurer les ingrédients.

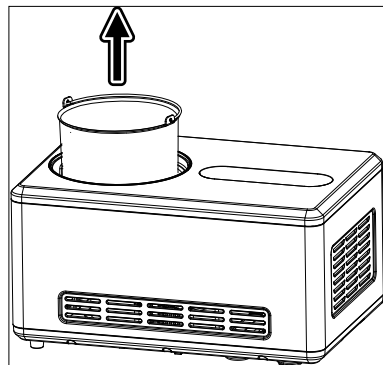







Fig. 5



Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié, car la glace se dilate et le bol risque de déborder.





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



- ▶ Remplacez le bol rempli comme décrit ci-dessus.
- ▶ Placez le couvercle sur le boîtier et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise de courant réglementaire.
- ▶ Appuyez sur le bouton  (19) pour allumer l'appareil.
- ▶ Appuyez sur la touche de fonction
  -  **Fabriquer de la glace**
  -  **Refroidissement uniquement**
  -  **Yogourt** ou
  -  **Mélanger**,

pour exécuter la fonction souhaitée.

### 7.1. Réglage de la durée de préparation

- ▶ Appuyez sur le bouton  (20) ou  (17) pour régler le temps de préparation : un appui bref sur le bouton augmente ou diminue le temps de préparation d'une minute.


En maintenant le bouton enfoncé, vous accélérez le réglage du temps de préparation :

- Bouton  jusqu'à 5 minutes,
- Bouton  jusqu'à 70 minutes.



Selon la recette, vous pouvez raccourcir ou allonger le temps de préparation afin d'obtenir une glace moelleuse ou ferme. Si une consistance trop dure est constatée avant la fin du temps imparti, le processus est interrompu prématurément. Le refroidissement se poursuit. Le champ d'affichage indique **COOL**.

## 7.2. Réglage de la consistance de la glace


Appuyez sur la touche de fonction  **Fabriquer de la glace**.

Appuyez sur la touche de fonction  **Consistance de la glace** pour obtenir une consistance molle, moyenne ou ferme.



Le processus s'interrompt automatiquement au bout de 70 minutes. Le refroidissement se poursuit. Le champ d'affichage indique **COOL**.

## 7.3. Démarrage du processus

Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur le bouton  pour démarrer le processus.

La sorbetière commence la préparation.

Le temps de préparation restant s'affiche dans le champ d'affichage.



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

## 7.4. Ajout d'ingrédients pendant la préparation

- ▶ Pour ajouter des ingrédients supplémentaires tels que des noix, ouvrez l'orifice de remplissage du couvercle (voir **fig. 4**). Le processus de refroidissement continue, le bras mélangeur se remet en marche et le programme se poursuit.
- ▶ Après le remplissage, refermez l'ouverture de remplissage (12).

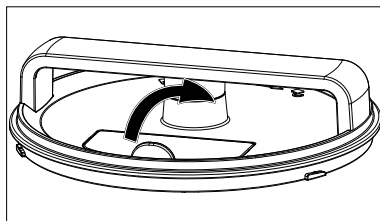





Fig. 6

## 7.5. Réglage de la vitesse d'agitation



- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche de fonction  **Vitesse d'agitation** pendant que la fonction  **Fabriquer de la glace** ou  **Mélanger** est en cours :

Lent (**Slow**), Moyen ou Rapide (**Fast**) peuvent être sélectionnés.

## 7.6. Préparation de yaourt


- ▶ Appuyez sur la touche de fonction  **Yogourt**.


Le temps de préparation par défaut est de 8 heures.

- ▶ Appuyez sur le bouton  (20) ou  (17) pour régler individuellement le temps de préparation (il est possible de régler une durée allant de 4 à 24 heures).
- ▶ Une fois le processus terminé, le refroidissement se poursuit et le champ d'affichage indique **COOL**.

## 7.7. Mise en pause de l'appareil

Mettez l'appareil en pause pour ajouter par exemple des ingrédients par la suite.


- ▶ Appuyez sur le bouton  pour interrompre le fonctionnement.

Le bras mélangeur s'arrête et la réfrigération est interrompue. Le champ d'affichage affiche le temps de préparation restant et arrête le décompte. Le bouton  clignote.

- ▶ Appuyez de nouveau sur le bouton  pour poursuivre la préparation.

## 7.8. Fin de la préparation

Si la préparation a atteint la consistance souhaitée, vous pouvez terminer la préparation avant la fin et prélever la glace.

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour terminer la préparation avant la fin.

Dans le cas contraire, l'appareil s'éteint automatiquement à la fin du temps de préparation programmé. Le champ d'affichage indique **00:00** et un signal sonore est émis.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation.
- ▶ Retirez le couvercle (1) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Retirez le bras mélangeur et le bol contenant la glace de la sorbetière.
- ▶ Utilisez une spatule pour sortir la glace du bol.
- ▶ Avant de réutiliser la sorbetière, attendez qu'elle soit de nouveau à température ambiante.
- ▶ Après la préparation de la crème glacée, laissez d'abord le bol revenir à la température ambiante. Nettoyez soigneusement les pièces de l'appareil (bol, couvercle, bras mélangeur et accessoires), comme décrit en page Page 54.

---

## 7.9. Fonction de maintien au frais

Après la préparation, la glace est refroidie pendant 60 minutes, à moins que vous n'éteigniez l'appareil. Le champ d'affichage indique **COOL**.



Ne conservez en aucun cas la glace prête dans le bol, mais utilisez des récipients de congélation adaptés.

## 8. Dispositifs de sécurité

### Compresseur

Le compresseur est doté d'un dispositif de protection contre les surcharges, ce qui lui permet d'avoir un délai de trois minutes en cas de changement plus rapide de fonctions.

Lorsque le circuit électrique est interrompu, l'appareil redémarre.

### Moteur

Si la glace devient trop ferme et que le moteur se bloque, l'agitateur s'arrête automatiquement. Cependant, la réfrigération se poursuit. Le champ d'affichage indique **COOL**.

## 9. Commande par application

Pour utiliser pleinement votre sorbetière, téléchargez gratuitement l'application MEDION® Life+ sur votre smartphone/tablette depuis le Google Play Store® ou l'App Store d'Apple®.

- ▶ Pour ce faire, scannez tout simplement le code QR suivant ou rendez-vous dans le Play Store (Android™) ou l'App Store (iOS®), et recherchez l'application « **MEDION Life+** ».



Un compte client est requis pour pouvoir utiliser l'application. Pour ce faire, vous avez besoin d'une adresse e-mail valide. Veuillez suivre les instructions de l'application.





## 9.1. Configuration requise

- Smartphone avec Wi-Fi 802.11 b/g/n au minimum
- Réseau Wi-Fi 2,4 GHz
- Plateforme Android™ version 9 ou supérieure
- iOS 14 ou supérieur
- Application MEDION® Life+




La commande via l'application MEDION® Life+ ne fonctionne que sur le réseau Wi-Fi de 2,4 GHz. Une utilisation sur le réseau Wi-Fi de 5 GHz n'est pas possible.

## 9.2. Configuration de l'application/raccordement à la sorbetière

- ▶ Branchez la sorbetière sur le secteur.
- ▶ Appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le symbole Wi-Fi  commence à clignoter à l'écran. Le symbole  s'allume finalement en permanence et indique que la connexion est prête.
- ▶ Ouvrez l'application MEDION® Life+.
- ▶ Si vous n'avez pas encore enregistré d'appareil dans l'application MEDION® Life+ App, appuyez sur le bouton **Ajouter un appareil**.  
Si vous avez déjà intégré un appareil dans l'application, cliquez sur le bouton .
- ▶ Sélectionnez la section **Sorbetière** dans la liste.
- ▶ Sélectionnez le modèle **MEDION Sorbetière MD12170** dans la liste récapitulative.
- ▶ Suivez maintenant les autres instructions de l'application pour établir la connexion.

## 9.3. Connexion alternative via un point d'accès de périphérique

Pour l'utilisation d'un réseau 5 GHz ou d'un nom de réseau (SSID) à 2,4 GHz et 5 GHz, nous recommandons le couplage d'appareils via un point d'accès de périphériques pour éviter les problèmes de couplage.

- ▶ Si vous n'avez pas encore enregistré d'appareil dans l'application MEDION® Life+ App, appuyez sur le bouton **Ajouter un appareil**.  
Si vous avez déjà intégré un appareil dans l'application, cliquez sur le bouton .
- ▶ Sélectionnez la section **Sorbetière** dans la liste.
- ▶ Sélectionnez le modèle **MEDION Sorbetière MD12170** dans la liste récapitulative.
- ▶ Cliquez ensuite sur **NEXT**.



- 
- ▶ Sélectionnez le mode AP.
  - ▶ Cliquez sur **Connect now**. Laissez l'application LIFE+ ouverte. Les paramètres Wi-Fi de votre smartphone s'ouvrent automatiquement.
  - ▶ Sélectionnez le réseau appelé **SmartLife-xxxx** ou **SL-MEDION-XXXX** (xxxx est un espace réservé et varie).
  - ▶ Dans le message **No internet**, confirmez la requête **Connect only this time** (variable selon le système d'exploitation de votre smartphone).
  - ▶ Attendez que la connexion au point d'accès Wi-Fi soit établie.
  - ▶ Revenez à l'application Life+ (la procédure peut varier en fonction du système d'exploitation de votre smartphone : touche Retour, balayage, etc.).


Le processus d'intégration de la sorbetière démarre alors automatiquement.



Si vous souhaitez établir une nouvelle connexion au réseau, appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant 2 secondes. Un signal sonore est émis et vous pouvez configurer la nouvelle connexion réseau.

## 10. Recettes de glace

Les recettes sont toutes élaborées pour environ 8 personnes.

Toutes les recettes sont réalisées avec le programme  **Fabriquer de la glace.**

Types de glace	Ingrédients	Préparation
Glace à la vanille	240 ml de lait 115 g de sucre cristallisé 180 ml de crème fouettée bien fraîche 1 à 2 cuillère à café d'extrait de vanille, selon vos goûts	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Battez le lait avec le sucre cristallisé jusqu'à ce qu'il se dissolve.</li> <li>▶ Ajoutez la crème fouettée et l'extrait de vanille. Mélangez soigneusement tous les ingrédients.</li> <li>▶ Réglez le temps de préparation sur environ 30-40 minutes.</li> <li>▶ Allumez la machine et versez doucement la préparation dans le bol via l'orifice de remplissage.</li> </ul>
Glace au chocolat	115 g de sucre cristallisé 240 ml de lait 240 ml de crème fouettée bien fraîche 240 g de chocolat 1 cuillère à café d'extrait de vanille	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Chauffez le lait (sans le faire bouillir).</li> <li>▶ Coupez le chocolat en petits morceaux et mélangez-le au sucre dans un saladier. Remuez lentement le lait chaud avec le chocolat pilé et le sucre et mélangez jusqu'à ce que le chocolat fonde entièrement. Laissez ensuite refroidir le mélange de chocolat.</li> <li>▶ Ajoutez la crème fouettée et l'extrait de vanille.</li> <li>▶ Allumez la sorbetière et versez-y la masse de crème glacée prête.</li> <li>▶ Réglez le temps de préparation sur 50-60 minutes.</li> </ul>

Types de glace	Ingrédients	Préparation
Glace à la fraise ou autre glace aux fruits rouges	250 g de fraises (ou autres fruits rouges) 3 CS de jus de citron 115 g de sucre cristallisé 240 ml de crème fouettée 240 ml de lait 1 cuillère à café d'extrait de vanille	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lavez les baies et coupez-les en rondelles. Mélangez environ 70 g de sucre cristallisé avec le jus de citron puis faites macérer les fraises dans le mélange pendant deux heures.</li> <li>▶ Mixez le reste de sucre cristallisé, le lait et la crème fouettée ensemble, jusqu'à ce que le sucre se dissolve.</li> <li>▶ Ajoutez-y le jus dans lequel les fraises ont macéré ainsi que l'extrait de vanille, puis versez la préparation dans la sorbetière. 5 minutes avant la fin de la préparation, ajoutez les fraises via l'orifice de remplissage.</li> <li>▶ Rajoutez éventuellement du sucre dans la sorbetière selon vos goûts.</li> <li>▶ Allumez la sorbetière. Réglez le temps de préparation sur environ 30-40 minutes.</li> </ul>
Sorbet au citron	350 g de sucre cristallisé 350 ml d'eau 240 ml de jus de citron 1 cuillère à soupe de zestes de citron (finement hachés)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition à feu moyen.</li> <li>▶ Laissez le sirop de sucre frémir pendant 2 à 3 minutes, à feu réduit.</li> <li>▶ Retirez le sirop du feu et laissez-le refroidir.</li> <li>▶ Une fois refroidi, ajoutez-y le jus de citron et le zeste de citron finement haché.</li> <li>▶ Allumez la sorbetière et versez-y la préparation.</li> <li>▶ Réglez le temps de préparation sur environ 30-40 minutes.</li> </ul>
Yaourt glacé au chocolat	240 ml de lait 180 g de chocolat (râpé) 360 g de yaourt écrémé à la vanille 50 g de sucre cristallisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mixez tous les ingrédients dans un blender jusqu'à obtention d'une préparation lisse.</li> <li>▶ Allumez la sorbetière et versez-y la préparation. Réglez le temps de préparation sur 50-60 minutes.</li> </ul>

## 11. Recettes de yogourt

Mélangez bien les ingrédients ci-dessous avant de préparer le yogourt.

- ▶ Appuyez sur la touche de fonction  **Yogourt** pour démarrer le programme Yogourt.

<b>Recette 1 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 000 ml de lait frais réfrigéré</li> <li>• Ferment ou 50 ml de yogourt pur réfrigéré</li> </ul>
<b>Recette 2 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 000 ml de lait UHT</li> <li>• Ferment ou 50 ml de yogourt pur réfrigéré</li> </ul>
<b>Recette 3 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 000 ml de lait composé de lait en poudre et d'eau</li> <li>• Ferment ou 50 ml de yogourt pur réfrigéré</li> </ul>
<b>Recette 4 :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 000 ml de lait de soja cuit</li> <li>• Ferment ou 50 ml de yogourt pur réfrigéré.</li> </ul>

- ▶ Vérifiez que les ingrédients sont frais.
- ▶ Ajoutez du ferment Lactobacillus selon les instructions du fabricant.
- ▶ Si vous utilisez du lait à base d'eau ou de lait en poudre, respectez les instructions du fabricant : Généralement, mélangez 250 ml de lait en poudre et 750 ml d'eau.



La production de yogourt à partir de lait de soja ou de lait en poudre n'est possible que si le lait est à une température inférieure à 40 °C. Les yogourts à base de lait de soja ne peuvent être fabriqués qu'à partir de lait en poudre.



Le temps de fermentation dépend de la température ambiante et de la température de la matière première. Si la température ambiante est basse ou si vous utilisez du lait réfrigéré pour la fabrication, il est conseillé de prolonger la durée de fabrication. La durée de fabrication ne doit toutefois pas dépasser 14 heures. Si vous utilisez du yogourt pur comme source de fermentation, elle ne doit pas dépasser 10 heures.

### Conseil :

Le ferment actif Lactobacillus est recommandé comme source de fermentation. Le yogourt pur est une alternative bon marché.

---

## 12. Nettoyage de l'appareil



### **AVERTISSEMENT !**

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

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

- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de refroidissement qui ne correspondent pas au type recommandé par le fabricant.



### **ATTENTION !**

#### **Risques pour la santé !**

L'eau résiduelle peut entraîner la formation de germes et de moisissures après 24 heures.

- Nettoyez régulièrement les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.



### **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.



### **AVIS !**

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

Les surfaces sensibles peuvent être endommagées par un traitement incorrect.

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
  - N'utilisez pas de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil ou des parties de l'appareil. La formation de gaz peut entraîner des explosions.
  - Ne mettez pas le bol à glace et la cuillère à glace au lave-vaisselle.
- ▶ Démontez le bras mélangeur (3) en le retirant de l'arbre d'entraînement (2).
  - ▶ Retirez le bol (11).
  - ▶ Attendez que le bol 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 dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
  - ▶ Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide.

### **13. Non-utilisation prolongée/transport**

- ▶ Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée,
  - débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
  - gégivrez l'appareil.
  - nettoyez-le.
  - laissez l'appareil ouvert afin d'éviter la formation d'odeurs désagréables et de moisissures.
- ▶ Conservez l'appareil entièrement sec dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel, sans exposition directe aux rayons du soleil.
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## 14. 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 / Code d'erreur	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 couvercle ne repose pas correctement sur le boîtier.	► Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé.
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 n'est pas assez froid (max. -15 °C).	► N'ouvrez pas trop longtemps ou trop souvent le couvercle.
	L'aération n'est pas suffisante ou les fentes d'aération sont obstruées.	► Veillez à laisser un écart suffisant entre les fentes d'aération et d'autres appareils ou le mur.
<b>E8</b>	Communication défectueuse entre la carte du driver du moteur et la carte de l'alimentation (le câble de connexion tombe ou est endommagé, la carte du driver du moteur ou la carte de l'alimentation est endommagée).	► Contactez le service après-vente.
<b>E1</b>	Court-circuit du capteur NTC (capteur défectueux)	► Contactez le service après-vente.

Problème / Code d'erreur	Cause possible	Dépannage
<b>E2</b>	Interruption de courant sur le capteur NTC (capteur endommagé ou câble du capteur tombé)	▶ Contactez le service après-vente.
<b>E7</b>	Communication défectueuse entre la platine d'alimentation et la platine de commande (le câble tombe ou est endommagé, la platine d'alimentation ou la platine de commande est endommagée)	▶ Contactez le service après-vente.



---

## 15. Caractéristiques techniques

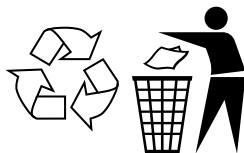
Modèle	MD 12170
Distributeur	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Allemagne
Numéro d'enregistrement au registre du commerce	HRB 13274
Tension :	220-240 V~ 50 Hz
Refroidissement Puissance d'entraînement :	220 W
Chauffage Puissance d'entraînement :	22,8 W
Classe de protection :	I
Capacité du bol :	2 litre
Contenance max. :	1,2 litre
Agent moussant :	Cyclopentane (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Réfrigérant :	R600a/28 g
Temps de préparation :	45-60 minutes pour 1 à 4 portions env. (température ambiante < 25 °C)
Plage de température :	-18 °C à -35 °C
Dimensions (l x H x P) :	env. 430 x 288 x 255 mm
Poids :	env. 11,7 kg

## 16. Information relative à la conformité UE



L'entreprise MEDION AG déclare par la présente que le type de dispositif sans fil MD 12170 est conforme aux directives 2014/53/UE, 2009/125/CE et 2011/65/UE. La déclaration de conformité UE intégrale est disponible à l'adresse Internet suivante : [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 17. Recyclage



### EMBALLAGE

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



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

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



(Uniquement en France)

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



### APPAREIL

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

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

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

Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou dans un centre de tri.

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

## 18. Informations relatives au service après-vente

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

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

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

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



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

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

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

## 19. Mentions légales

Copyright © 2024

Date : 15. mars 2024

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

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

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



# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>64</b>
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	64
<b>2.</b>	<b>Gebruiksdoel.....</b>	<b>65</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>66</b>
3.1.	Gezondheid en hygiëne .....	70
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>71</b>
<b>5.</b>	<b>Beschrijving van de onderdelen.....</b>	<b>72</b>
<b>6.</b>	<b>De ijsmachine voorbereiden.....</b>	<b>74</b>
<b>7.</b>	<b>Ijsmachine gebruiken .....</b>	<b>75</b>
7.1.	Gebruiksduur instellen.....	75
7.2.	De ijsconsistentie instellen .....	76
7.3.	Proces starten .....	76
7.4.	Vullen tijdens de bereiding .....	76
7.5.	De roersnelheid instellen .....	77
7.6.	Yoghurt maken .....	77
7.7.	Machine stopzetten .....	77
7.8.	Bereiding beëindigen.....	77
7.9.	Koelhoudfunctie.....	78
<b>8.</b>	<b>Veiligheidsinrichtingen.....</b>	<b>78</b>
<b>9.</b>	<b>App-besturing.....</b>	<b>78</b>
9.1.	Systeemvereisten .....	78
9.2.	App instellen/verbinden met de ijsmachine.....	79
9.3.	Alternatieve verbinding via hotspot van apparaat.....	79
<b>10.</b>	<b>IJsrecepten .....</b>	<b>80</b>
<b>11.</b>	<b>Yoghurtrecepten.....</b>	<b>82</b>
<b>12.</b>	<b>Apparaat reinigen.....</b>	<b>83</b>
<b>13.</b>	<b>Langdurig niet-gebruik/transport .....</b>	<b>84</b>
<b>14.</b>	<b>Problemen oplossen.....</b>	<b>85</b>
<b>15.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>87</b>
<b>16.</b>	<b>EU-conformiteitsinformatie.....</b>	<b>87</b>
<b>17.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>88</b>
<b>18.</b>	<b>Service-informatie.....</b>	<b>89</b>
<b>19.</b>	<b>Colofon .....</b>	<b>90</b>

# 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

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

## 1.1. Betekenis van de symbolen

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



### GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



Meer informatie over het gebruik van het apparaat!



### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



### VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk matig ernstig en/of licht letsel!

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



### WAARSCHUWING!

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

- ▶ Instructie voor een uit te voeren handeling

- Instructies die moeten worden uitgevoerd om gevaren te vermijden.



### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



### CE-markering

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



### LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



### **Symbool randaarde (bij veiligheidsklasse I)**

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



Symbool voor wisselstroom

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## **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 & breakfasts;
- in de catering en vergelijkbare toepassingen in de groothandel.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor industrieel/commercieel gebruik.

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

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.



- 
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Iedere andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade tot gevolg hebben.

### 3. Veiligheidsvoorschriften

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

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende 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 onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat er iemand toezicht op hen houdt.
- Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen levensmiddelen en dranken in koelapparaten plaatsen en eruit halen.
- Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt van het netsnoer.



#### **WAARSCHUWING!**

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

- Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door spanningvoerende onderdelen.
- Sluit de netstekker uitsluitend aan op een goed bereikbaar, volgens de voorschriften geïnstalleerd en 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 u het apparaat in gebruik neemt of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de lokale netspanning.
- Als u de netstekker uit het stopcontact trekt, pak dan altijd de stekker zelf vast en trek niet aan het snoer.
- **WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer kan struikelen. Gebruik geen verlengsnoer.
- **WAARSCHUWING!** Let erop dat het netsnoer bij het plaatsen niet wordt ingeklemd of beschadigd raakt.
- **WAARSCHUWING!** Plaats geen draagbare meervoudige stekkerdozen of voedingen achter het apparaat.
- Zorg ervoor dat het snoer tijdens gebruik helemaal afgerold is.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - wanneer u het apparaat reinigt;
  - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
  - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
  - wanneer er geen toezicht is;
  - bij onweer.
- Let 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 als het apparaat is gevallen. Controleer het apparaat 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 ventilatieopeningen en het netsnoer uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
  - Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen (zoals vazen of dranken) op of in de buurt van het apparaat of de netadapter.
  - Raak het apparaat of het netsnoer nooit aan met vochtige of natte handen.
  - Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel! Mogelijke beschadiging van het apparaat!**

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

- **WAARSCHUWING!** Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas, in of in de buurt van het apparaat.
- **WAARSCHUWING!** Voorkom dat de ventilatieopeningen in de behuizing, rondom het apparaat en in de inbouwnis geblokkeerd worden.
- 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.

- Zet het apparaat niet te vaak achter elkaar aan en uit, want hierdoor kan de compressor beschadigd raken.
- Dek de ventilatieopeningen nooit af en zorg voor voldoende ventilatieruimte van minstens 8 cm. Plaats het apparaat op voldoende afstand van andere apparaten en van de muur.
- Overschrijd niet de maximale vulhoeveelheid van 1,2 liter van de bak.
- Harde en puntige voorwerpen (zoals metalen lepels) kunnen het oppervlak van de bak beschadigen. Gebruik de meegeleverde siliconen spatel of houten bestek om het ijs als het klaar is uit het apparaat te halen.
- Zorg ervoor dat zich tijdens het gebruik geen vreemde voorwerpen (zoals lepels en spatels) in de koelbak bevinden.
- Bescherm het apparaat tegen direct zonlicht of een andere sterke warmtebron (bijv. oven, grill).
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid en vocht;
  - extreem hoge en lage temperaturen;
  - direct zonlicht;
  - open vuur.



### **GEVAAR!**

#### **BRANDGEVAAR! Brandbare stoffen!**

Het koelsysteem van het apparaat bevat het koelmiddel isobuteen (R-600a). Dit is een natuurlijk gas met een hoge milieucompatibiliteit, maar het is ontvlambaar.

- Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen. Laat het apparaat door een professional repareren voordat u het weer in gebruik neemt.



## **WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor letsel!**

Bij lekken van het koelmiddel isobuteen (R-600a) bestaat gevaar voor letsel.

- **WAARSCHUWING!** Beschadig het koelmiddelcircuit niet.
- Ventileer de ruimte als het koelsysteem toch beschadigd is geraakt.
- 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.
- Installeer het apparaat in een droge ruimte die kan worden geventileerd. Om bij beschadiging van het koelsysteem zeker te kunnen zijn van voldoende luchttoevoer, moet de ruimte een oppervlak hebben van ca. 4 m<sup>2</sup>.
- Aanpassingen aan het koelmiddelcircuit zijn niet toegestaan en hebben tot gevolg dat de garantie komt te vervallen.
- Transporteer het apparaat indien mogelijk altijd rechtop. Vermijd een hoek van meer dan 45° tijdens transport.

## **3.1. Gezondheid en hygiëne**



### **VOORZICHTIG!**

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

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

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

- Houd u aan de onderhouds- en reinigingsinstructies (blz. 83), in het bijzonder de instructies voor langdurig niet-gebruik (blz. 84).
- Als het deksel langere tijd open blijft of de bak langere tijd niet geplaatst is, kan dit leiden tot een aanzienlijke temperatuurstijging in de compartimenten van het apparaat.

## 4. Inhoud van de levering



### GEVAAR!

#### Verstikkingsgevaar!

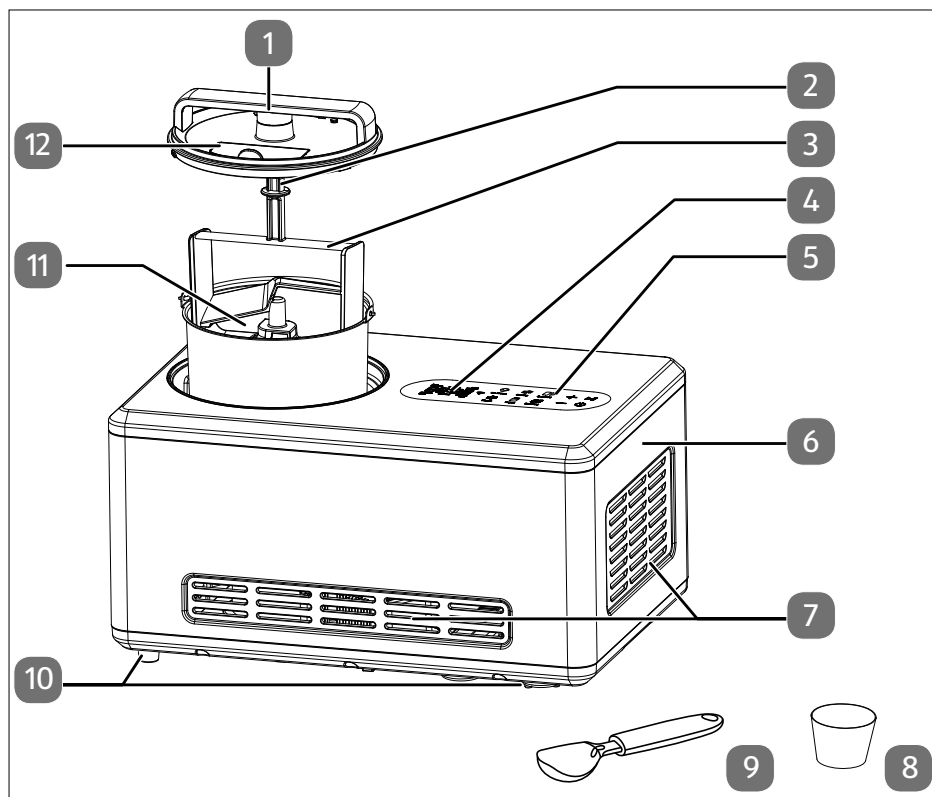
Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- 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 de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

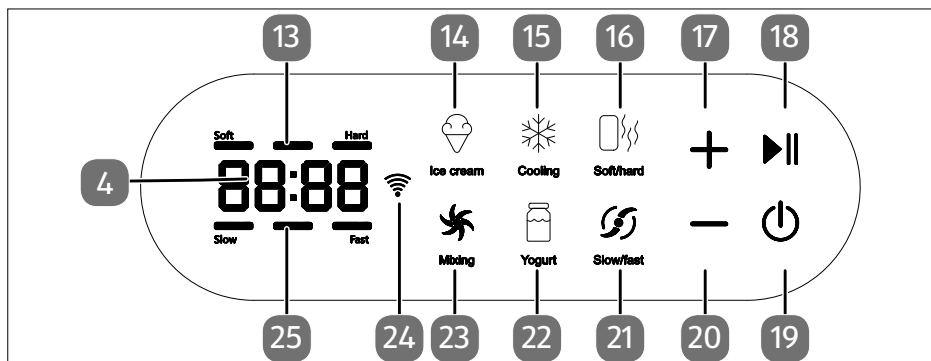
- IJsmachine
- IJslepel
- Maatbeker
- Beknopte gebruiksaanwijzing.

## 5. Beschrijving van de onderdelen



Afb. 1: overzicht van apparaat

1. Deksel
2. Aandrijfvas
3. Menghaak
4. Display
5. Bedieningselementen
6. Behuizing
7. Ventilatieopeningen
8. Maatbeker
9. IJslepel
10. Rubberen pootjes
11. Bak
12. Navulopening in deksel



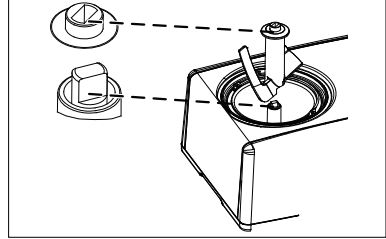
Afb. 2: bedieningselementen/display

13. Indicatie van ijsconsistentie: zacht (**Zacht**) - hard (**Hard**)
14. Functietoets **IJs bereiden**
15. Functietoets **Alleen koelen**
16. Functietoets **Ijsconsistentie: zacht (**Zacht**) - hard (**Hard**)**
17. Toets **+**: Bedrijfsduur verhogen
18. Toets **▶||**: Start/pauze
19. Toets **⏻**: Apparaat in-/uitschakelen
20. Toets **-**: Bedrijfsduur verlagen
21. Functietoets **Roersnelheid: langzaam (**Langzaam**) - snel (**Snel**)**
22. Functietoets **Yoghurt**
23. Functietoets **Mengen**
24. Indicatie : Wifi
25. Indicatie **Roersnelheid: langzaam (**Langzaam**) - snel (**Snel**)**



## 6. De ijsmachine voorbereiden

- ▶ Maak vóór ingebruikname en telkens vóór gebruik alle losse onderdelen (deksel (1), menghaak (3) en accessoires) en de bak (11) in het apparaat schoon met een zachte doek en een normaal afwasmiddel.
- ▶ Laat alles goed drogen.
- ▶ Zet de ijsmachine op een vlakke, slipvaste en hittebestendige ondergrond.
- ▶ Plaats de bak in de ijsmachine op de aandrijfjas (2).
- ▶ Bevestig de menghaak in de bak zodat deze op de aandrijfjas komt te zitten (zie **afb. 3**).

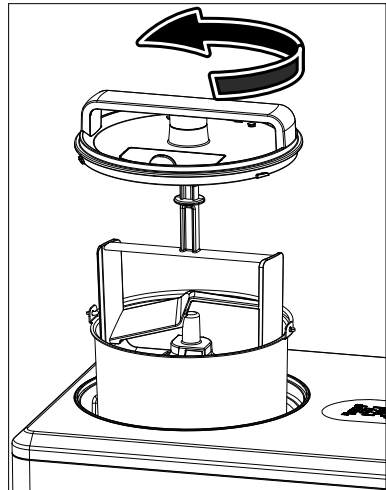


Afb. 3

- ▶ Plaats het deksel op de behuizing en draai het tegen de wijzers van de klok in tot het vastklikt.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.



Het display brandt en op het scherm knippert "**PXXX**". De displayverlichting gaat na 15 seconden uit. Het apparaat staat nu in stand-by-modus.



Afb. 4

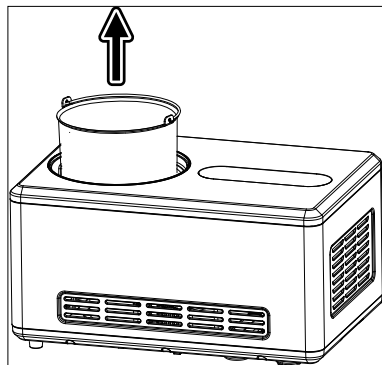
## 7. IJsmachine gebruiken



Het apparaat wordt aangedreven door een elektromotor. Hierdoor kan bij eerste gebruik geurvorming optreden. Dit is normaal en wijst niet op een defect van het apparaat.

▶ Zorg voor voldoende ventilatie.

- ▶ Verwijder het deksel (1) door het met de wijzers van de klok mee te draaien.
- ▶ Verwijder de bak (11) (zie **afb. 5**). Houd deze bij de greep vast.
- ▶ Doe de ingrediënten in de bak van de ijsmachine.
- ▶ Gebruik voor het afmeten van de ingrediënten de inbegrepen maatbeker (8).




Afb. 5



Vul de bak niet meer dan de helft, want ijs zet uit en de bak kan dan overlopen.





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

- ▶ Plaats de met ingrediënten gevulde bak weer zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Plaats het deksel op de behuizing en draai het tegen de wijzers van de klok in tot het vastklikt.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
- ▶ Druk de toets  (19) in om het apparaat in te schakelen.
- ▶ Druk op de functietoets

-  **IJs bereiden**
-  **Alleen koelen**
-  **Yoghurt** of
-  **Mengen,**

om de gewenste functie uit te voeren.

### 7.1. Gebruiksduur instellen

- ▶ Druk op de toets  (20) of  (17) om de bedrijfstijd in te stellen:

Na elke keer kort indrukken van de toets wordt de bedrijfstijd met één minuut verhoogd of verlaagd.

Door de toets langer ingedrukt te houden, wordt het instellen van de bedrijfstijd versneld:

- toets **—** tot 5 minuten,
- toets **+** tot 70 minuten.



Afhankelijk van de receptuur kunt u de bereidingstijd verkorten tot de tijd die nodig is voor de bereiding van zacht consumptie-ijs, of deze verlengen tot de tijd die nodig is voor hard consumptie-ijs. Als een te harde consistentie wordt gedetecteerd voordat de tijd is verstreken, wordt het proces voortijdig afgebroken. Het koelen wordt voortgezet. Op het display verschijnt **KOELEN**.

## 7.2. De ijsconsistentie instellen


Druk op de functietoets  **IJs bereiden**.

Druk op de functietoets  **IJsconsistentie** om een zachte, medium of stevige consistentie in te stellen.



Na 70 minuten wordt het proces automatisch onderbroken. Het koelen wordt voortgezet. Op het display verschijnt **KOELEN**.

## 7.3. Proces starten

Zodra u een functie hebt geselecteerd, drukt u op de toets  om het proces te starten.

De ijsmachine begint met de bereiding.

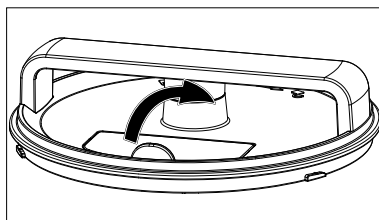
De resterende bedrijfstijd wordt weergegeven op het display.



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




## 7.4. Vullen tijdens de bereiding

- ▶ Om extra ingrediënten zoals noten toe te voegen, opent u de navulopening in het deksel (zie **afb. 4**). De koeling wordt niet onderbroken, de menghaak blijft draaien en de ijsbereiding gaat door.
- ▶ Sluit de navulopening (12) weer na het vullen.



Afb. 6



## 7.5. De roersnelheid instellen

- ▶ Druk terwijl de functie  **IJs bereiden** of  **Mengen** wordt uitgevoerd één of meerdere keren op de functietoets  **Roersnelheid**: langzaam (**Langzaam**), medium of snel (**Snel**) kan worden geselecteerd.

## 7.6. Yoghurt maken


- ▶ Druk op de functietoets  **Yoghurt**.


Een bedrijfstijd van 8 uur is standaard ingesteld.


- ▶ Druk op de toets  (20) of  (17) om de bedrijfstijd individueel in te stellen (van 4 tot 24 uur).
- ▶ Na het proces gaat het koelen verder en wordt **KOELEN** weergegeven op het display.

## 7.7. Machine stopzetten

Zet de machine stop om bijvoorbeeld ingrediënten toe te voegen.


- ▶ Druk op de toets  om de machine stop te zetten.

De menghaak stopt en het koelen wordt onderbroken. Het display met daarop de resterende bedrijfstijd stopt met tellen. De toets  knippert.

- ▶ Druk opnieuw op de toets  om de machine weer in te schakelen.

## 7.8. Bereiding beëindigen

Als het ijs de gewenste consistentie heeft bereikt, kunt u de bereiding eerder beëindigen en het ijs uit de machine halen.

- ▶ Druk op de toets  om de bereiding eerder te beëindigen.

Anders schakelt het apparaat na afloop van de ingestelde bedrijfstijd automatisch uit. Op het display wordt **00:00** weergegeven en er klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Verwijder het deksel (1) door het met de wijzers van de klok mee te draaien.
- ▶ Haal de menghaak en de bak met het gebruiksklare ijs uit de ijsmachine.
- ▶ Gebruik een spatel om het ijs uit de bak te halen.
- ▶ Gebruik de ijsmachine pas weer opnieuw als deze op kamertemperatuur is gekomen.
- ▶ Laat de bak na de ijsbereiding eerst weer op kamertemperatuur komen. Maak de onderdelen van het apparaat (bak, deksel, menghaak en accessoires) goed schoon zoals beschreven op blz. 83.

---

## 7.9. Koelhoudfunctie

Na de bereiding wordt het ijs 60 minuten gekoeld, mits u het apparaat niet uitschakelt. Op het display verschijnt **KOELEN**.



Bewaar ijs na bereiding in geen geval in de bak, maar gebruik een daarvoor geschikte diepvriesbak.

## 8. Veiligheidsinrichtingen

### Compressor

De compressor heeft een beveiliging tegen overbelasting, zodat er een vertragingstijd van drie minuten is als er sneller van functie wordt gewisseld.

Het apparaat start opnieuw op wanneer het stroomcircuit wordt onderbroken.

### Motor

Als het ijs te stevig wordt en de motor blokkeert, stopt het roerwerk automatisch.

Het koelen gaat echter door. Op het display verschijnt **KOELEN**.

## 9. App-besturing

Om de volledige functionaliteit van uw ijsmachine te benutten, downloadt u de MEDION® Life+ app gratis naar uw smartphone via de Google Play Store® of Apple® App Store.

- ▶ Scan hiervoor gewoon de volgende QR-code of bezoek de Play Store (Android™) of App Store (iOS®) en zoek daar naar "**MEDION Life+**".



Voor het gebruik van de app is een klantaccount vereist. Hiervoor hebt u een geldig e-mailadres nodig. Volg de aanwijzingen in de app.

### 9.1. Stelsysteemvereisten

- Smartphone met minstens wifi 802.11 b/g/n
- 2,4 GHz wifinetwerk
- Android™ 9 of hoger
- iOS 14 of hoger
- MEDION® Life+ app



Bediening met de MEDION® Life+ app werkt alleen in een wifinetwerk van 2,4 GHz. Gebruik in een wifinetwerk van 5 GHz is niet mogelijk.

DE

FR





NL

ES

IT

EN

## 9.2. App instellen/verbinden met de ijsmachine

- ▶ Sluit de ijsmachine aan op het elektriciteitsnet.
- ▶ Druk op de toets  tot het wifisymbool  begint te knippen op het display. Het symbool  brandt dan continu als teken dat de verbinding tot stand is gebracht.
- ▶ Open de app MEDION® Life+.
- ▶ Als u nog geen apparaat in de MEDION® Life+ app hebt aangemeld, tikt u op de knop **Apparaat toevoegen**.  
Als u al een apparaat in de app hebt gekoppeld, klikt u op de knop .
- ▶ Selecteer **IJsmachine** in de lijst.
- ▶ Selecteer het model **MEDION ijsmachine MD12170** in de overzichtslijst.
- ▶ Volg nu de verdere instructies in de app om verbinding te maken.



## 9.3. Alternatieve verbinding via hotspot van apparaat

Als u een netwerk van 5 GHz gebruikt of een netwerknamen (SSID) van 2,4 GHz en 5 GHz gebruikt, raden we u aan uw apparaat te koppelen via een hotspot van het apparaat om verbindingproblemen te voorkomen.

- ▶ Als u nog geen apparaat in de MEDION® Life+ app hebt aangemeld, druk dan op de knop **Apparaat toevoegen**.  
Als u al een apparaat in de app hebt gekoppeld, klikt u op de knop .
- ▶ Selecteer **IJsmachine** in de lijst.
- ▶ Selecteer het model **MEDION ijsmachine MD12170** in de overzichtslijst.
- ▶ Klik vervolgens op **VERDER**.
- ▶ Selecteer de AP-modus.
- ▶ Klik op **Nu verbinden**. Houd de LIFE+ app open. De wifi-instellingen van uw smartphone worden automatisch geopend.
- ▶ Selecteer het netwerk met de naam **SmartLife-xxxx** of **SL-MEDION-XXXX** (**xxxx xxxx** is een tijdelijke aanduiding en varieert).
- ▶ Kies bij het bericht **Geen internetverbinding** de optie **Alleen deze keer verbinden** (dit kan variëren afhankelijk van het besturingssysteem van uw smartphone).
- ▶ Wacht tot de verbinding met de wifi-hotspot tot stand is gebracht.
- ▶ Ga terug naar de Life+ app (de procedure kan variëren afhankelijk van het besturingssysteem van uw smartphone: terugknop, swipen enz.).


Het proces voor het verbinden met de ijsmachine start dan automatisch.



Als u een nieuwe netwerkverbinding tot stand wilt brengen, houdt u de toetsen  en  gelijktijdig 2 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en u kunt de nieuwe netwerkverbinding instellen.

## 10. Ijsrecepten

Elk recept levert ca. 8 porties ijs op.

Alle recepten worden gemaakt met het programma  **IJs bereiden.**

Ijsoort	Ingrediënten	Bereiding
Vanille-ijs	240 ml melk 115 g kristalsuiker 180 ml slagroom, goed gekoeld 1 - 2 theelepel vanille-extract, naar smaak	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Klop de melk met de kristalsuiker tot de suiker is opgelost.</li><li>▶ Voeg de slagroom en het vanille-extract toe. Meng alles goed door elkaar.</li><li>▶ Stel een verwerkingsduur van ca. 30-40 minuten in.</li><li>▶ Schakel de machine in en giet het mengsel langzaam door het navuldeksel in de bak.</li></ul>
Chocolade-ijs	115 g kristalsuiker 240 ml melk 240 ml slagroom, gekoeld 240 g chocola 1 theelepel vanille-extract	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Verhit de melk (niet koken).</li><li>▶ Hak de chocola in kleine stukjes en doe de chocola samen met de suiker in een kom. Roer de hete melk langzaam door de fijngemaakte chocola en de suiker tot de chocola helemaal is opgelost. Laat de chocolademassa vervolgens afkoelen.</li><li>▶ Voeg de slagroom en het vanille-extract toe.</li><li>▶ Schakel de ijsmachine in en doe de voorbereide ijsmassa in de ijsmachine.</li><li>▶ Stel een verwerkingsduur van 50-60 minuten in.</li></ul>

Ijsoort	Ingrediënten	Bereiding
Aardbeienijs of ijs van bessen	250 g aardbeien (of bessen) 3 eetlepels citroensap 115 g kristalsuiker 240 ml slagroom 240 ml melk 1 theelepel vanille-extract	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Was de aardbeien of bessen en snijd ze in plakjes. Vermeng ca. 70 g kristalsuiker met het citroensap en laat de aardbeien of bessen vervolgens twee uur in het sap weken.</li><li>▶ Mix de rest van de kristalsuiker, de melk en de slagroom tot de kristalsuiker is opgelost.</li><li>▶ Voeg het sap van de geweekte aardbeien of bessen en het vanille-extract aan de melkmasa toe en doe het mengsel in de ijsmachine. Voeg 5 minuten voor afloop van de bereidingstijd via het navuldeksel de aardbeien of bessen toe.</li><li>▶ Voeg suiker naar smaak toe en verwerk de massa verder in de ijsmachine.</li><li>▶ Schakel de ijsmachine in. Stel een verwerkingsduur van ca. 30-40 minuten in.</li></ul>
Citroensorbet	350 g kristalsuiker 350 ml water 240 ml citroensap 1 eetlepel citroenschil (fijngehakt)	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Doe de suiker en het water in een pan en breng het mengsel bij matige hitte aan de kook.</li><li>▶ Laat de suikerstroop op lage temperatuur 2-3 minuten zachtjes koken.</li><li>▶ Haal de suikersiroop van het vuur en laat deze afkoelen.</li><li>▶ Nadat de suikersiroop is afgekoeld, voegt u het citroensap en de fijngehakte citroenschil toe.</li><li>▶ Schakel de ijsmachine in en doe de voorbereide citroenmasa in de ijsmachine.</li><li>▶ Stel een verwerkingsduur van ca. 30-40 minuten in.</li></ul>
Frozen choco-yoghurt	240 ml melk 180 g chocola (geraspt) 360 g magere vanilleyoghurt 50 g kristalsuiker	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Meng alle ingrediënten met een mixer tot een gladde massa.</li><li>▶ Schakel de ijsmachine in en vul de bak met de bereide massa. Stel een verwerkingsduur van 50-60 minuten in.</li></ul>



---

## 11. Yoghurtrecepten

Meng de onderstaande ingrediënten goed voordat u de yoghurt bereidt.

- ▶ Druk op de functietoets  **Yoghurt** om het yoghurtprogramma te starten.

<b>Recept 1:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1.000 ml gekoelde verse melk</li><li>• Ferment of 50 ml gekoelde gewone yoghurt</li></ul>
<b>Recept 2:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1.000 ml UHT-melk</li><li>• Ferment of 50 ml gekoelde gewone yoghurt</li></ul>
<b>Recept 3:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1.000 ml melk gemaakt van melkpoeder en water</li><li>• Ferment of 50 ml gekoelde gewone yoghurt</li></ul>
<b>Recept 4:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1.000 ml gekookte sojamelk</li><li>• Ferment of 50 ml gekoelde gewone yoghurt.</li></ul>

- ▶ Controleer de ingrediënten om er zeker van te zijn dat ze vers zijn.
- ▶ Voeg lactobacillus ferment toe volgens de instructies van de fabrikant.
- ▶ Als u melk gebruikt die gemaakt is van water en melkpoeder, volg dan de instructies van de fabrikant: meng meestal 250 ml melkpoeder met 750 ml water.



Yoghurt kan alleen worden gemaakt van sojamelk of melk die is gemaakt van melkpoeder als de melk kouder is dan 40 °C.



De fermentatietijd hangt af van de omgevingstemperatuur en de temperatuur van het basisproduct. Als de omgevingstemperatuur laag is of als u gekoelde melk gebruikt voor de bereiding, moet u de productietijd verlengen. De bereidingstijd mag echter niet langer zijn dan 14 uur. Als u gewone yoghurt gebruikt als fermentatiebron, mag de bereidingstijd niet langer zijn dan 10 uur.

### Tip:

Actieve lactobacillus ferment wordt aanbevolen als fermentatiebron. Gewone yoghurt is een goedkoop alternatief.

## 12. Apparaat reinigen



### **WAARSCHUWING!**

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

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

- Gebruik om het ontdooien te versnellen alleen mechanische apparaten of hulpmiddelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Gebruik in het koelvak geen elektrische apparatuur die niet door de fabrikant wordt aanbevolen.



### **VOORZICHTIG!**

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

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

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



### **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.



## **LET OP!**

### **Mogelijke materiële schade!**

Gevoelige oppervlakken kunnen door een verkeerde behandeling beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Gebruik voor het reinigen van het apparaat of onderdelen ervan geen brandbare vloeistoffen. Door gasvorming kunnen explosies optreden.
- Doe het ijsreservoir en de ijslepel niet in de vaatwasser.

- ▶ Demonteer de menghaak (3) door deze los te trekken van de aandrijfjas (2).
- ▶ Haal de bak (11) uit het apparaat.
- ▶ Reinig de 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.

## **13. Langdurig niet-gebruik/transport**

- ▶ Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt:
  - trek de stekker uit het stopcontact,
  - laat het apparaat ontdooien,
  - reinig het apparaat,
  - laat het apparaat openstaan om onaangename geuren en schimmelvorming te voorkomen.
- ▶ Bewaar het apparaat op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

## 14. Problemen oplossen

Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dan eerst om dit op te lossen aan de hand van de onderstaande tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem/ Error code	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
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.
	Het deksel zit niet goed op de behuizing.	► Controleer of het deksel correct vergrendeld is.
De menghaak draait niet.	Het ijs is te stevig.	► Verander de receptuur.
Het ijs is te zacht.	De bak is niet koud genoeg (max. -15 °C).	► Open het deksel niet te lang of te vaak.
	De ventilatie is onvoldoende of de ventilatiesleuven zijn afgedekt.	► Zorg voor voldoende afstand tussen de ventilatiesleuven en andere apparaten of de muur.
<b>E8</b>	Defecte communicatie tussen de motorbesturingskaart en de voedingskaart (de verbindingskabel valt af of is beschadigd, de motorbesturingskaart of de voedingskaart is beschadigd)	► Neem contact op met de klantenservice.
<b>E1</b>	Kortsluiting van de NTC-sensor (defecte sensor)	► Neem contact op met de klantenservice.

Probleem/ Error code	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
<b>E2</b>	NTC-sensor geopend stroomcircuit (sensor beschadigd of sensorkabel losgeraakt)	▶ Neem contact op met de klantenservice.
<b>E7</b>	Defecte communicatie tussen de voedingsprintplaat en de besturing-sprintplaat (de kabel valt af of is beschadigd, de voedingsprintplaat of de besturingsprintplaat is beschadigd)	▶ Neem contact op met de klantenservice.

## 15. Technische gegevens

Model	MD 12170
Distributeur	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Duitsland
Handelsregisternummer	HRB 13274
Spanning:	220-240 V~ 50 Hz
Aandrijfvermogen bij koeling:	220 W
Aandrijfvermogen bij verwarmen:	22,8 W
Veiligheidsklasse:	I
Inhoud bak:	2 liter
Max. vulhoeveelheid:	1,2 liter
Schuimblaasmiddel:	Cyclopentaan (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Koelmiddel:	R600a / 28g
Bereidingstijd:	45-60 minuten voor ca. 1-4 porties (ruimtetemperatuur < 25 °C)
Temperatuurbereik:	-18 °C tot -35 °C
Afmetingen (b x h x d):	ca. 430 x 288 x 255 mm
Gewicht:	ca. 11,7 kg

## 16. EU-conformiteitsinformatie

**C E** Hiermee verklaart MEDION AG dat het type radiografische apparatuur MD 12170 voldoet aan de richtlijn 2014/53/EU, richtlijn 2009/125/EG en richtlijn 2011/65/EU. Ga voor de volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring naar: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

---

## 17. Afvalverwerking



### VERPAKKING

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



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

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



(Alleen voor Frankrijk)

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



### APPARAAT

Afgedankte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeed.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur op een passende manier 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.

Geef het afgedankte apparaat af bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

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

## 18. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice
Ma - vr: 08.30 - 17.00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice (België)
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	☎ 34 - 20 808 664
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	



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

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

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



---

## 19. Colofon

Copyright © 2024

Stand: 15. maart 2024

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Duitsland**

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

# Índice

<b>1.</b>	<b>Información acerca de este manual de instrucciones</b> .....	<b>92</b>
1.1.	Explicación de los símbolos.....	92
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto</b> .....	<b>93</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>94</b>
3.1.	Salud e higiene.....	98
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>99</b>
<b>5.</b>	<b>Descripción de las piezas</b> .....	<b>100</b>
<b>6.</b>	<b>Preparación de la heladera</b> .....	<b>102</b>
<b>7.</b>	<b>Uso de la heladera</b> .....	<b>103</b>
7.1.	Ajuste del tiempo de funcionamiento .....	103
7.2.	Ajuste de la consistencia del helado .....	104
7.3.	Inicio del proceso .....	104
7.4.	Llenado durante la preparación .....	104
7.5.	Ajuste de la velocidad de batido .....	105
7.6.	Elaboración de yogur.....	105
7.7.	Interrupción del funcionamiento.....	105
7.8.	Finalizar la preparación.....	105
7.9.	Función de refrigeración .....	106
<b>8.</b>	<b>Dispositivos de seguridad</b> .....	<b>106</b>
<b>9.</b>	<b>Control mediante aplicación</b> .....	<b>106</b>
9.1.	Requisitos del sistema .....	106
9.2.	Configuración de la aplicación/conexión a la heladera .....	107
9.3.	Conexión alternativa a través del punto de acceso (hotspot) del aparato.....	107
<b>10.</b>	<b>Recetas de helados</b> .....	<b>108</b>
<b>11.</b>	<b>Recetas de yogur</b> .....	<b>110</b>
<b>12.</b>	<b>Limpieza del aparato</b> .....	<b>111</b>
<b>13.</b>	<b>Periodo prolongado sin utilización/transporte</b> .....	<b>112</b>
<b>14.</b>	<b>Solución de problemas</b> .....	<b>113</b>
<b>15.</b>	<b>Datos técnicos</b> .....	<b>115</b>
<b>16.</b>	<b>Información de conformidad UE</b> .....	<b>115</b>
<b>17.</b>	<b>Eliminación</b> .....	<b>116</b>
<b>18.</b>	<b>Informaciones de asistencia técnica</b> .....	<b>117</b>
<b>19.</b>	<b>Aviso legal</b> .....	<b>118</b>

# 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 él.



### ¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### ¡ADVERTENCIA!

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



### ¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por materiales inflamables o fácilmente inflamables.



### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



### ¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

- Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Instrucción operativa para evitar peligros.



### **Marcado CE**

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



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

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



Símbolo de corriente alterna

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## **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.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no está indicado para fines comerciales/industriales.

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

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún aparato suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.

- 
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

### **3. Indicaciones de seguridad**

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA USOS FUTUROS!

- 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.
  - Si desenchufa la clavija de enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija y nunca del cable.
  - **¡ADVERTENCIA!** Asegúrese de que el cable de alimentación no suponga ningún riesgo de tropiezo. No utilice ningún cable de prolongación.
  - **¡ADVERTENCIA!** Al realizar la instalación, el cable de alimentación no debe quedar aprisionado ni resultar dañado.
  - **¡ADVERTENCIA!** No coloque tomas de corriente múltiples ni fuentes de alimentación temporales en la parte trasera del aparato.
  - Durante el funcionamiento, el cable debe estar desenrollado por completo.
  - Desenchufe el aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
    - cuando limpie el aparato;
    - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo;
    - cuando no lo vaya a utilizar más;
    - cuando no lo esté vigilando;
    - en caso de tormenta.
  - Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
  - No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato. Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
  - Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
  - Nunca modifique el aparato por cuenta propia ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.

- 
- Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
  - No utilice el aparato con un temporizador externo, ni con un sistema de telecontrol independiente.
  - El aparato no se debe sumergir en agua ni otros líquidos, enjuagarse con agua ni utilizarse en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
  - Mantenga el aparato, los orificios de ventilación y el cable de alimentación alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
  - No coloque objetos llenos de líquido (como jarrones o bebidas) sobre o cerca del aparato o del adaptador de alimentación.
  - Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
  - Utilice el aparato únicamente en interiores.



### **¡ADVERTENCIA!**

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

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

- **¡ADVERTENCIA!** No almacene sustancias explosivas, como envases de aerosol con propelentes inflamables, en el interior o cerca del aparato.
- **¡ADVERTENCIA!** Procure que los orificios de ventilación de la carcasa alrededor del aparato y en el hueco de montaje no estén bloqueados.
- No coloque el aparato en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.

- No encienda y apague el aparato con demasiada frecuencia, ya que podría dañar el compresor.
- Nunca cubra los orificios de ventilación y deje siempre un espacio suficiente de ventilación de 8 cm como mínimo. Coloque el aparato a una distancia suficiente de otros aparatos y de la pared.
- No exceda la cantidad de llenado de 1,2 litros del recipiente.
- Los objetos duros y puntiagudos (p. ej., cucharas metálicas) pueden dañar las superficies del recipiente. Utilice la espátula de silicona suministrada o un cubierto 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.
- Proteja el aparato de la radiación solar directa y de cualquier otra fuente de calor intenso (p. ej., horno, parrilla).
- No utilice el aparato al aire libre.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general;
  - temperaturas extremadamente altas o bajas;
  - la radiación solar directa;
  - llamas abiertas.



### **¡PELIGRO!**

### **¡PELIGRO DE INCENDIO! ¡Materias inflamables!**

El sistema de refrigeración del aparato contiene el refrigerante isobuteno (R-600a). Es un gas natural altamente respetuoso con el medio ambiente, pero inflamable.

- Evite llamas abiertas y fuentes de encendido. Antes de volver a utilizar el aparato, encargue su reparación a un técnico.





## **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Peligro de lesiones!**

Existe riesgo de lesiones en caso de fuga del refrigerante isobuteno (R-600a).

- **¡ADVERTENCIA!** No dañe el circuito de refrigerante.
- Si, pese a todo, el sistema de refrigeración resultara dañado, ventile el espacio.
- 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.
- Instale el aparato en una habitación seca y ventilada. La habitación debería tener una superficie de aprox. 4 m<sup>2</sup> para que, en caso de daños del sistema de refrigeración, se garantice una ventilación suficiente.
- No está permitido manipular el circuito de refrigeración. De hacerlo, se extinguirá la garantía.
- Procure transportar el aparato en posición vertical. Evite una inclinación de más de 45° durante el transporte.

## **3.1. Salud e higiene**



## **¡ATENCIÓN!**

### **¡Peligro para la salud!**

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

- Mantenga limpios todos los utensilios de trabajo al preparar el helado.
- Guarde la masa de helado preparada en la nevera, pero no más de 24 horas.
- El helado fresco debería consumirse inmediatamente. Puede guardarlo en el congelador a -18 °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.
- Observe las indicaciones de cuidado y limpieza (Página 111), en particular las indicaciones para periodo prolongado sin utilización (Página 112).
- Abrir la tapa durante mucho tiempo o retirar el recipiente durante mucho tiempo puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.

## 4. Volumen de suministro



### ¡PELIGRO!

#### ¡Peligro de asfixia!

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

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.
  - 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 y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Heladera
- Cuchara de helado
- Vaso medidor
- Guía breve

## 5. Descripción de las piezas

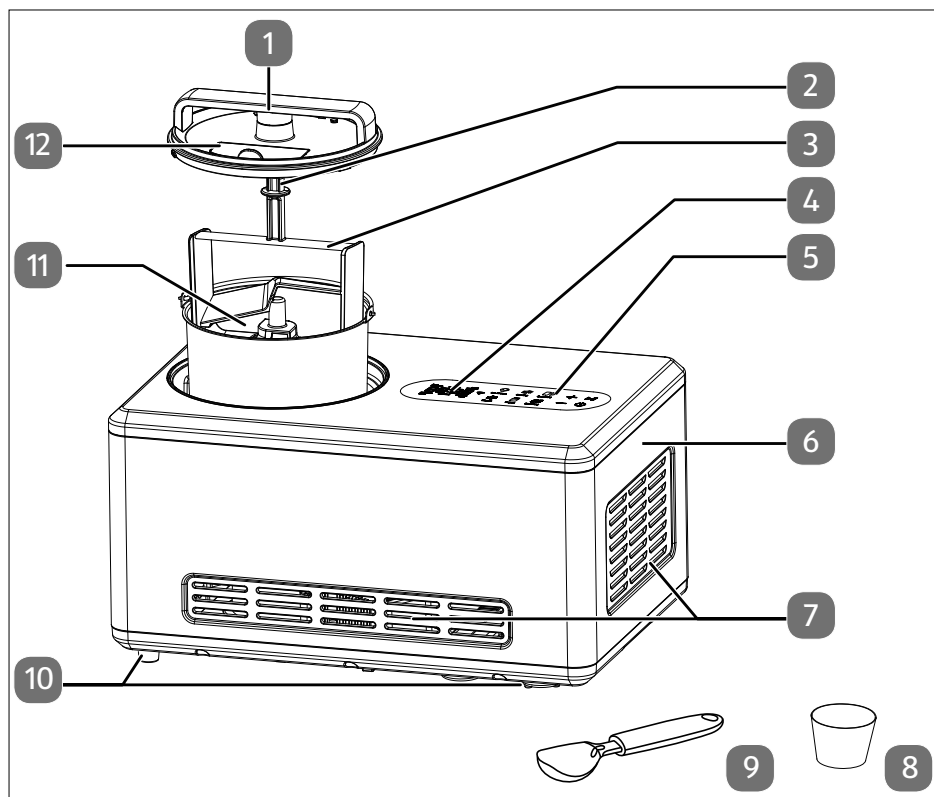


Fig. 1: Vista general del aparato

1. Tapa
2. Eje de accionamiento
3. Accesorio de batir
4. Panel de visualización
5. Elementos de control
6. Carcasa
7. Ranuras de ventilación
8. Vaso medidor
9. Cuchara de helado
10. Pies de apoyo de goma
11. Recipiente
12. Boca de llenado en la tapa

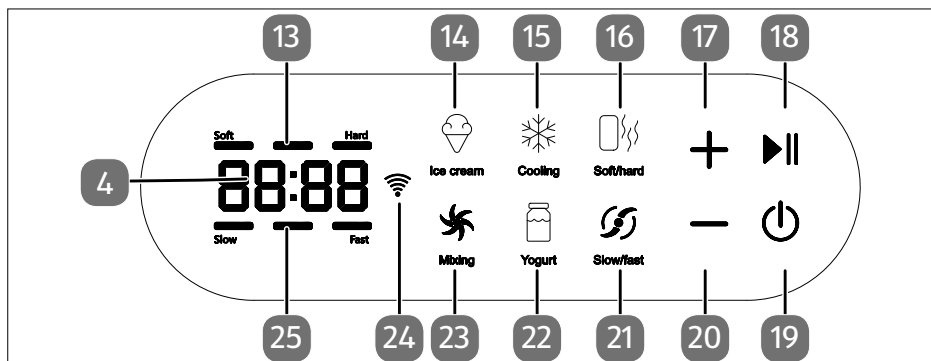


Fig. 2: Elemento de control/panel de visualización

13. Indicación de consistencia del helado: Blando (**Soft**) – Duro (**Hard**)
14. Tecla de función **Hacer helado**
15. Tecla de función **Solo enfriar**
16. Tecla de función **Consistencia del helado: Blando (Soft) – Duro (Hard)**
17. Tecla **+**: Aumentar tiempo de funcionamiento
18. Tecla : Inicio/pausa
19. Tecla : Encender/apagar el aparato
20. Tecla **-**: Reducir tiempo de funcionamiento
21. Tecla de función **Velocidad de batido: Lenta (Slow) – Rápida (Fast)**
22. Tecla de función **Yogur**
23. Tecla de función **Mezclar**
24. Indicación : Wifi
25. Indicación **Velocidad de batido: Lenta (Slow) – Rápida (Fast)**

## 6. Preparación de la heladera

- ▶ Antes del primer uso y de cualquier otro uso posterior, limpie todas las piezas sueltas (tapa (1), accesorio de batir (3) y otros accesorios), así como el recipiente (11) del aparato con un paño suave y un detergente lavavajillas usual en el comercio.
- ▶ Espere a que todo se seque bien.
- ▶ Coloque la heladera sobre una superficie plana, antideslizante y resistente al calor.
- ▶ Coloque el recipiente en la heladera sobre el eje de accionamiento (2).
- ▶ Inserte el accesorio de batir en el recipiente procurando que el accesorio encaje en el eje de accionamiento (véase **Fig. 3**).

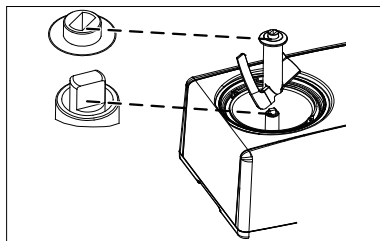


Fig. 3

- ▶ Coloque la tapa sobre la carcasa y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encastre.
- ▶ Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada.



El panel de visualización se ilumina y en la pantalla parpadea «PXXX». La iluminación del indicador se apaga a los 15 segundos. Ahora el aparato se encuentra en el modo standby.

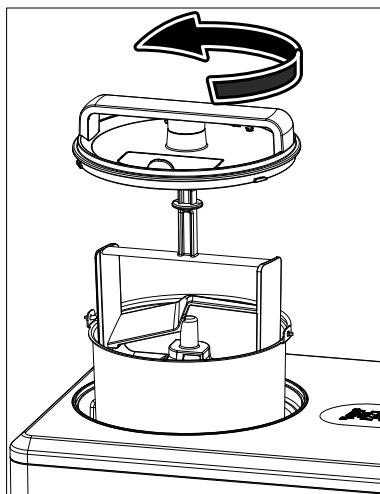


Fig. 4

## 7. Uso de la heladera



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.

- ▶ Retire la tapa (1) girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- ▶ Extraiga el recipiente (11) (véase **Fig. 5**). Sujételo por el asa.
- ▶ Llene el recipiente de la heladera con los ingredientes.
- ▶ Utilice el vaso medidor suministrado (8) para dosificar los ingredientes.

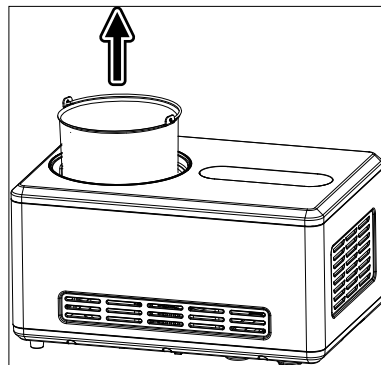







Fig. 5



No llene el recipiente más de la mitad, ya que el helado se expande y el recipiente podría rebotar.





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

- ▶ Una vez lleno, vuelva a colocar el recipiente tal y como se explica arriba.
- ▶ Coloque la tapa sobre la carcasa y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encastre.
- ▶ Conecte el aparato a una toma de corriente debidamente instalada.
- ▶ Pulse la tecla  (19) para encender el aparato.
- ▶ Pulse la tecla de función
  -  **Hacer helado**
  -  **Solo enfriar**
  -  **Yogur o**
  -  **Mezclar**

para ejecutar la función deseada.

### 7.1. Ajuste del tiempo de funcionamiento

- ▶ Pulse la tecla  (20) o  (17) para ajustar el tiempo de funcionamiento: Con cada pulsación breve de la tecla, el tiempo de funcionamiento se aumenta o se reduce un minuto.

Si la tecla se mantiene pulsada, el ajuste del tiempo de funcionamiento se acelera:

- Tecla **—** hasta 5 minutos
- Tecla **+** hasta 70 minutos.



En función de la receta puede reducir el tiempo de funcionamiento para preparar helado de consistencia blanda o prolongarlo para helado de consistencia más dura. Si se detecta una consistencia demasiado dura antes de que haya transcurrido el tiempo, el proceso se interrumpe de manera anticipada. El enfriamiento continúa. En el panel de visualización se muestra **COOL**.

## 7.2. Ajuste de la consistencia del helado

Pulse la tecla de función  **Hacer helado**.

Pulse la tecla de función  **Consistencia del helado** para conseguir una consistencia blanda, media o dura.



El proceso se interrumpe automáticamente transcurridos 70 minutos. El enfriamiento continúa. En el panel de visualización se muestra **COOL**.

## 7.3. Inicio del proceso

Una vez seleccionada una función, pulse la tecla  para iniciar el proceso.

La heladera empieza a preparar el helado.

El tiempo de funcionamiento restante se muestra en el panel de visualización.



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

## 7.4. Llenado durante la preparación

- ▶ Para añadir ingredientes adicionales, p. ej., nueces, abra la boca de llenado de la tapa (véase **Fig. 4**). La refrigeración no se interrumpe, el accesorio de batir sigue girando y el proceso de preparación prosigue.
- ▶ Vuelva a cerrar la boca de llenado (12) después del llenado.

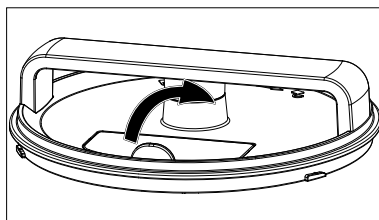






Fig. 6



## 7.5. Ajuste de la velocidad de batido

- ▶ Pulse la tecla de función  **Velocidad de batido** una o varias veces mientras está en marcha la función  **Hacer helado** o  **Mezclar**: se puede seleccionar una velocidad lenta (**Slow**), media o rápida (**Fast**).

## 7.6. Elaboración de yogur

- ▶ Pulse la tecla de función  **Yogur**.


El tiempo de funcionamiento estándar es de 8 horas.


- ▶ Pulse la tecla  (20) o  (17) para ajustar individualmente el tiempo de funcionamiento (se pueden ajustar de 4 a 24 horas).
- ▶ Después del proceso, la refrigeración continúa y en el panel de visualización se muestra **COOL**.

## 7.7. Interrupción del funcionamiento

Interrumpa el funcionamiento, por ejemplo, para añadir ingredientes posteriormente.


- ▶ Pulse la tecla  para interrumpir el funcionamiento.

El accesorio de batir se detiene y la refrigeración se interrumpe. En el panel de visualización se muestra el tiempo de funcionamiento restante y el contador se detiene. La tecla  parpadea.

- ▶ Pulse de nuevo la tecla  para reanudar el funcionamiento.

## 7.8. Finalizar la preparación

Una vez obtenida la consistencia deseada de la masa de helado puede interrumpir la preparación de manera anticipada y sacar el helado.

- ▶ Pulse la tecla  para finalizar la preparación de manera anticipada.

De lo contrario, el aparato se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento ajustado. El panel de visualización muestra **00:00** y se emite una señal acústica.

- ▶ Desenchufe el aparato.
- ▶ Retire la tapa (1) girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- ▶ Extraiga el accesorio de batir y el recipiente con el helado terminado de la heladera.
- ▶ Utilice una espátula para sacar el helado del recipiente.
- ▶ Antes de poner la heladera nuevamente en marcha, espere hasta que se encuentre a temperatura ambiente.
- ▶ Tras la preparación del helado, espere a que el recipiente se encuentre de nuevo a temperatura ambiente. Limpie con cuidado las piezas del aparato (recipiente, tapa, accesorio de batir y otros accesorios) según se describe en Página 111.



---

## 7.9. Función de refrigeración

Tras el proceso de preparación, el helado se enfría durante 60 minutos a menos que apague el aparato. En el panel de visualización se muestra **COOL**.



En ningún caso guarde el helado terminado en el recipiente, sino que debe utilizar vajilla apta para congelar.

## 8. Dispositivos de seguridad

### Compresor

El compresor dispone de un dispositivo de protección contra sobrecargas, por lo que tiene un tiempo de retardo de tres minutos cuando se cambia de función más rápidamente.

El aparato se reinicia cuando se interrumpe el circuito de alimentación.

### Motor

Si el helado se solidifica demasiado y atasca el motor, el accesorio de batir se detiene automáticamente. Sin embargo, el aparato sigue enfriando. En el panel de visualización se muestra **COOL**.

## 9. Control mediante aplicación

Para aprovechar al máximo su heladera, descargue gratuitamente la aplicación MEDION® Life+ en su smartphone a través de Google Play Store® o Apple® App Store.

- ▶ Para ello, solo tiene que escanear el siguiente código QR o visitar la Playstore (Android™) o la Appstore (iOS®) y buscar «**MEDION Life+**».



Para utilizar la aplicación se necesita una cuenta de cliente. Para ello necesita una dirección de correo electrónico válida. Siga las indicaciones de la aplicación.





### 9.1. Requisitos del sistema

- Smartphone con wifi 802.11 b/g/n como mínimo
- Red wifi de 2,4 GHz
- Plataforma Android™ 9 o superior
- iOS 14 o superior
- Aplicación MEDION® Life+




El control mediante la aplicación MEDION® Life+ solo funciona en una red wifi de 2,4 GHz; el funcionamiento en la red wifi de 5 GHz no es posible.

## 9.2. Configuración de la aplicación/conexión a la heladera

- ▶ Conecte la heladera a la red eléctrica.
- ▶ Pulse la tecla  hasta que el símbolo wifi  empiece a parpadear en la pantalla. A continuación, el símbolo  se enciende de forma permanente e indica que la conexión está lista.
- ▶ Abra la aplicación MEDION® Life+.
- ▶ Si todavía no ha registrado ningún aparato en la aplicación MEDION® Life+, pulse el botón **Añadir aparato**.  
En caso de que ya haya vinculado un dispositivo en la aplicación, haga clic en el botón .
- ▶ Seleccione en la lista el área **Heladera**.
- ▶ Seleccione el modelo **Heladera MEDION MD12170** de la lista general.
- ▶ A continuación, siga las demás instrucciones de la aplicación para establecer la conexión.

## 9.3. Conexión alternativa a través del punto de acceso (hotspot) del aparato



Al utilizar una red de 5 GHz o utilizar un nombre de red (SSID) de 2,4 GHz y 5 GHz, recomendamos emparejar el aparato a través de un punto de acceso (hotspot) para evitar problemas de emparejamiento.

- ▶ Si todavía no ha registrado ningún aparato en la aplicación MEDION® Life+, pulse el botón **Añadir aparato**.  
En caso de que ya haya vinculado un dispositivo en la aplicación, haga clic en el botón .
- ▶ Seleccione en la lista el área **Heladera**.
- ▶ Seleccione el modelo **Heladera MEDION MD12170** de la lista general.
- ▶ A continuación, haga clic en **SIGUIENTE**.
- ▶ Seleccione el modo AP.
- ▶ Haga clic en **Conectar ahora**. Mantenga abierta la aplicación LIFE+. La configuración de wifi de su smartphone se abrirá automáticamente.
- ▶ Seleccione la red llamada **SmartLife-xxxx** o **SL-MEDION-XXXX** (xxxx es un marcador de posición y varía).
- ▶ Cuando aparezca el mensaje **No hay conexión a Internet**, confirme la petición **Conectar solo esta vez** (puede variar según el sistema operativo de su smartphone).

- ▶ Espere a que se establezca la conexión con el punto de acceso wifi.
- ▶ Vuelva a la aplicación Life+ (el procedimiento puede variar en función del sistema operativo de su smartphone: botón para volver al paso anterior, deslizar, etc.).


El proceso de conexión de la heladera se inicia automáticamente.



Si desea establecer una nueva conexión de red, pulse las teclas  y  simultáneamente durante 2 segundos. Se emite una señal acústica y puede establecer la nueva conexión de red.

## 10. Recetas de helados

En cada receta se indican los ingredientes para unas 8 porciones.

Todas las recetas se preparan con el programa  **Hacer helado**

Tipo de helado	Ingredientes	Preparación
Helado de vainilla	240 ml de leche 115 g de azúcar granulado 180 ml de nata para montar, bien fría 1-2 cucharaditas de extracto de vainilla, al gusto	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bata la leche con el azúcar hasta que el azúcar granulado se haya diluido.</li> <li>▶ Añada la nata para montar y el extracto de vainilla. Mézclelo todo bien.</li> <li>▶ Ajuste un tiempo de funcionamiento de aprox. 30-40 minutos.</li> <li>▶ Encienda la máquina y vierta la mezcla despacio a través de la tapa de recarga en el recipiente.</li> </ul>
Helado de chocolate	115 g de azúcar granulado 240 ml de leche 240 ml de nata para montar, fría 240 g de chocolate 1 cucharadita de extracto de vainilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Caliente la leche (sin que hierva).</li> <li>▶ Trocee el chocolate en pequeños trozos e introdúzcalo en una fuente junto con el azúcar. Mezcle poco a poco la leche caliente con el chocolate troceado y el azúcar hasta que el chocolate se deshaga completamente. A continuación, deje enfriar la masa de chocolate.</li> <li>▶ Añada la nata para montar y el extracto de vainilla.</li> <li>▶ Encienda la heladera e introduzca la masa de helado terminada en la heladera.</li> <li>▶ Ajuste un tiempo de funcionamiento de 50-60 minutos.</li> </ul>

Tipo de helado	Ingredientes	Preparación
Helado de fresa o de otros frutos rojos	250 g de fresas (u otros frutos rojos) 3 cucharadas de zumo de limón 115 g de azúcar granulado 240 ml de nata para montar 240 ml de leche 1 cucharadita de extracto de vainilla	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Lave los frutos rojos y córtelos en láminas. Mezcle aprox. 70 g de azúcar granulado con el zumo de limón y, a continuación, deje en remojo las fresas en el zumo durante dos horas.</li><li>▶ Mezcle entre sí el azúcar granulado restante, la leche y la nata para montar hasta que el azúcar granulado se haya diluido.</li><li>▶ Añada el zumo de las fresas que se han puesto en remojo, así como el extracto de vainilla, a la mezcla de leche e introdúzcalo todo en la heladera. Añada las fresas cuando falten 5 minutos a través de la tapa de recarga.</li><li>▶ Endulce con azúcar según desee y prosiga el proceso en la heladera.</li><li>▶ Encienda la heladera. Ajuste un tiempo de funcionamiento de aprox. 30-40 minutos.</li></ul>
Sorbete de limón	350 g de azúcar granulado 350 ml de agua 240 ml de zumo de limón 1 cucharada de cáscara de limón (picada fina)	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Introduzca el azúcar y el agua en una cazuela y lleve a ebullición a fuego medio.</li><li>▶ Deje que el sirope de azúcar hierva a temperatura baja durante aprox. 2-3 minutos.</li><li>▶ Retire el sirope del fuego y déjelo enfriar.</li><li>▶ Una vez frío, añada el zumo de limón y la cáscara de limón picada fina.</li><li>▶ Encienda la heladera e introduzca la masa de limón terminada en la heladera.</li><li>▶ Ajuste un tiempo de funcionamiento de aprox. 30-40 minutos.</li></ul>

Tipo de helado	Ingredientes	Preparación
Yogur helado de chocolate	240 ml de leche 180 g de chocolate (rallado) 360 g de yogur de vainilla bajo en grasa 50 g de azúcar granulado	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa uniforme.</li> <li>▶ Encienda la heladera e introduzca en ella la masa terminada. Ajuste un tiempo de funcionamiento de 50-60 minutos.</li> </ul>

## 11. Recetas de yogur

Mezcle bien los ingredientes enumerados a continuación antes de preparar el yogur.

- ▶ Pulse la tecla de función  **Yogur** para iniciar el programa de yogur.

<b>Receta 1:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml de leche fresca refrigerada</li> <li>• Fermento o 50 ml de yogur natural refrigerado</li> </ul>
<b>Receta 2:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml de leche UHT</li> <li>• Fermento o 50 ml de yogur natural refrigerado</li> </ul>
<b>Receta 3:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml de leche elaborada con leche en polvo y agua</li> <li>• Fermento o 50 ml de yogur natural refrigerado</li> </ul>
<b>Receta 4:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml de leche de soja hervida</li> <li>• Fermento o 50 ml de yogur natural refrigerado.</li> </ul>

- ▶ Compruebe que los ingredientes sean frescos.
- ▶ Añada el fermento Lactobacillus siguiendo las instrucciones del fabricante.
- ▶ Si utiliza leche elaborada con agua y leche en polvo, siga las instrucciones del fabricante: normalmente se mezclan 250 ml de leche en polvo y 750 ml de agua.



El yogur de leche de soja o leche en polvo solo puede elaborarse si la temperatura de la leche es inferior a 40 °C.



El tiempo de fermentación depende de la temperatura ambiente y de la temperatura del material de partida. Si la temperatura ambiente es baja o si utiliza leche refrigerada, deberá prolongar el tiempo de preparación. No obstante, el tiempo de preparación no debe superar las 14 horas. Si utiliza yogur natural como fuente de fermentación, no debe superar las 10 horas.

**Consejo:**

Se recomienda el fermento activo *Lactobacillus* como fuente de fermentación. El yogur natural es una alternativa barata.

## 12. Limpieza del aparato

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de lesiones!**

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

- Para acelerar la descongelación no se debe usar ningún dispositivo mecánico ni otros medios que no sean los recomendados por el fabricante.
- Dentro del compartimento de refrigeración no se debe poner en funcionamiento ningún aparato eléctrico que no esté recomendado por el fabricante.

**¡ATENCIÓN!****¡Peligro para la salud!**

El agua residual puede dar lugar a 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.

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

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



## **¡AVISO!**

### **¡Posibles daños materiales!**

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

- No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulados, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
- No utilice líquidos inflamables para limpiar el aparato ni ninguno de sus componentes. Si se forman gases, se pueden producir explosiones.
- No introduzca el recipiente ni la cuchara de helado en el lavavajillas.

- ▶ Desmonte el accesorio de batir (3) extrayéndolo del eje de accionamiento (2).
- ▶ Extraiga el recipiente (11).
- ▶ Limpie el recipiente solo cuando se encuentre a temperatura ambiente. Límpiolo 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.

## **13. Periodo prolongado sin utilización/transporte**

- ▶ Si el aparato no se utiliza durante un periodo prolongado,
  - desenchúfelo de la toma de corriente,
  - descongele el aparato,
  - límpiolo,
  - deje el aparato abierto para evitar la formación de malos olores y de moho.
- ▶ Guarde el aparato completamente seco en un lugar seco, protegido del polvo, de las heladas y de la radiación solar directa.
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 14. Solución de problemas

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia al cliente.

Problema/ código de error	Posible causa	Solución
La heladera no funciona.	El aparato no está enchufado 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.
	La tapa no se encuentra correctamente colocada en la carcasa.	► Asegúrese de que la tapa está correctamente bloqueada.
El accesorio de batir no gira.	Consistencia del helado demasiado sólida.	► Modifique la receta.
Consistencia del helado demasiado blanda.	El recipiente no está suficientemente frío (máx. -15 °C).	► No abra la tapa demasiado tiempo ni demasiado a menudo.
	No hay ventilación suficiente o las ranuras de ventilación están obturadas.	► Procure que entre las ranuras de ventilación y otros aparatos o la pared haya suficiente distancia.
<b>E8</b>	Comunicación defectuosa entre la tarjeta del excitador del motor y la tarjeta de alimentación (el cable de conexión se cae o está dañado, la tarjeta del excitador del motor o la tarjeta de alimentación están dañadas).	► Póngase en contacto con el servicio.
<b>E1</b>	Cortocircuito del sensor NTC (sensor defectuoso)	► Póngase en contacto con el servicio.



Problema/ código de error	Posible causa	Solución
<b>E2</b>	Interrupción de la alimentación en el sensor NTC (sensor dañado o cable del sensor caído)	▶ Póngase en contacto con el servicio.
<b>E7</b>	Comunicación defectuosa entre la tarjeta de alimentación y la tarjeta de control (el cable se cae o está dañado, la tarjeta de alimentación o la tarjeta de control están dañadas).	▶ Póngase en contacto con el servicio.

## 15. Datos técnicos

Modelo	MD 12170
Distribuidor	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Alemania
Número del registro mercantil	HRB 13274
Tensión:	220-240 V~ 50 Hz
Potencia de accionamiento de la refrigeración:	220 W
Potencia de accionamiento de la calefacción:	22,8 W
Clase de protección:	I
Capacidad del recipiente:	2 litros
Cantidad de llenado máx.:	1,2 litros
Agente espumante:	ciclopentano (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Refrigerante:	R600a / 28 g
Tiempo de preparación:	45-60 minutos para aprox. 1-4 porciones (temperatura ambiente < 25 °C)
Rango de temperatura:	-18 °C a -35 °C
Dimensiones (An × Al × P):	aprox. 430 x 288 x 255 mm
Peso:	aprox. 11,7 kg

## 16. Información de conformidad UE



Por la presente, MEDION AG declara que el tipo de equipo inalámbrico MD 12170 cumple las directivas 2014/53/UE, 2009/125/CE y 2011/65/UE. El texto completo de la declaración de conformidad UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 17. Eliminación



### EMBALAJE

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



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

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



(Solo para Francia)

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



### APARATO

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

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

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

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

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

## 18. Informaciones de asistencia técnica

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

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

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



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

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

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

---

## 19. Aviso legal

Copyright © 2024

Versión: 15. marzo 2024

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Alemania**

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

# Indice

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso .....</b>	<b>118</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	118
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>119</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>120</b>
3.1.	Salute e igiene.....	124
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>125</b>
<b>5.</b>	<b>Descrizione dei componenti .....</b>	<b>126</b>
<b>6.</b>	<b>Preparazione della gelatiera.....</b>	<b>128</b>
<b>7.</b>	<b>Utilizzo della gelatiera .....</b>	<b>129</b>
7.1.	Impostazione del tempo di funzionamento .....	129
7.2.	Impostazione della consistenza del gelato.....	130
7.3.	Avvio del processo.....	130
7.4.	Riempimento durante la preparazione .....	130
7.5.	Impostazione della velocità della pala .....	131
7.6.	Preparazione dello yogurt .....	131
7.7.	Interruzione del funzionamento .....	131
7.8.	Conclusione della preparazione .....	131
7.9.	Funzione di mantenimento della temperatura.....	132
<b>8.</b>	<b>Dispositivi di sicurezza .....</b>	<b>132</b>
<b>9.</b>	<b>Controllo tramite app.....</b>	<b>132</b>
9.1.	Requisiti di sistema.....	132
9.2.	Configurazione dell'app/collegamento dell'app alla gelatiera.....	133
9.3.	Collegamento alternativo tramite hotspot del dispositivo .....	133
<b>10.</b>	<b>Ricette di gelato .....</b>	<b>134</b>
<b>11.</b>	<b>Ricette di yogurt .....</b>	<b>136</b>
<b>12.</b>	<b>Pulizia dell'apparecchio .....</b>	<b>137</b>
<b>13.</b>	<b>Inutilizzo prolungato / trasporto .....</b>	<b>138</b>
<b>14.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>139</b>
<b>15.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>140</b>
<b>16.</b>	<b>Informazioni sulla conformità UE.....</b>	<b>140</b>
<b>17.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>140</b>
<b>18.</b>	<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>141</b>
<b>19.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>142</b>

# 1. Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso



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

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

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

## 1.1. Spiegazione dei simboli

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



### **PERICOLO!**

Avvertenza: pericolo immediato di morte!



### **AVVERTENZA!**

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



### **ATTENZIONE!**

Possibili lesioni di media o lieve entità!



### **AVVERTENZA!**

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



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche!



### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'uso dell'apparecchio!



Attenersi alle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco / informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'uso
- ▶ Istruzioni operative da seguire
- Istruzioni per l'uso da seguire per scongiurare i pericoli.



### Marchio CE

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



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

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



Simbolo della corrente alternata

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 2. Utilizzo conforme

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

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

- 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.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo privato e non a quello industriale/commerciale.

L'uso non conforme comporta il decadimento della garanzia:

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



- 
- Attenersi a tutte le informazioni fornite in queste istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro uso è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

### **3. Indicazioni di sicurezza**

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

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- L'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 affermando la spina stessa e non tirando il cavo.
- **AVVERTENZA!** Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia d'inciampo. Non utilizzare prolunghi.
- **AVVERTENZA!** Durante il posizionamento, il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato o danneggiato.
- **AVVERTENZA!** Non posizionare prese multiple portatili o alimentatori nel lato posteriore dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento distendere il cavo completamente.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
  - quando si pulisce l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio non è sorvegliato
  - in caso di temporale.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.

- 
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
  - Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
  - Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Pericolo di scosse elettriche.
  - Tenere l'apparecchio, le aperture di ventilazione e il cavo di alimentazione lontani da lavandini, lavabi o simili.
  - Non collocare oggetti contenenti liquidi (ad es. vasi o bevande) sopra l'apparecchio o l'alimentatore o in loro prossimità.
  - Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide o bagnate.
  - Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni! Possibili danni all'apparecchio!**

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

- **AVVERTENZA!** Non conservare sostanze esplosive, come per esempio contenitori per aerosol con gas propellente infiammabile all'interno o in prossimità dell'apparecchio.
- **AVVERTENZA!** Assicurarsi che le aperture di ventilazione sull'involucro dell'apparecchio, intorno all'apparecchio e nella nicchia di montaggio non siano ostruite.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Per non danneggiare il compressore, evitare di accendere e spegnere l'apparecchio di seguito troppo spesso.

- Non coprire le aperture di ventilazione e lasciare almeno 8 cm di spazio di ventilazione. Posizionare l'apparecchio a una distanza sufficiente da eventuali altri apparecchi e dalla parete.
- Non superare la quantità di riempimento di 1,2 litri del contenitore.
- Gli oggetti duri e appuntiti (come per es. i cucchiaini metallici) possono danneggiare la superficie del contenitore. Per prelevare il gelato preparato, utilizzare la spatola in silicone fornita in dotazione o posate in legno.
- Assicurarsi che durante il funzionamento non vi siano oggetti estranei (cucchiaino, spatola o simili) nel recipiente di raffreddamento.
- Non esporre l'apparecchio alla luce diretta del sole o a un'altra forte fonte di calore (ad es. forno, griglia).
- 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 diretti del sole,
  - fiamme libere.



### **PERICOLO!**

### **PERICOLO DI INCENDIO! Sostanze infiammabili!**

Il sistema di raffreddamento dell'apparecchio contiene il refrigerante isobutene (R-600a). Si tratta di un gas naturale ad alta compatibilità ambientale, che però è infiammabile.

- Evitare le fiamme libere e le fonti di accensione. Prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio, farlo riparare da un tecnico specializzato.



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo di lesioni!**

In caso di fuoriuscita del refrigerante isobutene (R-600a), sussiste il rischio di lesioni.

- **AVVERTENZA!** Non danneggiare il circuito del refrigerante.
- Nel caso in cui il sistema di raffreddamento sia stato comunque danneggiato, areare il locale.
- 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.
- Posizionare l'apparecchio in un locale asciutto e aerato. Il locale dovrebbe presentare una superficie di circa 4 m<sup>2</sup> per garantire un'aerazione sufficiente in caso di danneggiamento del sistema di raffreddamento.
- Manomettere il circuito del refrigerante è vietato e comporta il decadimento della garanzia.
- Trasportare l'apparecchio possibilmente in verticale. Evitare un'inclinazione superiore a 45° durante il trasporto.

## **3.1. Salute e igiene**



### **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.

- Osservare le indicazioni per la cura e la pulizia (Pagina 139), in particolare le indicazioni relative all'inalutilizzo prolungato (Pagina 140).
- L'apertura prolungata del coperchio o la rimozione prolungata del contenitore possono provocare un notevole aumento della temperatura nei vani dell'apparecchio.

## 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 d'imballaggio.
  - ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Gelatiera
- Porzionatore per gelato
- Misurino
- Guida rapida

## 5. Descrizione dei componenti

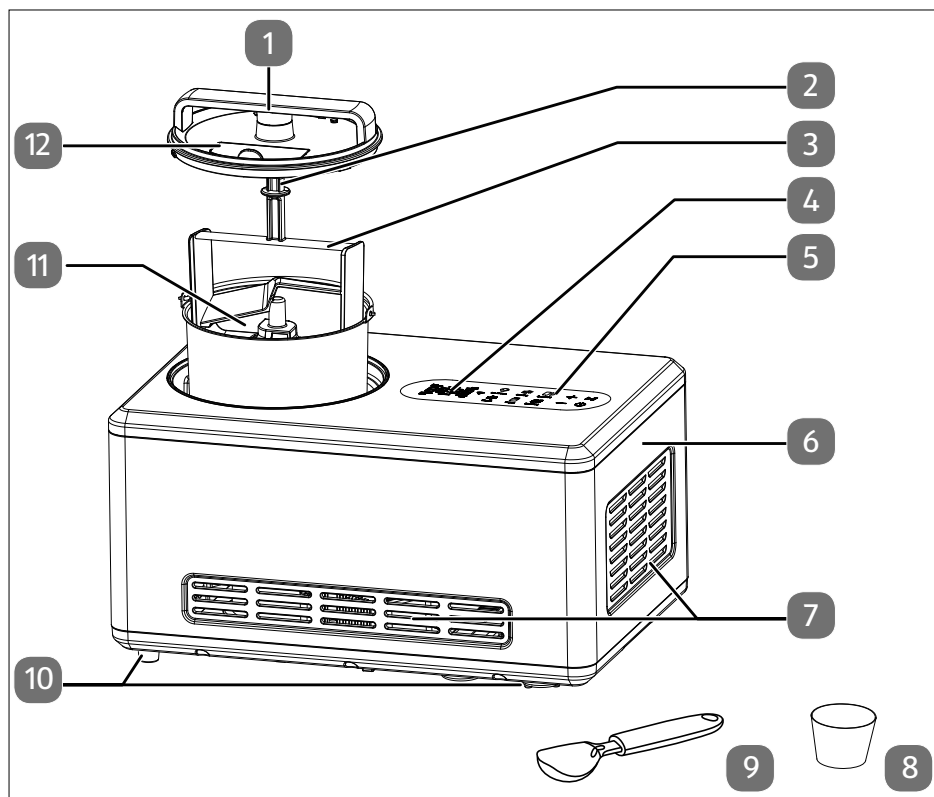


Fig.1 – Panoramica dell'apparecchio

1. Coperchio
2. Albero di trasmissione
3. Pala
4. Display
5. Elementi di comando
6. Involucro dell'apparecchio
7. Fessure di aerazione
8. Misurino
9. Porzionatore per gelato
10. Piedini di appoggio gommati
11. Contenitore
12. Apertura di riempimento nel coperchio

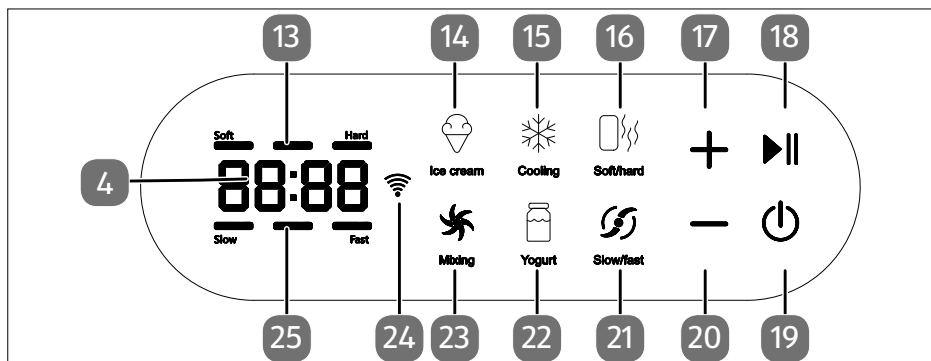









Fig. 2 – Comandi dell'apparecchio/Display

13. Indicatore della consistenza del gelato: morbida (**Soft**) - solida (**Hard**)
14. Tasto funzione  **Preparazione del gelato**
15. Tasto funzione  **Solo raffreddamento**
16. Tasto funzione  **Consistenza del gelato: morbida (Soft) - solida (Hard)**
17. Tasto **+**: Aumento della durata
18. Tasto **▶||**: Avvio/Pausa
19. Tasto **⏻**: Accensione/spegnimento dell'apparecchio
20. Tasto **-**: Diminuzione della durata
21. Tasto funzione  **Velocità della pala: lenta (Slow) – veloce (Fast)**
22. Tasto funzione  **Yogurt**
23. Tasto funzione  **Mescolare**
24. Indicatore : Wi-Fi
25. Indicatore **Velocità della pala: lenta (Slow) – veloce (Fast)**



## 6. Preparazione della gelatiera

- ▶ Prima e dopo ogni utilizzo pulire tutti i componenti sfusi (coperchio (1), pala (3) e accessori) e il contenitore (11) dell'apparecchio con un panno morbido e un detersivo per stoviglie normalmente reperibile in commercio.
- ▶ Lasciare asciugare completamente tutti i componenti.
- ▶ Posizionare la gelatiera su una superficie piana, antiscivolo e resistente al calore.
- ▶ Inserire il contenitore nella gelatiera, sull'albero di trasmissione (2).
- ▶ Inserire la pala sul contenitore assicurandosi che poggi sull'albero di trasmissione (vedere **Fig. 3**).

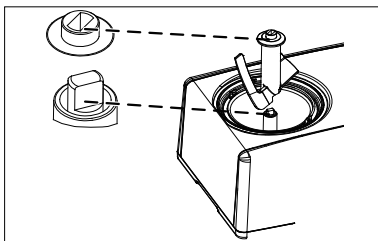


Fig. 3

- ▶ Posizionare il coperchio sull'involucro e ruotarlo in senso antiorario fino a che non scatta in posizione.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte.



Il display si illumina e sull'indicatore lampeggia "PXXX". La luce del display si spegne dopo 15 secondi. L'apparecchio è ora in modalità standby.

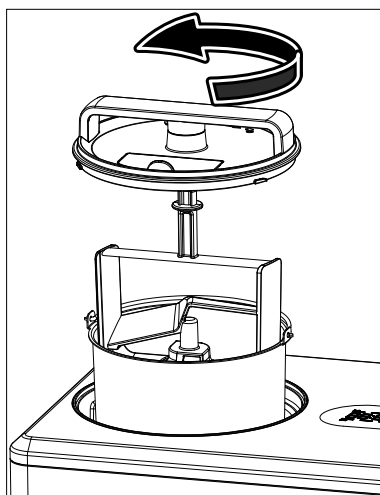


Fig. 4

## 7. Utilizzo della gelatiera



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

▶ Assicurarsi che l'ambiente sia sufficientemente aerato.

- ▶ Rimuovere il coperchio (1) ruotandolo in senso orario.
- ▶ Rimuovere il coperchio di alluminio (11) (vedere **Fig. 5**). Tenerlo dal manico.
- ▶ Riempire il contenitore della gelatiera con gli ingredienti.
- ▶ Per dosare gli ingredienti utilizzare il misurino (8) fornito in dotazione.

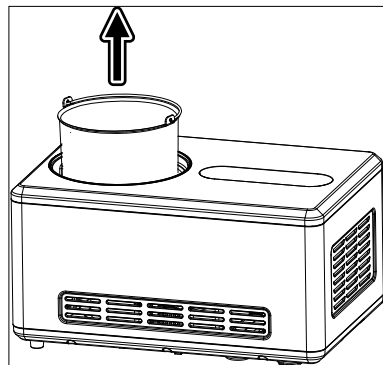







Fig. 5



Riempire il contenitore non oltre la metà, poiché il gelato si espande e potrebbe fuoriuscire dal contenitore.





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



- ▶ Inserire nuovamente il contenitore riempito come descritto in alto.
- ▶ Posizionare il coperchio sull'involucro e ruotarlo in senso antiorario fino a che non scatta in posizione.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa elettrica installata a regola d'arte.
- ▶ Premere il tasto  (19) per accendere l'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto funzione
  -  **Preparazione del gelato**
  -  **Solo raffreddamento**
  -  **Yogurt o**
  -  **Mescolare,**

per eseguire la funzione desiderata.

### 7.1. Impostazione del tempo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto  (20) o  (17) per impostare il tempo di funzionamento: Premendo brevemente i tasti, si aumenta o diminuisce la durata di un minuto.

Premendo i tasti più a lungo, la regolazione del tempo di funzionamento accelera:

- Tasto  fino a 5 minuti,
- Tasto  fino a 70 minuti.



A seconda della ricetta è possibile ridurre o aumentare il tempo di preparazione per ottenere gelato con una consistenza più morbida oppure più solida. Se viene rilevata una consistenza troppo solida prima dello scadere del tempo, il processo viene interrotto prematuramente. Il raffreddamento continua. Sul display viene visualizzata l'indicazione

**COOL.**

## 7.2. Impostazione della consistenza del gelato


Premere il tasto funzione  **Preparazione del gelato.**

Premere il tasto funzione  **Consistenza del gelato** per ottenere una consistenza morbida, media o solida.



Il processo si interrompe automaticamente dopo 70 minuti. Il raffreddamento continua. Sul display viene visualizzata l'indicazione **COOL.**

## 7.3. Avvio del processo

Una volta selezionata una funzione, premere il tasto  per avviare il processo.

La gelatiera inizia la preparazione.

Il tempo di funzionamento rimanente viene visualizzato sul display.



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

## 7.4. Riempimento durante la preparazione

- ▶ Per aggiungere altri ingredienti, per esempio delle noci, aprire l'apertura di riempimento nel coperchio (vedere **Fig. 4**). Il raffreddamento non si interrompe, la pala continua a ruotare e il ciclo di preparazione prosegue.
- ▶ Dopo il riempimento richiudere l'apertura di riempimento (12).

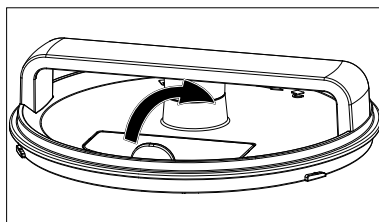






Fig. 6



## 7.5. Impostazione della velocità della pala

- ▶ Premere una o più volte il tasto funzione  **Velocità della pala** mentre è in corso la funzione  **Preparazione del gelato** o  **Mescolare** : è possibile selezionare le opzioni lenta (**Slow**), media o veloce (**Fast**).

## 7.6. Preparazione dello yogurt

- ▶ Premere il tasto funzione  **Yogurt**.


L'impostazione predefinita del tempo di funzionamento corrisponde a 8 ore.

- ▶ Premere il tasto  (20) o  (17) per personalizzare il tempo di funzionamento (è possibile impostare da 4 a 24 ore).
- ▶ Al termine del processo, il raffreddamento continua e sul display viene visualizzata l'indicazione **COOL**.

## 7.7. Interruzione del funzionamento

Interrompere il funzionamento, ad es. per aggiungere ingredienti in un secondo momento.


- ▶ Premere il tasto  per interrompere il funzionamento.

La pala si arresta e il raffreddamento viene interrotto. Il display mostra il tempo rimanente e arresta il conteggio. Il tasto  lampeggia.

- ▶ Premere di nuovo il tasto  per proseguire il funzionamento.

## 7.8. Conclusione della preparazione

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

- ▶ Premere il tasto  per terminare anticipatamente la preparazione.

In caso contrario, l'apparecchio si spegne automaticamente allo scadere del tempo di funzionamento impostato. Il display mostra **00:00** e viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Estrarre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
- ▶ Rimuovere il coperchio (1) ruotandolo in senso orario.
- ▶ Estrarre dalla gelatiera la pala e il contenitore con il gelato appena preparato.
- ▶ Per prelevare il gelato dal contenitore utilizzare una spatola.
- ▶ Prima di rimettere in funzione la gelatiera attendere che abbia raggiunto la temperatura ambiente.
- ▶ Terminata la preparazione del gelato, per prima cosa lasciare che il contenitore raggiunga nuovamente la temperatura ambiente. Pulire accuratamente i componenti dell'apparecchio (contenitore, coperchio, pala e accessori) come descritto a Pagina 139.

---

## 7.9. Funzione di mantenimento della temperatura

Dopo il processo di preparazione, il gelato viene raffreddato per 60 minuti, a meno che non si spenga l'apparecchio. Sul display viene visualizzata l'indicazione **COOL**.



Non conservare il gelato preparato nel contenitore, ma utilizzare stoviglie idonee al congelamento.

## 8. Dispositivi di sicurezza

### Compressore

Il compressore è dotato di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico che inserisce un ritardo di tre minuti quando si cambia funzione più velocemente. L'apparecchio si riavvia quando il circuito di alimentazione viene interrotto.

### Motore

Se il gelato diventa troppo solido e il motore si inceppa, la pala si ferma automaticamente. Tuttavia, il raffreddamento prosegue. Sul display viene visualizzata l'indicazione **COOL**.

## 9. Controllo tramite app

Per usufruire dell'intera gamma di funzionalità della gelatiera, scaricare sul proprio smartphone l'app gratuita MEDION® Life+ tramite Google Play Store® o Apple® App Store.

- ▶ Per farlo basta scansionare il codice QR riportato di seguito oppure accedere al Play Store (Android™) o all'App Store (iOS®) e cercare "**MEDION Life+**".



Per utilizzare l'app è necessario disporre di un account cliente. Questo presuppone il possesso di un indirizzo e-mail. Seguire le istruzioni visualizzate nell'app.

### 9.1. Requisiti di sistema

- Smartphone con Wi-Fi 802.11 b/g/n o superiore
- Rete Wi-Fi a 2,4 GHz
- Piattaforma Android™ 9 o superiore
- iOS 14 o superiore
- App MEDION® Life+



Il controllo tramite l'app MEDION® Life+ funziona solo su reti Wi-Fi a 2,4 GHz. Non è possibile utilizzare l'app su reti Wi-Fi a 5 GHz.

DE

FR




NL

ES

IT


EN

## 9.2. Configurazione dell'app/collegamento dell'app alla gelatiera

- ▶ Collegare la gelatiera alla rete elettrica.
- ▶ Premere il tasto  finché il simbolo della rete Wi-Fi  non inizia a lampeggiare sul display. Il simbolo  si accende in modo permanente e indica che la connessione è disponibile.
- ▶ Aprire l'app MEDION® Life+.
- ▶ Se nell'app MEDION® Life+ non è ancora stato registrato alcun apparecchio, toccare il pulsante **Aggiungi dispositivo**.  
Se nell'app è già stato registrato almeno un apparecchio, fare clic sul pulsante .
- ▶ Selezionare dall'elenco il settore **Gelatiera**.
- ▶ Selezionare il modello **Gelatiera MEDION MD12170** dall'elenco riepilogativo.
- ▶ Procedere quindi secondo le ulteriori istruzioni dell'app per stabilire la connessione.



## 9.3. Collegamento alternativo tramite hotspot del dispositivo

Se si utilizza una rete a 5 GHz o si utilizza un nome di rete (SSID) a 2,4 GHz e 5 GHz, per evitare problemi di associazione si consiglia di associare i dispositivi tramite hotspot del dispositivo.

- ▶ Se nell'app MEDION® Life+ non è ancora stato registrato alcun apparecchio, toccare il pulsante **Aggiungi dispositivo**.  
Se nell'app è già stato registrato almeno un apparecchio, fare clic sul pulsante .
- ▶ Selezionare dall'elenco il settore **Gelatiera**.
- ▶ Selezionare il modello **Gelatiera MEDION MD12170** dall'elenco riepilogativo.
- ▶ Quindi fare clic su **AVANTI**.
- ▶ Selezionare la modalità AP.
- ▶ Fare clic su **Connetti ora**. Tenere aperta l'app LIFE+. Verranno visualizzate le impostazioni Wi-Fi dello smartphone.
- ▶ Selezionare la rete con il nome **SmartLife-xxxx** o **SL-MEDION-XXXX** (qui **xxxx** è utilizzato con funzione di segnaposto e varia).
- ▶ Quando viene visualizzato il messaggio **Nessuna connessione a Internet**, confermare con **Connetti solo questa volta** (sono possibili variazioni a seconda del sistema operativo dello smartphone in uso).
- ▶ Attendere che il collegamento con l'hotspot Wi-Fi sia stabilito.


▶ Tornare all'app Life+ (la procedura può variare a seconda del sistema operativo dello smartphone in uso: pulsante Indietro, scorrimento col dito o azioni simili). Il processo di collegamento della gelatiera si avvia automaticamente.



Se si desidera stabilire una nuova connessione di rete, premere contemporaneamente i tasti  e  per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico ed è possibile configurare la nuova connessione di rete.

## 10. Ricette di gelato

Le ricette si intendono per circa 8 porzioni.

Tutte le ricette vengono preparate con il programma  **Preparazione del gelato**.

Tipo di gelato	Ingredienti	Preparazione
Gelato alla vaniglia	240 ml di latte 115 g di zucchero semolato 180 ml di panna da montare, ben fredda 1-2 cucchiaini di estratto di vaniglia, in base ai propri gusti	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sbattere il latte con lo zucchero fino a che questo non si sarà sciolto.</li><li>▶ Aggiungere la panna da montare e l'estratto di vaniglia. Mescolare bene il tutto.</li><li>▶ Impostare una durata di preparazione di circa 30-40 minuti.</li><li>▶ Accendere la gelatiera e versare lentamente il composto nel contenitore dal coperchio per l'aggiunta degli ingredienti.</li></ul>
Gelato al cioccolato	115 g di zucchero semolato 240 ml di latte 240 ml di panna da montare, fredda 240 g di cioccolato 1 cucchiaino di estratto di vaniglia	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Riscaldare il latte (senza portarlo a ebollizione).</li><li>▶ Tritare finemente il cioccolato e trasferirlo in una ciotola insieme allo zucchero. Mescolare lentamente il latte caldo con il cioccolato tritato e lo zucchero fino a che il cioccolato non si sarà completamente sciolto. Lasciare raffreddare il composto a base di cioccolato.</li><li>▶ Aggiungere la panna da montare e l'estratto di vaniglia.</li><li>▶ Accendere la gelatiera e versarvi il composto per il gelato appena preparato.</li><li>▶ Impostare una durata di preparazione di 50-60 minuti.</li></ul>


Tipo di gelato	Ingredienti	Preparazione
Gelato alla fragola o altri frutti di bosco	250 g di fragole (o altri frutti di bosco) 3 cucchiaini di succo di limone 115 g di zucchero semolato 240 ml di panna da montare 240 ml di latte 1 cucchiaino di estratto di vaniglia	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Lavare le fragole o i frutti di bosco e tagliarli a fettine. Mescolare circa 70 g di zucchero semolato con il succo di limone e farvi macerare le fragole per due ore.</li><li>▶ Mescolare lo zucchero semolato restante con il latte e la panna da montare fino a che lo zucchero non si sarà sciolto.</li><li>▶ Unire il succo prodotto dalle fragole e l'estratto di vaniglia al composto a base di latte e versare il tutto nella gelatiera. Aggiungere le fragole negli ultimi 5 minuti dal coperchio per l'aggiunta di ingredienti.</li><li>▶ Zuccherare a piacimento e continuare a lavorare il composto nella gelatiera.</li><li>▶ Accendere la gelatiera. Impostare una durata di preparazione di circa 30-40 minuti.</li></ul>
Sorbetto al limone	350 g di zucchero semolato 350 ml di acqua 240 ml di succo di limone 1 cucchiaio di scorza di limone (tritata finemente)	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Versare lo zucchero e l'acqua in una casseruola e portarli a ebollizione a fuoco medio.</li><li>▶ Lasciare bollire lo sciroppo di zucchero per 2-3 minuti a fuoco molto lento a bassa temperatura.</li><li>▶ Togliere lo sciroppo dal fornello e lasciarlo raffreddare.</li><li>▶ Una volta raffreddato, aggiungere il succo di limone e la scorza tritata finemente.</li><li>▶ Accendere la gelatiera e versarvi il composto a base di limone appena preparato.</li><li>▶ Impostare una durata di preparazione di circa 30-40 minuti.</li></ul>



Tipo di gelato	Ingredienti	Preparazione
Yogurt gelato al cioccolato	240 ml di latte 180 g di cioccolato (grattugiato) 360 g di yogurt magro alla vaniglia 50 g di zucchero semolato	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mescolare tutti gli ingredienti con un mixer fino a ottenere un composto omogeneo.</li> <li>▶ Accendere la gelatiera e versarvi il composto appena preparato. Impostare una durata di preparazione di 50-60 minuti.</li> </ul>

## 11. Ricette di yogurt

Prima di preparare lo yogurt, mescolare bene gli ingredienti elencati di seguito.

- ▶ Premere il tasto funzione  **Yogurt** per avviare il programma corrispondente.

<b>Ricetta 1:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml di latte fresco freddo</li> <li>• Fermenti o 50 ml di yogurt bianco naturale freddo</li> </ul>
<b>Ricetta 2:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml di latte a lunga conservazione</li> <li>• Fermenti o 50 ml di yogurt bianco freddo</li> </ul>
<b>Ricetta 3:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml di latte ottenuto da latte in polvere e acqua</li> <li>• Fermenti o 50 ml di yogurt bianco naturale freddo</li> </ul>
<b>Ricetta 4:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml di latte di soia bollito</li> <li>• Fermenti o 50 ml di yogurt bianco freddo</li> </ul>

- ▶ Controllare gli ingredienti per assicurarsi che siano freschi.
- ▶ Aggiungere i fermenti *Lactobacillus* secondo le istruzioni del produttore.
- ▶ Se si utilizza un latte fatto con acqua e latte in polvere, seguire le istruzioni del produttore: di solito si mescolano 250 ml di latte in polvere e 750 ml di acqua.



Lo yogurt può essere prodotto con latte di soia o con latte in polvere solo se il latte ha una temperatura inferiore a 40 °C.



Il tempo di fermentazione dipende dalla temperatura ambiente e dalla temperatura della materia prima. Se la temperatura ambiente è bassa o si utilizza latte freddo, è necessario prolungare il tempo di produzione. Tuttavia, il tempo di preparazione non dovrebbe superare le 14 ore. Se si utilizza lo yogurt bianco naturale come fonte di fermentazione, la durata non deve superare le 10 ore.

### Consiglio:

Come fonte di fermentazione si raccomanda di utilizzare fermenti *Lactobacillus* attivi. Lo yogurt bianco naturale è un'alternativa conveniente.

## 12. Pulizia dell'apparecchio



### **AVVERTENZA!**

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

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

- Per velocizzare la procedura di sbrinamento non utilizzare dispositivi meccanici o mezzi diversi da quelli consigliati dal produttore.
- All'interno del vano frigorifero non utilizzare apparecchi elettrici non approvati dal produttore.



### **ATTENZIONE!**

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

L'acqua residua può portare alla formazione di germi e muffe dopo 24 ore.

- Pulire regolarmente le superfici che entrano in contatto con gli alimenti e i sistemi di scolo accessibili.



### **AVVERTENZA!**

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

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

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



## **AVVISO!**

### **Possibili danni materiali!**

Un trattamento scorretto potrebbe danneggiare le superfici sensibili.

- Non utilizzare in alcun caso detersivi corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
  - Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia dell'apparecchio o dei suoi componenti. La formazione di gas può provocare esplosioni.
  - Non mettere il contenitore per gelato e il cucchiaio per gelato in lavastoviglie.
- ▶ Smontare la pala (3) sfilandola dall'albero di trasmissione (2).
  - ▶ Estrarre il contenitore (11).
  - ▶ Pulire il contenitore 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.

## **13. Inutilizzo prolungato / trasporto**

- ▶ Se l'apparecchio non viene utilizzato per un periodo prolungato,
  - scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica,
  - sbrinare l'apparecchio,
  - pulirlo,
  - lasciare aperto l'apparecchio per evitare la formazione di muffa e odori sgradevoli.
- ▶ Dopo avere completamente asciugato l'apparecchio, conservarlo in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere, dal gelo e dalla luce solare diretta.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

## 14. 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/ codice di errore	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.
	Il coperchio non poggia correttamente sull'involucro.	► Assicurarsi che il coperchio sia bloccato correttamente.
La pala non gira.	La consistenza del gelato è troppo solida.	► Modificare la ricetta.
La consistenza del gelato è troppo morbida.	Il contenitore non è sufficientemente freddo (max. -15 °C).	► Non aprire il coperchio troppo spesso o non tenerlo aperto troppo a lungo.
	La ventilazione non è sufficiente o le fessure di aerazione sono coperte.	► Accertarsi che tra le fessure di aerazione ed eventuali altri apparecchi o la parete sia presente una distanza sufficiente.
<b>E8</b>	Comunicazione difettosa tra la scheda del driver motore e la scheda di alimentazione (il cavo di collegamento si stacca o è danneggiato, la scheda del driver motore o la scheda di alimentazione è danneggiata)	► Contattare il servizio di assistenza.
<b>E1</b>	Cortocircuito del sensore NTC (sensore difettoso)	► Contattare il servizio di assistenza.

Problema/ codice di errore	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
<b>E2</b>	Interruzione dell'alimentazione al sensore NTC (sensore danneggiato o cavo del sensore caduto)	▶ Contattare il servizio di assistenza.
<b>E7</b>	Comunicazione difettosa tra la scheda di alimentazione e la scheda di controllo (il cavo si stacca o è danneggiato, la scheda di alimentazione o la scheda di controllo è danneggiata)	▶ Contattare il servizio di assistenza.

## 15. Dati tecnici

Modello	MD 12170
Distributore	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germania
Numero del registro di commercio	HRB 13274
Tensione:	220-240 V~ 50 Hz
Potenza in fase di raffreddamento:	220 W
Potenza in fase di riscaldamento:	22,8 W
Classe di protezione:	I
Capacità del contenitore:	2 litri
Quantità di riempimento max.:	1,2 litri
Agente schiumogeno:	ciclopentano (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Refrigerante:	R600a / 28 g
Tempo di preparazione:	45-60 minuti per circa 1-4 porzioni (temperatura ambiente < 25 °C)
Intervallo di temperatura:	da -18 °C a -35 °C
Dimensioni (L x A x P):	ca. 430 x 288 x 255 mm
Peso:	ca. 11,7 kg

## 16. Informazioni sulla conformità UE

**C E** Con la presente MEDION AG dichiara che il tipo di apparecchiatura radio MD 12170 è conforme alla direttiva 2014/53/UE, alla direttiva 2009/125/UE e alla direttiva 2011/65/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:  
[www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

---

## 17. Smaltimento



### IMBALLAGGIO

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



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



(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.



### 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.

## 18. Informazioni relative al servizio di assistenza

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

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

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



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

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

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



---

## 19. Note legali

Copyright © 2024

Ultimo aggiornamento: 15. marzo 2024

Tutti i diritti riservati.

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

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

Il copyright appartiene all'azienda:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Germania**

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

# Contents

<b>1.</b>	<b>Information about this user manual .....</b>	<b>148</b>
1.1.	Explanation of symbols.....	148
<b>2.</b>	<b>Proper use .....</b>	<b>149</b>
<b>3.</b>	<b>Safety instructions .....</b>	<b>150</b>
3.1.	Health and hygiene .....	154
<b>4.</b>	<b>Package contents.....</b>	<b>155</b>
<b>5.</b>	<b>Description of components .....</b>	<b>156</b>
<b>6.</b>	<b>Preparing the ice-cream maker .....</b>	<b>158</b>
<b>7.</b>	<b>Using the ice-cream maker .....</b>	<b>159</b>
7.1.	Setting the operating duration.....	159
7.2.	Setting the ice cream consistency .....	160
7.3.	Starting process.....	160
7.4.	Filling during preparation .....	160
7.5.	Setting the stirring speed.....	160
7.6.	Making yoghurt.....	161
7.7.	Pausing operation.....	161
7.8.	Ending preparation .....	161
7.9.	Chilling function .....	161
<b>8.</b>	<b>Safety features .....</b>	<b>162</b>
<b>9.</b>	<b>App control .....</b>	<b>162</b>
9.1.	System requirements.....	162
9.2.	Setting up the app/connecting to the ice-cream maker .....	162
9.3.	Alternative connection via appliance hotspot .....	163
<b>10.</b>	<b>Ice cream recipes .....</b>	<b>164</b>
<b>11.</b>	<b>Yoghurt recipes.....</b>	<b>166</b>
<b>12.</b>	<b>Cleaning the appliance .....</b>	<b>167</b>
<b>13.</b>	<b>Prolonged non-use/transport .....</b>	<b>168</b>
<b>14.</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>169</b>
<b>15.</b>	<b>Technical specifications .....</b>	<b>170</b>
<b>16.</b>	<b>EU declaration of conformity.....</b>	<b>170</b>
<b>17.</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>171</b>
<b>18.</b>	<b>Service information .....</b>	<b>172</b>
<b>19.</b>	<b>Legal Notice.....</b>	<b>173</b>

---

# 1. Information about this user manual



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

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

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

## 1.1. Explanation of symbols

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



### **DANGER!**

Warning: risk of fatal injury!



More detailed information about using the appliance!



### **WARNING!**

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



Follow the instructions in the user manual!



### **CAUTION!**

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!

- Bullet point/information on steps during operation
- ▶ Instruction to be carried out



### **WARNING!**

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

- Follow these instructions to prevent hazards.



### **WARNING!**

Warning: risk of electric shock!



### **CE labelling**

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



### **NOTICE!**

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



**Protective earthing symbol (for protection class I)**

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



Symbol for alternating current (AC)

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 2. Proper use

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

This appliance is designed for use in private households and similar 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

The appliance is only intended for private use and not for industrial/commercial use.

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 can 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 how to use the appliance safely, and have understood the associated risks.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are supervised.
- Children between the ages of 3 and 8 are allowed to load and remove items from refrigerating appliances.
- Children younger than 8 must be kept away from the power cord.



#### **WARNING!**

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

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

- Connect the mains plug only to earthed power outlets that are easy to reach and have been properly installed, close to the place where you have set up the appliance. Always keep the socket free of obstructions so that the mains plug can be pulled out easily should a hazard 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 socket, always hold the plug itself, not the cord.
- **WARNING!** Ensure the mains cable is out of harm's way and will not trip people up. Do not use an extension cable.

- 
- **WARNING!** Do not allow the mains cable to become trapped or damaged during installation.
  - **WARNING!** Do not connect portable multiple sockets or power supplies to the back of the appliance.
  - Fully unwind the cord during operation.
  - 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 power cord to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
  - Do not use if the appliance or the power cord is visibly damaged or if the appliance has been dropped. Check the appliance and the power cord for damage before using the appliance for the first time and after each use.
  - Contact our Service Centre without delay if the appliance has been damaged during transport.
  - Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open a component and/or repair it yourself.
  - If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department, or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
  - Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
  - The appliance must not be submerged in water or other liquids nor held under running water nor used in damp environments because this may result in an electric shock.
  - Keep the appliance, the ventilation openings and the power cord away from wash basins, sinks or the like.
-

- 
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance or the power adapter.
  - Never touch the appliance or power cord with damp or wet hands.
  - Use the appliance indoors only.



### **WARNING!**

#### **Risk of injury! Possibility of damage to the appliance!**

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

- **WARNING!** Do not store any explosive materials, for example aerosol containers containing flammable propellant gas, in or in the vicinity of the appliance.
- **WARNING!** Make sure that the ventilation openings in the housing, around the appliance and in the installation niche are not blocked.
- Never place the appliance on the edge of a table – it could tip over and fall.
- Place the appliance on a stable, level surface.
- Do not turn the appliance on and off too often because this can damage the compressor.
- Never cover the ventilation openings and leave enough room for ventilation of at least 8 cm. Set up the appliance at a sufficient distance from other appliances and the wall.
- Do not exceed the filling volume of 1.2 litres of the container.
- Hard and sharp objects (such as metal spoons) may damage the surface of the container. Use the silicone spatula supplied or a wooden utensil 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.
- Protect the appliance from direct sunlight or other strong sources of heat (e.g. oven, grill).

- 
- 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.

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

The appliance's refrigeration system contains the refrigerant isobutane (R600a). It is a natural gas that is very environmentally friendly, but it is combustible.

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

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

There is a risk of injury if the refrigerant isobutane (R600a) leaks.

- **WARNING!** Do not damage the refrigerant circuit.
- If the refrigeration system has nevertheless become damaged, ventilate the room.
- 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.
- Set up the appliance in a dry and ventilated room. The room should be around 4 m<sup>2</sup> to enable sufficient ventilation if the cooling system becomes damaged.
- Tampering with the refrigerant circuit is prohibited and voids the warranty.
- Where possible, transport the appliance upright. Avoid tilting the appliance by more than 45° during transport.



---

## 3.1. Health and hygiene



### **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.
- Observe the instructions for care and cleaning (Page 167), in particular the instructions for when the appliance will not be used for a longer period (Page 168).
- If you keep the lid open for a longer time or remove the container for a longer time, this can lead to a considerable increase in temperature in the compartments of the appliance.

---

## 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 material.
  - ▶ Check your purchase to ensure that all items are included. If anything is missing, please contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

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

## 5. Description of components

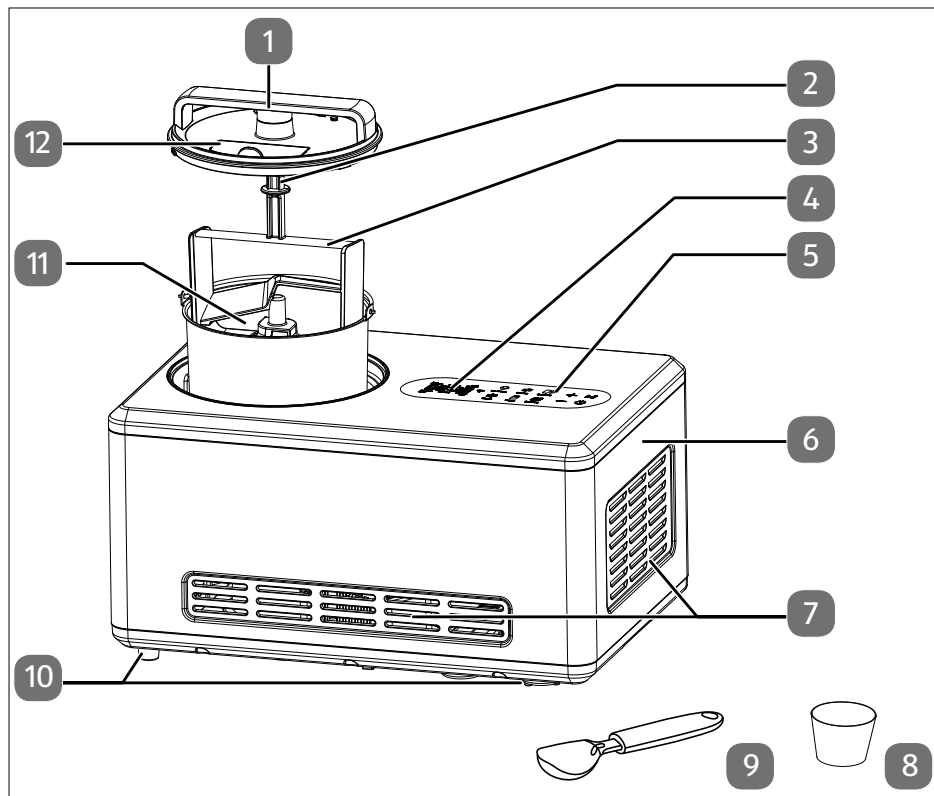


Fig.1 – Appliance overview

1. Lid
2. Drive shaft
3. Stirrer
4. Display field
5. Controls
6. Housing
7. Ventilation slots
8. Measuring cup
9. Ice-cream spoon
10. Rubberised feet
11. Container
12. Refill opening in the lid

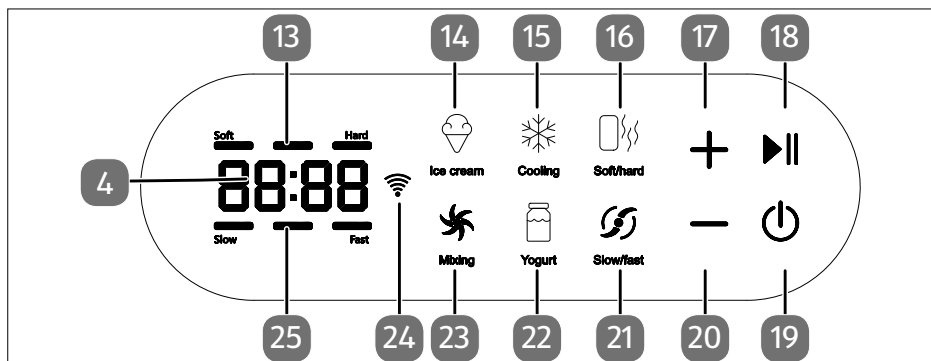











Fig. 2 – Control elements/display field

13. Ice cream consistency display: **Soft – Hard**
14.  **Make ice cream** function button
15.  **Only cooling** function button
16.  **Ice cream consistency** function button: **Soft – Hard**
17. **+** button: Increase operating duration
18.  button: Start/pause
19.  button: Switch the appliance on/off
20. **–** button: Reduce operating duration
21.  **Stirring speed** function button: **Slow – Fast**
22.  **Yoghurt** function button
23.  **Stir** function button
24.  display: WLAN
25. **Stirring speed** display: **Slow – Fast**

## 6. Preparing the ice-cream maker

- ▶ Before the first and each subsequent use, clean all loose parts (lid (1), stirrer (3) and accessories), as well as the container (11) in the appliance with a soft cloth and ordinary washing-up liquid.
- ▶ Allow everything to dry thoroughly.
- ▶ Place the ice-cream maker onto a level, non-slip and heat-resistant surface.
- ▶ Place the container into the ice-cream maker, on the drive shaft (2).
- ▶ Place the stirrer on the container and ensure that the stirrer is seated on the drive shaft (see **Fig. 3**).

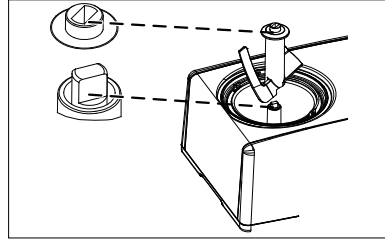


Fig. 3

- ▶ Place the lid on the housing and turn it anti-clockwise until it clicks into place.
- ▶ Connect the appliance to a properly installed socket.



The display field lights up and "PXXX" flashes on the display. The display lighting switches off after 15 seconds. The appliance is now in standby mode.

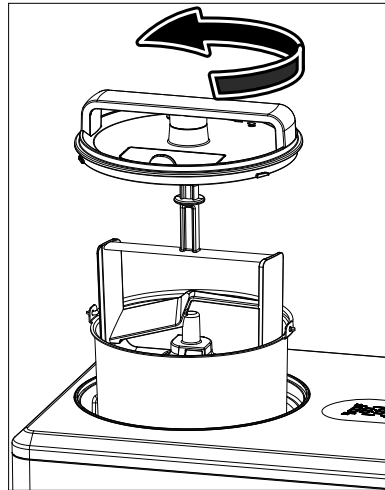


Fig. 4

## 7. Using the ice-cream maker



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

- ▶ Ensure that there is adequate ventilation.

- ▶ Remove the lid (1) by turning it clockwise.
- ▶ Remove the container (11) (see **Fig. 5**). Hold it by the handle.
- ▶ Fill the container in the ice-cream maker with ingredients.
- ▶ Use the supplied measuring cup (8) for measuring out the ingredients.

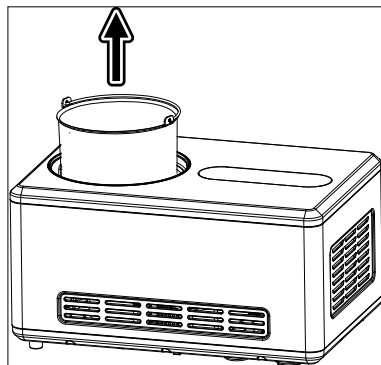







Fig. 5



Fill the container no more than half full, as ice cream expands and the container could overflow.





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

- ▶ Replace the filled container as described above.
- ▶ Place the lid on the housing and turn it anti-clockwise until it clicks into place.
- ▶ Connect the appliance to a properly installed socket.
- ▶ Press the  button (19) to switch on the appliance.
- ▶ Press the function button
  -  **Make ice cream**
  -  **Only cooling**
  -  **Yoghurt** or
  -  **Stir**,



to run the desired function.

### 7.1. Setting the operating duration

- ▶ Press the  (20) or  (17) button to set the operating time:

The operating duration is increased or decreased by one minute each time the button is briefly pressed.

Pressing the button for longer accelerates the setting of the operating time:


-  button up to 5 minutes,
-  button up to 70 minutes.



Depending on the recipe, you can shorten the operating time for preparing ice cream with a softer consistency or extend it for ice cream with a harder consistency. If too hard a consistency is detected before the time has elapsed, the process is paused prematurely. Cooling is continued. The display field shows **COOL**.

## 7.2. Setting the ice cream consistency

Press the  **Make ice cream** function button.

Press the  **Ice cream consistency** function button to achieve a soft, medium or firm consistency.



The process is automatically paused after 70 minutes. Cooling is continued. The display field shows **COOL**.

## 7.3. Starting process

Once you have selected a function, press the  button to start the process.

The ice-cream maker will start to prepare the ice cream.

The remaining operating time is shown in the display field.



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

## 7.4. Filling during preparation

- ▶ To add additional food, such as nuts, open the refill opening in the lid (see **Fig. 4**). The appliance does not stop cooling, the stirrer continues to rotate and ice cream preparation is continued.
- ▶ Close the refill opening (12) again after filling.

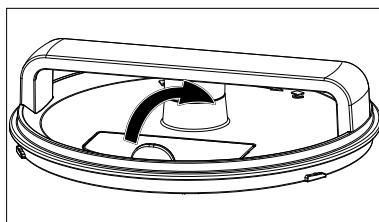





Fig. 6

## 7.5. Setting the stirring speed

- ▶ Press the  **Stirring speed** function button once or several times while the function  **Make ice cream** or  **Stir** is running: **Slow**, **Medium** or **Fast** can be selected.

## 7.6. Making yoghurt

- ▶ Press the  **Yoghurt** function button.


An operating time of 8 hours is set by default.

- ▶ Press the **—** (20) or **+** (17) button to set the operating time individually (4 to 24 hours can be set).
- ▶ After the process, cooling continues and the display field shows **COOL**.

## 7.7. Pausing operation

Pause operation, e.g. to add ingredients later.


- ▶ Press the  button to pause operation.

The stirrer stops and cooling is paused. The display field shows the remaining operating time and stops counting. The  button flashes.

- ▶ Press the  button again to continue operation.

## 7.8. Ending preparation

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

- ▶ Press the  button to end preparation prematurely.

Otherwise, the appliance switches off automatically after the set operating time has elapsed. The display field shows **00:00** and an acoustic signal will sound.

- ▶ Unplug the mains plug.
- ▶ Remove the lid (1) by turning it clockwise.
- ▶ Remove the stirrer and the container with the finished ice cream from the ice-cream maker.
- ▶ Use a spatula to remove the ice cream from the container.
- ▶ Wait until the ice-cream maker has reached room temperature before using it again.
- ▶ Allow the container to reach room temperature again after it has been used to prepare ice cream. Carefully clean the appliance parts (container, lid, stirrer and accessories) as described on Page 167.

## 7.9. Chilling function

After the preparation process, the ice cream is cooled for 60 minutes unless you switch off the appliance. **COOL** appears in the display field.



Do not store finished ice cream in the container under any circumstances. Use a suitable deep freeze container.



---

## 8. Safety features

### Compressor

The compressor has a device that protects against overload, so that there is a three-minute delay time when changing functions more quickly.

The appliance restarts when the power circuit is interrupted.

### Motor

If the ice cream becomes too firm and the motor jams, the stirrer stops automatically. However, cooling will continue. The display field shows **COOL**.

## 9. App control

To make full use of your ice-cream maker, download the MEDION® Life+ app free of charge from the Google Play Store® or Apple® App Store onto your smartphone.

- ▶ Simply scan the following QR code or visit the Play Store (Android™) or App Store (iOS®) and search for “**MEDION Life+**”.



A customer account is required to use the app. For this, you need a valid email address. Please follow the instructions in the app.



### 9.1. System requirements

- Smartphone with WLAN 802.11 b/g/n
- 2.4 GHz WLAN network
- Android™ platform 9 or higher
- iOS 14 or higher
- MEDION® Life+ app





The MEDION® Life+ app can only be used to control the appliance using a 2.4 GHz WLAN network. A 5 GHz WLAN network cannot be used for operation.

### 9.2. Setting up the app/connecting to the ice-cream maker

- ▶ Connect the ice-cream maker to the power supply.
- ▶ Press the  button until the WLAN symbol  starts to flash on the display.


---

The  symbol then lights up permanently and indicates that the connection is ready.

- ▶ Open the MEDION® Life+ app.
- ▶ If you have not yet registered an appliance in the MEDION® Life+ app, tap the **Add appliance** button.  
If you have already connected an appliance in the app, click the  button.
- ▶ Select **Ice-cream maker** from the list.
- ▶ Select the model **MEDION ice-cream maker MD12170** from the overview list.
- ▶ Now follow the instructions in the app to connect.



### 9.3. Alternative connection via appliance hotspot

When using a 5 GHz network or using a 2.4 GHz and 5 GHz network name (SSID), we recommend pairing over a device hotspot to avoid pairing problems.

- ▶ If you have not yet registered an appliance in the MEDION® Life+ app, tap the **Add appliance** button.  
If you have already connected an appliance in the app, click the  button.
- ▶ Select **Ice-cream maker** from the list.
- ▶ Select the model **MEDION ice-cream maker MD12170** from the overview list.
- ▶ Then click **NEXT**.
- ▶ Select the AP mode.
- ▶ Click **Connect now**. Leave the LIFE+ app open. Your smartphone's WLAN settings open automatically.
- ▶ Select the network named **SmartLife-xxxx** or **SL-MEDION-XXXX** (xxxx is a placeholder and varies).
- ▶ When you receive the message **No Internet connection**, confirm the query **Only connect this time** (may vary depending on your smartphone's operating system).
- ▶ Wait until the connection to the WLAN hotspot has been established.
- ▶ Switch back to the Life+ app (process may vary depending on your smartphone's operating system: back button, swiping or similar).


The process of connecting the ice-cream maker then starts automatically.



If you want to establish a new network connection, press the buttons  and  simultaneously for 2 seconds. An acoustic signal sounds and you can set up the new network connection.

## 10. Ice cream recipes

The recipes are designed for approx. 8 portions each.

All recipes are created using the  **Make ice cream** program


Type of ice cream	Ingredients	Preparation
Vanilla ice cream	240 ml milk 115 g granulated sugar 180 ml whipping cream, well chilled 1–2 tsp vanilla extract, to taste	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Whisk the milk together with the sugar until the granulated sugar has dissolved.</li><li>▶ Add the whipping cream and vanilla extract. Mix well.</li><li>▶ Set a processing time of approx. 30–40 minutes.</li><li>▶ Switch on the machine and slowly pour the mixture through the refill lid into the container.</li></ul>
Chocolate ice cream	115 g granulated sugar 240 ml milk 240 ml whipping cream, chilled 240 g chocolate 1 tsp vanilla extract	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Heat the milk (do not boil).</li><li>▶ Chop the chocolate into small pieces and place in a bowl together with the sugar. Slowly stir the warm milk into the chopped chocolate and sugar until the chocolate has fully melted. Then allow the chocolate mixture to cool.</li><li>▶ Add the whipping cream and the vanilla extract.</li><li>▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished ice-cream mixture into the ice-cream maker.</li><li>▶ Set a processing time of 50–60 minutes.</li></ul>

Type of ice cream	Ingredients	Preparation
Strawberry ice cream or other berry ice cream	250 g strawberries (or other berries) 3 tbsp lemon juice 115 g granulated sugar 240 ml whipping cream 240 ml milk 1 tsp vanilla extract	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Wash the berries and cut into slices. Stir approx. 70 g of granulated sugar into the lemon juice and then macerate the strawberries in the juice for 2 hours.</li><li>▶ Mix the remaining granulated sugar, the milk and the whipping cream together until the granulated sugar has dissolved.</li><li>▶ Add the juice of the macerated strawberries and the vanilla extract to the milk mixture and pour it all into the ice-cream maker. Add the strawberries in through the refill lid during the last 5 minutes.</li><li>▶ Sweeten with sugar to taste and process further in the ice-cream maker.</li><li>▶ Switch on the ice-cream maker. Set a processing time of approx. 30–40 minutes.</li></ul>
Lemon sorbet	350 g granulated sugar 350 ml water 240 ml lemon juice 1 tbsp lemon zest (finely chopped)	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Place sugar and water into a pan and bring to a boil over a medium heat.</li><li>▶ Allow the sugar syrup to simmer at a low temperature for 2–3 minutes.</li><li>▶ Remove the syrup from the hob and leave it to cool down.</li><li>▶ Once it has cooled down, add the lemon juice and finely chopped lemon zest.</li><li>▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished lemon mixture into the ice-cream maker.</li><li>▶ Set a processing time of approx. 30–40 minutes.</li></ul>

Type of ice cream	Ingredients	Preparation
Chocolate frozen yoghurt	240 ml milk 180 g chocolate (grated) 360 g low-fat vanilla yoghurt 50 g granulated sugar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mix all the ingredients together in a mixer until everything combines to make a smooth mixture.</li> <li>▶ Switch on the ice-cream maker and pour the finished mixture into the ice-cream maker. Set a processing time of 50–60 minutes.</li> </ul>

## 11. Yoghurt recipes

Mix the ingredients listed below well before making the yoghurt.

- ▶ Press the  **Yoghurt** function button to start the yoghurt program.

<b>Recipe 1:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml chilled fresh milk</li> <li>• Ferment or 50 ml chilled plain yoghurt</li> </ul>
<b>Recipe 2:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml UHT milk</li> <li>• Ferment or 50 ml chilled plain yoghurt</li> </ul>
<b>Recipe 3:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml milk made from milk powder and water</li> <li>• Ferment or 50 ml chilled plain yoghurt</li> </ul>
<b>Recipe 4:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 ml boiled soya milk</li> <li>• Ferment or 50 ml chilled plain yoghurt.</li> </ul>

- ▶ Check the ingredients to make sure they are fresh.
- ▶ Add lactobacillus ferment according to the manufacturer's instructions.
- ▶ When using milk made from water and milk powder, follow the manufacturer's instructions: Usually this is to mix 250 ml milk powder and 750 ml water.



Yoghurt can only be made from soya milk or milk produced from milk powder if the milk is colder than 40°C.



The fermentation time depends on the ambient temperature and the temperature of the initial material. If the ambient temperature is low or you are using chilled milk for the process, you should extend the processing time. However, the processing time should not exceed 14 hours. If you use plain yoghurt as a fermentation source, it should not exceed 10 hours.

### Tip:

The active lactobacillus ferment is recommended as the fermentation source. Plain yoghurt is a cheap alternative.

---

## 12. Cleaning the appliance



### **WARNING!**

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

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

- Do not use any mechanical appliances or means to accelerate defrosting other than those recommended by the manufacturer.
- Do not operate electrical appliances inside the cooling chamber that do not conform to the design recommended by the manufacturer.



### **CAUTION!**

#### **Risk to health!**

Residual water can start to grow microbes and moulds after 24 hours.

- Regularly clean surfaces that may come into contact with food and accessible drain systems.



### **WARNING!**

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

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

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



## **NOTICE!**

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

Delicate surfaces can be damaged if handled incorrectly.

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
  - Do not use any flammable liquids to clean the appliance or appliance parts. An accumulation of gas can lead to explosions.
  - Do not put the ice cream container or the ice-cream spoon in the dishwasher.
- ▶ Disassemble the stirrer (3) by pulling it out of the drive shaft (2).
  - ▶ Remove the container (11).
  - ▶ Do not clean the 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.

## **13. Prolonged non-use/transport**

- ▶ If the appliance will not be used for a long period of time:
  - pull the mains plug out of the socket
  - defrost the appliance
  - clean it
  - leave the appliance open to prevent unpleasant odours forming and mould growing
- ▶ Store the completely dry appliance in a dry, dust- and frost-free location out of direct sunlight.
- ▶ To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

## 14. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact our customer service team.

Problem/ Error code	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 socket. The local mains voltage must match the voltage stated in the technical specifications for the appliance.
	The lid does not sit correctly on the housing.	▶ Make sure that the lid is correctly locked.
The stirrer does not rotate.	The ice cream is too thick.	▶ Change the recipe.
The ice cream is too soft.	The container is not cold enough (max. -15°C).	▶ Do not open the lid for too long or too often.
	There is not adequate ventilation or the ventilation slots are covered.	▶ Ensure that there is sufficient distance between the ventilation slots and other appliances or the wall.
<b>E8</b>	Abnormal communication between the motor driver board and the power supply board (the connection cable falls off or is damaged, the motor driver board or the power supply board is damaged)	▶ Contact Customer Service.
<b>E1</b>	Short circuit of NTC sensor (bad sensor)	▶ Contact Customer Service.
<b>E2</b>	NTC sensor open circuit (sensor damaged or sensor cable off)	▶ Contact Customer Service.



Problem/ Error code	Possible cause	Troubleshooting
<b>E7</b>	Abnormal communication between the power board and the control board (the cable falls off or is damaged, the power board or the control board is damaged)	▶ Contact Customer Service.

## 15. Technical specifications

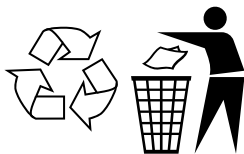
Model	MD 12170
Distributor	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Germany
Commercial register number	HRB 13274
Voltage:	220-240 V~ 50 Hz
Cooling drive power:	220 W
Heating drive power:	22.8 W
Protection class:	I
Container capacity:	2 litres
Max. filling quantity:	1.2 litres
Foam blowing agent:	Cyclopentane (C <sub>5</sub> H <sub>10</sub> )
Refrigerant:	R600a / 28 g
Preparation time:	45–60 minutes for approx. 1–4 portions (room temperature < 25°C)
Temperature range:	-18°C to -35°C
Dimensions (W x H x D):	Approx. 430 x 288 x 255 mm
Weight:	Approx. 11.7 kg

## 16. EU declaration of conformity



MEDION AG hereby declares that the radio equipment type MD 12170 complies with Directive 2014/53/EU as well as Directive 2009/125/EC and Directive 2011/65/EU. The complete EU declaration of conformity is available at: [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 17. Disposal



### PACKAGING

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



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



(France only)

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



### 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.

---

## 18. Service information

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

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

Opening times	Hotline number UK
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00	☎ 0333 3213106
Service address	
<b>MEDION Electronics Ltd.</b> <b>120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan</b> <b>Swindon SN3 5JF, Wiltshire</b> <b>United Kingdom</b>	



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

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

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

---

## 19. Legal Notice

Copyright © 2024

Date: 15. March 2024

All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.

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

Copyright is owned by the company:

**MEDION AG**

**Am Zehnhof 77**

**45307 Essen**

**Germany**

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

Prodotto in Cina

