

Lifenaxx® * Gebrauchsanleitung

Mini Eismaschine LX-059

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachschlagen oder zur gemeinsamen Nutzung des Produkts sorgfältig auf. Dasselbe gilt für das Originalzubehör für dieses Produkt. Im Falle einer Garantie wenden Sie sich bitte an den Händler oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Genießen Sie Ihr Produkt. * Teilen Sie Ihre Erfahrungen und Meinungen auf einem der bekannten Internetportale.

Änderungen der technischen Daten ohne Vorankündigung vorbehalten - bitte vergewissern Sie sich, dass Sie die neueste Gebrauchsanleitung verwenden, die Sie auf der Website des Herstellers finden.

Inhaltsverzeichnis

Hinweise	2	Mangoeis	10
Sicherheitshinweise.....	2	Heidelbeer-Joghurteis	11
Warnhinweise.....	3	Taroois.....	12
Haftungsausschluss	3	Schokoladen-Keks-Eis	13
Merkmale.....	3	Slushy-Rezepte	14
Produktübersicht	4	Cola-Slushy	14
Anleitung zur Verwendung	5	Wassermelonen Slushy.....	14
Klassische Rezepte für Eis und Slushies.....	6	Honigmelonen-Milch Slushy	15
Anweisungen.....	6	Reinigung	15
Tipps.....	6	FAQs	15
Eisrezepte	7	Technische Daten	16
Vanilleeis	7	Support.....	16
Schokoladeneis	8	Konformitätserklärung	16
Erdbeer-Joghurteis	9	Entsorgung	16

Hinweise

- Verwenden Sie das Produkt nur für die Zwecke, für die es bestimmt ist.
- Beschädigen Sie das Produkt nicht. In folgenden Fällen kann das Produkt beschädigt werden: Spannung, Unfälle (einschließlich Flüssigkeit oder Feuchtigkeit), unsachgemäßer Gebrauch oder missbräuchliche Verwendung des Produkt, fehlerhaft oder unsachgemäß Installation, Probleme mit der Netzversorgung, einschließlich Spannungsspitzen oder Blitzeinschläge Schäden, Befall durch Insekten, Manipulation oder Modifikation des Produkts durch andere Personen als autorisierte Service Personal, Exposition gegenüber ungewöhnlich ätzenden Materialien, das Einführen von Fremdkörpern in die Einheit, die mit nicht vorab genehmigtem Zubehör verwendet wird.
- Beachten Sie alle Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen in der Gebrauchsanleitung.

Sicherheitshinweise

- Vor jeder Reinigung die Maschine vom Stromnetz trennen.
- Berühren Sie das Produkt niemals mit nassen oder feuchten Händen.
- Das Produkt kann nur mit der auf dem Aufkleber angegebenen Spannung betrieben werden.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf eine instabile Fläche. Das Gerät könnte beschädigt werden oder Personen könnten verletzt werden. Eventuelle Anbauten dürfen nur nach den Anweisungen des Herstellers vorgenommen oder direkt beim Hersteller bezogen werden.

- Das Kabel ist ummantelt und isoliert den Strom. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kabel, da sonst die Schutzfunktion verloren gehen kann. Vermeiden Sie übermäßige Belastung des Kabels, insbesondere an Buchsen und Steckern.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes, da an manchen Stellen Strom fließt und es bei Berührung zu Feuer oder Stromschlag kommen kann.
- Keine Flüssigreiniger oder Reinigungssprays verwenden. Das Produkt darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Schließen Sie keine Zusatzgeräte an, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in direktem Sonnenlicht oder an Orten, an denen die Temperatur längere Zeit über 50 °C steigen kann.
- Das Rührwerk kann sich während des Betriebs schnell drehen. Berühren Sie niemals das Rührwerk, während die Maschine in Betrieb ist.
- Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie, bis das Rührwerk vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder Zutaten hinzufügen.

Warnhinweise

- Zerlegen Sie das Produkt nicht, da dies zu Kurzschlüssen oder Schäden führen kann.
- Die Batterielebensdauer verringert sich mit der Nutzung.
- Nehmen Sie keine Änderungen, Reparaturen oder Demontagen ohne professionelle Anleitung vor.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder flüchtigen Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und schütteln Sie es nicht, da sonst die internen Leiterplatten oder die Mechanik beschädigt werden können.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf.

Haftungsausschluss

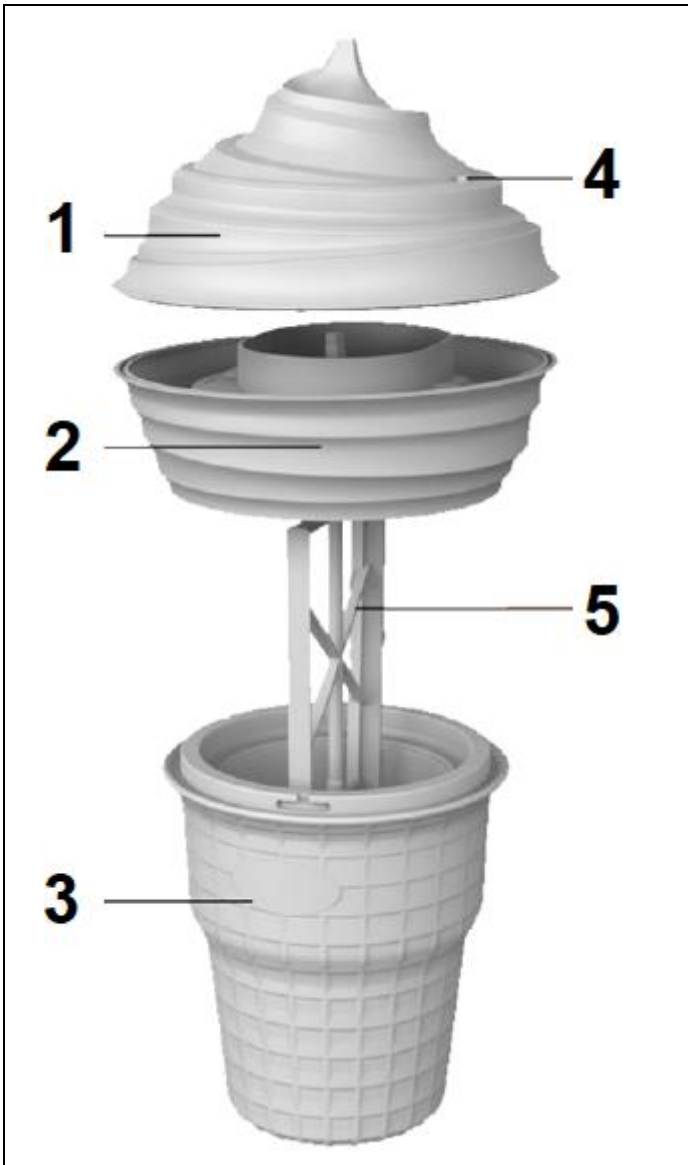
- Technaxx Deutschland haftet unter keinen Umständen für direkte, indirekte, zufällige oder besondere Folgeschäden an Eigentum oder Leben oder für unsachgemäße Lagerung, die sich aus der Verwendung oder dem Missbrauch ihrer Produkte ergeben oder damit in Zusammenhang stehen.

Merkmale

- Kompakte Größe: Ideal für kleine Küchen. Passt in fast jede Schublade oder jeden kleinen Gefrierschrank.
- Schnelle Zubereitung: Ermöglicht die Herstellung von Speiseeis im Handumdrehen, oft in weniger als 30 Minuten.

- Einfache Bedienung: Mit nur einer Taste starten Sie die Zubereitung. Keine komplizierten Einstellungen oder Programme.
- Kühlbehälter: Die Maschine verfügt über einen Gefrierbehälter, sodass Sie schneller und ohne lange Wartezeiten Eis herstellen können.
- Anpassbare Süße: Möglichkeit, den Zucker- oder Süßstoffgehalt nach Wunsch zu variieren, um gesündere oder zuckerfreie Alternativen zu schaffen.
- Leicht zu reinigen: Leicht abnehmbare Teile sind spülmaschinenfest oder können einfach per Hand gereinigt werden.
- Einzelportionen: Kleine Portionen oder auch einzelne Kugeln Eis.
- Kreative Zutaten: Durch die Zugabe eigener Aromen, Fruchtstücke oder Toppings entstehen besonders kreative Eisvariationen.

Produktübersicht

 <p>The diagram shows an exploded view of an ice cream maker. Part 1 is the top lid with a swirl of soft-serve ice cream on top. Part 2 is a protective splash guard. Part 3 is the freezer bucket. Part 4 is a control button on the side of the bucket. Part 5 is the mixing paddle assembly, which includes a central shaft and a mixing blade.</p>	1	Motor
	2	Spritzschutz
	3	Gefrierbehälter
	4	Ein/Ausschalter
	5	Rührwerk

Anleitung zur Verwendung

Hinweis: Dieser Maschinentyp ist nur für die Herstellung von Eis oder Slushies geeignet und nicht für die Zubereitung von Smoothies.

1. Wischen Sie die Oberfläche der Maschine und den metallischen Innentopf des Gefrierbehälters vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch sauber.

A. Achten Sie beim Reinigen unbedingt darauf, dass die Motorkomponenten nicht nass werden oder in Wasser getaucht werden.

B. Verwenden Sie beim Reinigen nichts, was den metallischen Innentopf beschädigen könnte.

2. Stellen Sie den Gefrierbehälter senkrecht in den Gefrierschrank und frieren Sie ihn bei einer Temperatur unter $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ für min. 12-16 Stunden ein, je länger desto besser.

3. Kühlen Sie die Eiszutaten.

A. Ohne Erwärmen: Stellen Sie die Eiszutaten für 1-2 Stunden vor der Zubereitung in den Kühlschrank.

B. Mit Erwärmen: Stellen Sie die Eiszutaten für 1-2 Stunden nach der Zubereitung in den Kühlschrank.

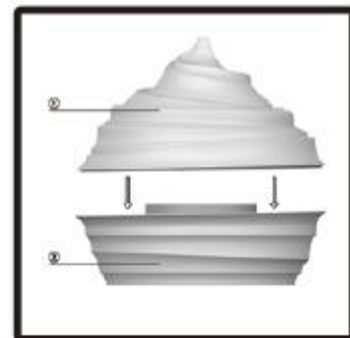
4. Nach 1-2 Stunden Kühlung die Eiszutaten entnehmen und in einen Behälter füllen. Mit einem Handmixer oder Standmixer ca. 5-10 Minuten noch einmal verrühren oder mixen.

5. Geben Sie die vermischten Zutaten in den gerade aus dem Gefrierschrank genommenen Gefrierbehälter (die Füllung sollte die Maximalmarkierung des Gefrierbehälters nicht überschreiten, 200-250ml).

6. Setzen Sie den Kopf der Motoreinheit senkrecht auf die transparente Abdeckung und drücken Sie ihn fest an (achten Sie auf die LR-Richtung), dann installieren Sie das Mischblatt am Kopf der Motoreinheit.

A. Stecken Sie das passende USB-Kabel in den USB-Anschluss der Maschine und verbinden Sie das andere Ende des USB-Kabels mit einem USB-Netzteil.

7. Richten Sie die gesamte Motoreinheit mit dem Gefrierbehälter aus. Die Unterseite des Rührwerks sollte in die mittlere Aussparung des Gefrierbehälters eingesetzt werden. Die Einrastfunktion von Motoreinheit und Gefrierbehälter müssen übereinstimmen. Drehen Sie dann die



Motoreinheit gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel am Gefrierbehälter zu befestigen.

8. Drücken Sie den Einschaltknopf, um 15-20 Minuten lang zu rühren und die Herstellung abzuschließen.

Wichtig! *Die Eismaschine verfügt über keinen Timer oder eine Selbstabschaltung, daher behalten Sie die Zeit im Auge und stellen sich einen Wecker/Countdown.*

Klassische Rezepte für Eis und Slushies

Anweisungen

Die Menge für jedes Rezept ist nur für eine Füllung des Gefrierbehälters vorgesehen (die empfohlene Gesamtmenge beträgt ca. 200-250 ml).

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine verwenden.

Die Rezepte enthalten keine Verdickungsmittel, dies macht die Konsistenz des Eises weicher. Wenn Sie ein Eis mit einer härteren Konsistenz wünschen, stellen Sie das fertige Eis vor dem Verzehr 10 - 20 Minuten lang noch einmal in den Gefrierschrank.

Tipps

Tipps für die erfolgreiche Eisherstellung 1: Je kälter der Gefrierbehälter, desto besser.

- Stellen Sie die Temperatur des Gefrierschranks auf die niedrigste Stufe!!! Stellen Sie sie auf -18°C bis -22°C ein. Bei Kühlschränken mit mechanischer Ein-/Ausschaltereinstellung stellen Sie die stärkste Kältestufe ein.
- Waschen und wischen Sie die Gefrierbehälter vor dem Einfrieren ab und stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Gefrierbehälter trocken ist.
- Achten Sie darauf, dass die Gefrierbehälter aufrecht und flach im Gefrierfach platziert wird. Öffnen und schließen Sie die Gefrierschranktür so selten wie möglich, um ein ausreichendes Gefrieren zu gewährleisten.
- Der Gefrierbehälter muss mindestens 12 - 16 Stunden gefroren werden. Mehr als 24 Stunden wären besser. Er sollte für einen längeren Zeitraum im Gefrierschrank aufbewahrt werden, damit er sofort verwendet werden kann.

Tipps für die erfolgreiche Eisherstellung 2: Die Rezeptur muss stimmen.

- Bereiten Sie die Zutaten streng nach der Formel im Rezept zu und fügen Sie keine zusätzlichen Zutaten wie Wasser hinzu, da die Eisherstellung sonst möglicherweise nicht gelingt.

- Um eine bessere Wirkung zu erzielen, stellen Sie die Zutaten für zwei Stunden in den Kühlschrank (4 – 8 °C).
- Die Menge der Zutaten muss jeweils 200-250 ml betragen und darf nicht überschritten werden, da die Eisherstellung sonst möglicherweise nicht gelingt.

Eisrezepte

Vanilleeis



Stellen Sie mit einfachen Zutaten, schnell schmackhaftes, zartschmelzendes Eis her.

Zutaten:

Rohes Eigelb - 1	Puderzucker - 25g
Sahne - 150ml	Vanilleextrakt - 2 Tropfen
Milch - 50ml	

Herstellungsmethode:

1. Eigelb, Zucker, Sahne und Milch in eine Schüssel geben und gut verrühren, dann in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze erhitzen, bis es fast kocht (währenddessen ständig umrühren), nach dem Aufkochen das Vanilleextrakt hinzugeben, gut umrühren und zum vollständigen Abkühlen beiseitestellen. (Rezept genau befolgen, kein Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen)
2. Stellen Sie die vorbereiteten Zutaten für 1-2 Stunden in den Kühlschrank, um den Abkühlprozess zu beschleunigen.
3. Folgen Sie der Anleitung, bauen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter und die Zutaten aus dem Gefrier-/Kühlschrank, gießen Sie die Zutaten sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 15-20 Minuten, bis die Maschine den Mixvorgang abgeschlossen hat, dann ist das Eis fertig.

Schokoladeneis



Die Textur ist fein und glatt.

Zutaten:

Milch - 50ml	Schokolade - 40g
Rohes Eigelb - 1	Puderzucker - 25g
Kakaopulver - 5g	Sahne - 120ml

Herstellungsmethode:

1. Die zerkleinerte Schokolade mit der Milch 30 Sekunden lang in der Mikrowelle erhitzen, bis sie schmilzt und zum Abkühlen beiseitestellen.

2. Eigelb, Zucker und Kakaopulver zur Sahne geben und gut verrühren, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze erhitzen, bis die Masse fast kocht (währenddessen ständig umrühren) und nach dem Erhitzen zum vollständigen Abkühlen beiseitestellen. (Rezept genau befolgen, kein Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen)

3. Stellen Sie die oben vorbereiteten Zutaten für 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank, um den Abkühlprozess zu beschleunigen.

4. Folgen Sie der Anleitung, bauen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter und die Zutaten aus dem Gefrier-/Kühlschrank, gießen Sie die Zutaten sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 15-20 Minuten, bis die Maschine den Mixvorgang abgeschlossen hat, dann ist das Eis fertig.

Erdbeer-Joghurteis



Machen Sie jedermanns Lieblings-Erdbeereis zu Hause.

Zutaten:

Eipulver - 12g	Puderzucker - 25g
Erdbeeren - 30g	Milch - 135ml
Naturjoghurt ohne Zucker - 45g	

Herstellungsmethode:

1. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Eipulver, dem Puderzucker, dem Joghurt und der Milch in den Mixer geben und gut mixen. (Kein Wasser erforderlich)
2. Um die Erfolgsquote bei der Eisherstellung zu erhöhen, wird empfohlen, die Zutaten etwa 1 Stunde lang in den Kühlschrank zu stellen.
3. Folgen Sie der Anleitung, bauen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter aus dem Kühlschrank und gießen Sie die Zutaten sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 15 -20 Minuten, bis die Eismaschine den Mixvorgang abgeschlossen hat. Dann ist das Eis fertig.

Mangoeis



Der Geschmack der Mango wird perfekt eingefangen.

Zutaten:

Mango - 100g	Puderzucker - 25g
Sahne - 100ml	Milch - 25ml

Herstellungsmethode:

1. Die Mango in Stücke schneiden und zusammen mit dem Puderzucker, der Milch und der Sahne in den Mixer geben und gut mixen. (Kein Wasser erforderlich)
2. Um die Erfolgsquote bei der Eisherstellung zu erhöhen, wird empfohlen, die Zutaten etwa 1 Stunde lang in den Kühlschrank zu stellen.
3. Folgen Sie der Anleitung, bauen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter aus dem Gefrierschrank, gießen Sie die Zutaten sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 15-20 Minuten, bis die Eismaschine den Mixvorgang abgeschlossen hat, dann ist das Eis fertig.

Heidelbeer-Joghurteis



Durch die leichte Säure, schmeckt das Eis fruchtig-sommerlich.

Zutaten:

Eipulver - 12g	Puderzucker - 25g
Heidelbeeren - 30g	Sahne - 135ml
Naturjoghurt ohne Zucker - 45g	

Herstellungsmethode:

1. Heidelbeeren, Eipulver, Puderzucker, Joghurt und Sahne zusammen in den Mixer geben und gut verrühren. (Kein Wasser erforderlich)
2. Es wird empfohlen, die gemischten Zutaten etwa 1 Stunde lang in den Kühlschrank zu stellen, um die Erfolgsquote bei der Eisherstellung zu erhöhen.
3. Folgen Sie der Anleitung, bauen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter aus dem Gefrierschrank und gießen Sie die Zutaten sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 15-20 Minuten, bis die Eismaschine den Mixvorgang abgeschlossen hat. Dann ist das Eis fertig.

Taroeis



Süßer Nachgeschmack

Zutaten:

Rohes Eigelb - 1	Puderzucker - 25g
Milch - 40ml	Sahne - 120ml
Taro - 30 g	

Herstellungsmethode:

1. Taro in Stücke schneiden, dämpfen und mit Milch pürieren.
2. Eigelb und Zucker zur Sahne geben und gut verrühren, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze erhitzen, bis die Sahne fast kocht (währenddessen ständig umrühren) und zum vollständigen Abkühlen beiseitestellen (Rezept genau befolgen, kein Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen).
3. Stellen Sie die oben vorbereiteten Zutaten für 1-2 Stunden in den Kühlschrank, um den Abkühlprozess zu beschleunigen.
4. Folgen Sie der Anleitung, bauen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter und die Zutaten aus dem Gefrier-/Kühlschrank, gießen Sie die Zutaten sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 15-20 Minuten, bis die Maschine den Mixvorgang abgeschlossen hat, dann ist das Eis fertig.

Schokoladen-Keks-Eis



Crunchy, zartschmelzendes Schokoladen-Kekse Eis.

Zutaten:

Milch - 50ml	Schokolade - 40g
Rohes Eigelb - 1	Puderzucker - 25g
Sahne - 120ml	Kakaopulver - 5g
[Zutaten]	
Schokokekse - 3x leicht zerbröselt (11g)	

Herstellungsmethode:

1. Erhitzen Sie die zerkleinerte Schokolade mit der Milch 30 Sekunden lang in der Mikrowelle, bis sie schmilzt und stellen Sie sie zum Abkühlen beiseite.
2. Eigelb, Zucker und Kakaopulver zur Sahne geben und gut verrühren, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze erhitzen, bis die Masse fast kocht (währenddessen ständig umrühren) und nach dem Erhitzen zum vollständigen Abkühlen beiseitestellen. (Rezept genau befolgen, kein Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen)
3. Stellen Sie die oben vorbereiteten Zutaten für 1-2 Stunden in den Kühlschrank, um den Abkühlprozess zu beschleunigen.
4. Befolgen Sie die Anleitung, bauen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter und die Zutaten aus dem Gefrier-/Kühlschrank und gießen Sie die oben genannten Zutaten sofort in den Gefrierbehälter. Schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 15-20 Minuten, bis die Eismaschine den Mixvorgang abgeschlossen hat.
5. Öffnen Sie die Eismaschine, bestreuen Sie das Eis mit zerbröselten Schokoladenkeksen und schon ist es bereit zum Genießen.

Slushy-Rezepte

Cola-Slushy



Das einfachste Erlebnis von Abkühlung und Spaß

Zutaten:

Zuckerhaltige Cola - 250 ml

Herstellungsmethode:

Folgen Sie der Anleitung, setzen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter aus dem Gefrierschrank, gießen Sie die Cola sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 10-20 Minuten, bis die Maschine den Mixvorgang abgeschlossen hat, dann ist der Cola-Slushy fertig.

Wassermelonen Slushy



Der Geschmack der Wassermelone ist perfekt.

Zutaten:

Wassermelone - 250 g

Herstellungsmethode:

1. Die Wassermelone schälen, in kleine Stücke schneiden und im Entsafter entsaften (kein Wasser erforderlich)
2. Folgen Sie der Anleitung, bauen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter aus dem Gefrierschrank, gießen Sie die Zutaten sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 10-15 Minuten, bis die Maschine den Mixvorgang abgeschlossen hat. Dann ist der Wassermelonen-Slushy fertig.

Honigmelonen-Milch Slushy



Zaubern Sie mit einfachen Mitteln einen Slushy aus Honigmelone und Milch

Zutaten:

Honigmelone - 200g	Milch - 50ml
--------------------	--------------

Herstellungsmethode:

1. Die Honigmelone schälen, in kleine Stücke schneiden und mit der Milch in den Mixer geben und entsaften.
2. Folgen Sie der Anleitung, setzen Sie die Eismaschine zusammen, nehmen Sie den speziellen Gefrierbehälter aus dem Gefrierfach des Kühlschranks, gießen Sie die Zutaten sofort in den Gefrierbehälter, schalten Sie die Maschine ein und warten Sie 10-15 Minuten, bis die Maschine den Mixvorgang abgeschlossen hat. Dann ist der Slushy aus Melone und Milch fertig.

Reinigung

Hinweis: Ist das hergestellte Eis weich, stellen Sie den Eisbehälter für 15 Minuten ins Gefrierfach. Ist es hart, warten Sie einen Moment bei ca. 20°C Zimmertemperatur.

Reinigen Sie nach dem Gebrauch die Komponenten außerhalb des Motors mit einem neutralen Reinigungsmittel, wischen Sie oberflächliche Wassertropfen ab und wischen Sie Flecken auf der Motoreinheit mit einem Tuch ab.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Motorteil während der Reinigung nicht mit Wasser in Berührung kommt oder in Wasser getaucht wird. Verwenden Sie während der Reinigung nichts, was den metallischen Innentopf beschädigen könnte.

FAQs

Frage 1: Motor dreht sich nicht

A1.1: Prüfen Sie, ob der Stecker des Netzkabels in der Steckdose steckt.

A1.2 : Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.

Frage 2: Rührer dreht sich nicht

A2.1: Prüfen Sie, ob es gefroren ist.

A2.2: Überprüfen Sie, ob Motor und Rührwerk richtig angeschlossen sind.

Technische Daten

Kapazität	330 ml
Stromversorgung	USB-C 5 V / 2 A
Stromverbrauch	8W
Material	PCTG + ABS in Lebensmittelqualität
Gewicht & Abmessungen	1kg / (L) 16x (B) 16x (H) 26cm
Packungsinhalt	1x Eismaschine (1x Motor, 1x Gefrierbehälter, 1x Rühraufsatz), 1x USB-Kabel, 1x Gebrauchsanleitung

Support

Telefonnummer für den technischen Service: 01805 012643 (14 Cent/Minute aus dem deutschen Festnetz und 42 Cent/Minute aus Mobilfunknetzen). Kostenfreie E-Mail: support@technaxx.de
Die Support-Hotline ist Mo-Fr von 9 bis 13 Uhr und 14 bis 17 Uhr erreichbar!

Bei Auffälligkeiten und Unfällen kontaktieren Sie: gpsr@technaxx.de

Konformitätserklärung



Hiermit erklärt Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG, dass der Anlagentyp LX-059 Prod. ID.:5314 der Richtlinie 2014/30/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.technaxx.de/reseller

Entsorgung



Entsorgung der Verpackung. Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

Entsorgen Sie Pappe und Karton im Altpapier. Folien zur Wertstoffsammlung.



Altgerät entsorgen (Gilt in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit getrennter Sammlung (Wertstoffsammlung)) Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden! Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte, die nicht mehr verwendet werden können, getrennt vom Hausmüll z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde, seines Kreises abzugeben oder unentgeltlich im Handel abzugeben. So wird sichergestellt, dass die Altgeräte ordnungsgemäß recycelt und negative Auswirkungen auf die

Umwelt vermieden werden. Aus diesem Grund sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Hergestellt in China

Vertrieben von:
Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG
Konrad-Zuse-Ring 16-18,
61137 Schöneck, Deutschland

Mini-Eismaschine LX-059