

Lifenaxx® * Manual del usuario

Mini Máquina de Helados LX-059

Antes de usar el aparato por primera vez, lea atentamente las instrucciones de uso y la información de seguridad.



Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o instruidas sobre el uso de este dispositivo por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados con el fin de evitar que jueguen con el aparato.

Guarde este manual del usuario para futuras referencias o para compartir el producto cuidadosamente. Haga lo mismo con los accesorios originales de este producto. En caso de tener que ejecutar la garantía, póngase en contacto con el distribuidor o la tienda donde compró este producto.

Disfrute de su producto. * Comparta su experiencia y opinión en uno de los portales de Internet más conocidos.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso; asegúrese de utilizar el último manual disponible en el sitio web del fabricante.

Tabla de contenido

| | | | |
|---|----|--------------------------------------|----|
| Consejos | 2 | Helado de yogur y arándanos | 11 |
| Instrucciones de seguridad | 2 | Helado de taro | 12 |
| Advertencias..... | 3 | Helado de galleta de chocolate | 13 |
| Descargo de responsabilidad..... | 3 | Recetas de granizados..... | 14 |
| Características | 3 | Granizado de cola | 14 |
| Descripción general del producto | 4 | Granizado de sandía | 14 |
| Instrucciones de uso | 5 | Granizado de melón con leche | 15 |
| Recetas clásicas de helados y granizados..... | 6 | Limpieza | 15 |
| Instrucciones | 6 | Preguntas frecuentes | 15 |
| Consejos | 6 | Especificaciones técnicas | 16 |
| Recetas de helado | 7 | Soporte | 16 |
| Helado de vainilla | 7 | Declaración de cumplimiento ... | 16 |
| Helado de chocolate..... | 8 | Eliminación | 17 |
| Helado de yogur de fresa | 9 | | |
| Helado de mango | 10 | | |

Consejos

● Utilice el producto únicamente para los fines previstos. ● No dañe el producto. Los siguientes casos pueden dañar el producto: Voltaje incorrecto, accidentes (incluidos líquidos o humedad), mal uso o abuso del producto, instalación defectuosa o incorrecta, problemas de suministro de red incluidos picos de tensión o daños por rayos, infestación por insectos, manipulación o modificación del producto por personas que no sean personal de servicio autorizado, exposición a materiales anormalmente corrosivos, inserción de objetos extraños en la unidad, uso con accesorios no aprobados previamente. ● Consulte y preste atención a todas las advertencias y precauciones del manual del usuario.

Instrucciones de seguridad

- Desconecte la máquina de la fuente de alimentación antes de limpiarla.
- Nunca toque el producto con las manos mojadas o húmedas.
- El producto sólo puede utilizarse con el voltaje descrito en la etiqueta.
- No coloque el producto sobre una superficie inestable. La unidad podría dañarse o las personas podrían resultar heridas. Cualquier instalación debe realizarse únicamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante o debe obtenerse del fabricante.
- El cable está revestido y aísla la corriente. No coloque ningún objeto sobre el cable, ya que podría perder su función protectora. Evite someter

el cable a tensiones excesivas, especialmente en las tomas de corriente y los enchufes.

●No inserte ningún objeto en las aberturas de la unidad, ya que en algunos lugares fluye corriente y el contacto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.

●No utilice limpiadores líquidos ni aerosoles de limpieza. El producto solo se puede limpiar con un paño húmedo.

●No conecte ningún dispositivo adicional que no esté recomendado por el fabricante.

●No utilice el producto bajo la luz solar directa ni en lugares donde la temperatura pueda superar los 50°C durante mucho tiempo.

●El agitador puede girar rápidamente durante el funcionamiento. Nunca toque el agitador mientras la máquina esté en funcionamiento.

●Apague la máquina y espere hasta que el agitador se haya detenido por completo antes de limpiar el aparato o agregar ingredientes.

Advertencias

●No desmonte el producto, ya que podría provocar un cortocircuito o daños. ●La vida útil de la batería disminuirá con el uso. ●No modifique, repare ni retire el dispositivo sin la supervisión de un profesional. ●No utilice líquidos corrosivos o volátiles para limpiarlo. ●No deje caer ni agite el dispositivo, ya que podría romper los circuitos internos o los mecanismos mecánicos. ●Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños pequeños.

Descargo de responsabilidad

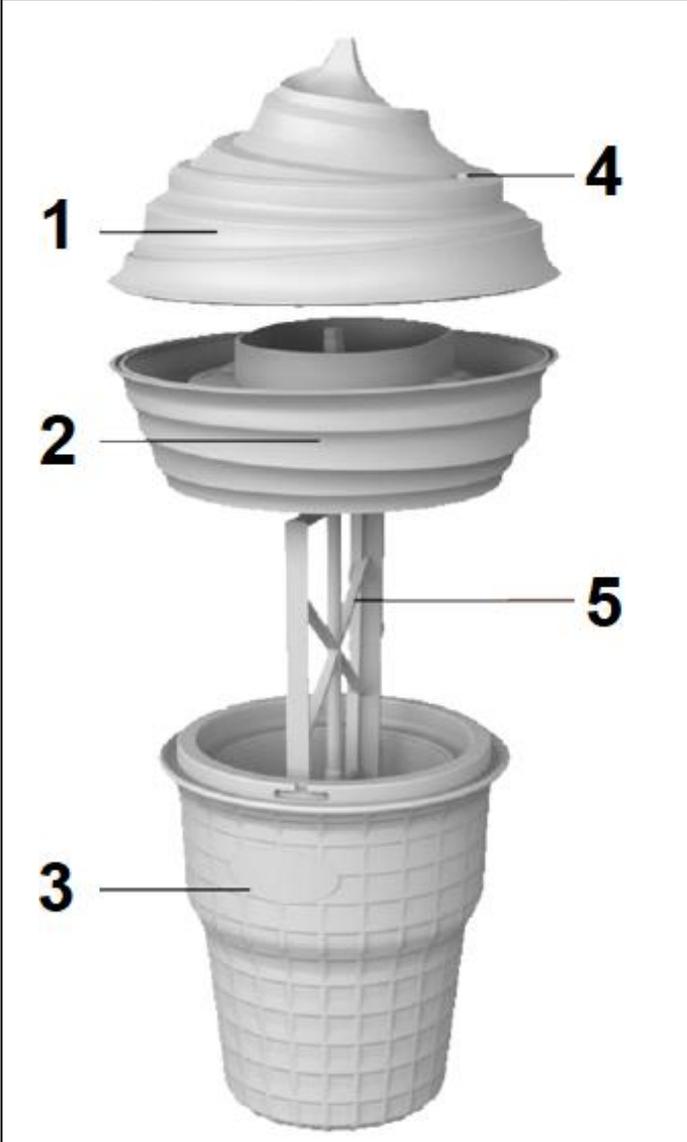
● Technaxx Deutschland no será responsable en ningún caso de ningún peligro directo, indirecto, punitivo, incidental, especial o consecuente a la propiedad o la vida, ni de ningún almacenamiento inadecuado, que surja o esté relacionado con el uso o mal uso de sus productos.

Características

- Tamaño compacto: Ideal para cocinas pequeñas. Cabe en casi cualquier cajón o congelador pequeño.
- Preparación rápida: Permite elaborar helado en muy poco tiempo, a menudo en menos de 30 minutos.
- Operación sencilla: Solo un botón para iniciar la preparación. Sin configuraciones ni programas complicados.
- Contenedor de enfriamiento: La máquina viene con un cubo de hielo, por lo que puede hacer helado más rápido, sin largos tiempos de espera.

- Dulzura personalizable: Posibilidad de variar el contenido de azúcar o edulcorante según se desee para crear alternativas más saludables o sin azúcar.
- Fácil de limpiar: Las piezas fácilmente desmontables son aptas para lavavajillas o se limpian fácilmente a mano.
- Porciones individuales: Pequeñas porciones o incluso bolas individuales de helado.
- Ingredientes creativos: Puede agregar sus propios sabores, trozos de fruta o aderezos para hacer variaciones de helado especialmente creativas.

Descripción general del producto

| | | |
|---|---|-----------------------|
|  | 1 | Motor |
| | 2 | Cubierta transparente |
| | 3 | Cubo de hielo |
| | 4 | Interruptor |
| | 5 | Agitador |

Instrucciones de uso

Nota: Este tipo de máquina solo es apta para hacer helados o granizados y no es apta para hacer batidos.

1. Antes de usar, limpie la superficie de la máquina y el recipiente interior de metal del cubo de hielo con un paño húmedo.

A. No permita bajo ninguna circunstancia que los componentes del motor se mojen o se sumerjan en agua durante la limpieza.

B. No utilice nada que pueda dañar el recipiente interior de metal durante la limpieza.

2. Coloque cubo de hielo en posición vertical en el congelador y congélelo a una temperatura inferior a -18°C durante un mínimo de 12 a 16 horas, cuanto más tiempo, mejor.

3. Enfrie los ingredientes del helado.

A. Sin calentar: Coloque los ingredientes del helado en el refrigerador durante 1-2 horas antes de su preparación.

B. Con calentamiento: Coloque los ingredientes del helado en el refrigerador durante 1-2 horas después de su preparación.

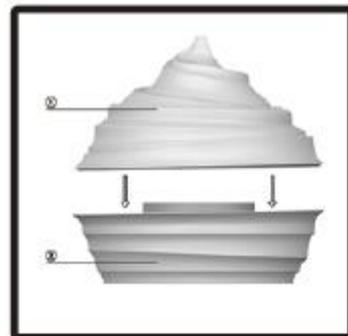
4. Después de 1-2 horas de enfriamiento, retire los ingredientes del helado y viértalos en un recipiente. Licúe o vuelva a mezclar con una batidora de mano o una licuadora durante aproximadamente 5-10 minutos.

5. Coloque los ingredientes mezclados en el cubo de hielo recién sacado del congelador (los ingredientes no deben exceder la línea máxima del cubo de hielo, 200-250 ml).

6. Coloque el cabezal de la unidad principal verticalmente sobre la cubierta transparente y presiónelo firmemente (preste atención a la dirección LR), luego instale el agitador en el cabezal de la unidad principal.

A. Inserte el cable de alimentación USB correspondiente en el puerto USB de la máquina y conecte el otro extremo del cable USB a un adaptador de alimentación USB.

7. Alinee toda la unidad del motor con el cubo de hielo. La parte inferior del agitador debe insertarse en el hueco central del cubo de hielo. La



función de encaje a presión de la unidad del motor y el cubo de hielo debe coincidir. Luego gire la unidad del motor en sentido contrario a las agujas del reloj para asegurar la tapa al cubo de hielo.

8. Presione el botón de encendido para revolver durante 30 minutos para completar la producción.

¡Importante! *La máquina para hacer helados no tiene temporizador ni función de apagado automático, así que esté atento al tiempo y configure un despertador/cuenta regresiva.*

Recetas clásicas de helados y granizados

Instrucciones

La cantidad de cada receta será aplicable solo para una operación de la máquina (la cantidad total recomendada es de aproximadamente 200-250 ml)

Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar la máquina.

No hay espesante en las recetas, hace que la textura del helado sea más suave, si necesita el helado con una textura más dura, coloque el helado terminado en la cámara de congelación durante 10 a 20 minutos antes de comer.

Consejos

Consejos para hacer un helado exitoso 1: Cuanto más frío esté el cubo de hielo, mejor.

- ¡Lleve la temperatura del congelador al nivel más bajo! Colóquelo entre -18°C y -22°C . En el caso de los refrigeradores con interruptores de encendido y apagado mecánicos, colóquelo en la velocidad de refrigeración más alta.
- Antes de congelar, lave y limpie el cubo de hielo y asegúrese de que la superficie del mismo esté seca.
- Asegúrese de colocar el cubo de hielo en posición vertical y plana en la cámara de congelación de su congelador. Reduzca la frecuencia con la que abre y cierra la puerta del congelador para garantizar una congelación adecuada.
- El cubo de hielo necesita al menos entre 12 y 16 horas de congelación. Sería mejor que estuviera más de 24 horas. Debe colocarse en el congelador durante un período más largo para que esté listo para usar.

Consejos para hacer un helado exitoso 2: La fórmula debe ser la adecuada.

- Prepare los ingredientes estrictamente de acuerdo con la fórmula de la receta y no agregue ingredientes adicionales como agua, de lo contrario es posible que no pueda preparar el helado con éxito.
- Coloque los ingredientes en el refrigerador (4-8°C) durante dos horas para lograr un mejor efecto de elaboración.
- La cantidad de ingredientes cada vez debe ser de 200 a 250 ml y no debe excederse, de lo contrario, es posible que no se pueda hacer el helado con éxito.

Recetas de helado

Helado de vainilla



Prepare rápidamente un helado delicioso que se derrite en la boca con ingredientes sencillos.

Ingredientes:

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Yema de huevo cruda - 1 | Azúcar en polvo - 25g |
| Crema fresca - 150ml | Extracto de vainilla - 2 gotas |
| Leche - 50ml | |

Método de preparación:

1. Vierta la yema de huevo, el azúcar en polvo, la nata fresca y la leche en un bol y mézclelos bien. A continuación, viértalo en una cacerola y caliéntelo a fuego lento hasta que esté a punto de hervir (revolviendo constantemente durante este período), agregue el extracto de vainilla después de dejar de calentar, revuelva bien y deje enfriar por completo. (Siga la fórmula estrictamente, no agregue agua ni otros líquidos)
2. Coloque los ingredientes crudos preparados en la cámara de refrigeración del refrigerador durante 1-2 horas para acelerar el proceso de enfriamiento.
3. Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial y los ingredientes crudos del refrigerador, vierta inmediatamente los

ingredientes crudos en el cubo de hielo, encienda la máquina y simplemente espere a que la máquina mezcle durante 15 a 20 minutos, luego el helado estará listo.

Helado de chocolate



La textura es fina y suave.

Ingredientes:

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Leche - 50ml | Chocolate - 40g |
| Yema de huevo cruda - 1 | Azúcar en polvo - 25g |
| Cacao en polvo - 5g | Crema fresca - 120ml |

Método de preparación:

1. Caliente el chocolate triturado con la leche en el microondas durante 30 segundos para derretirlo y deje enfriar.
2. Añada la yema de huevo, el azúcar en polvo y el cacao en polvo a la nata y remueva bien. Vierta la mezcla en una cacerola y caliéntela a fuego lento hasta que esté a punto de hervir (revolviendo constantemente durante este período) y déjela enfriar por completo después de calentarla. (Siga la fórmula estrictamente, no agregue agua ni otros líquidos)
3. Coloque los ingredientes crudos preparados anteriormente en la cámara de refrigeración del refrigerador durante 1-2 horas para acelerar el proceso de enfriamiento.
4. Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial y los ingredientes crudos del refrigerador, vierta inmediatamente los ingredientes crudos en el cubo de hielo, encienda la máquina y simplemente espere a que la máquina mezcle durante 15 a 20 minutos, luego el helado estará listo.

Helado de yogur de fresa



Prepare en casa el helado de fresa favorito de todos.

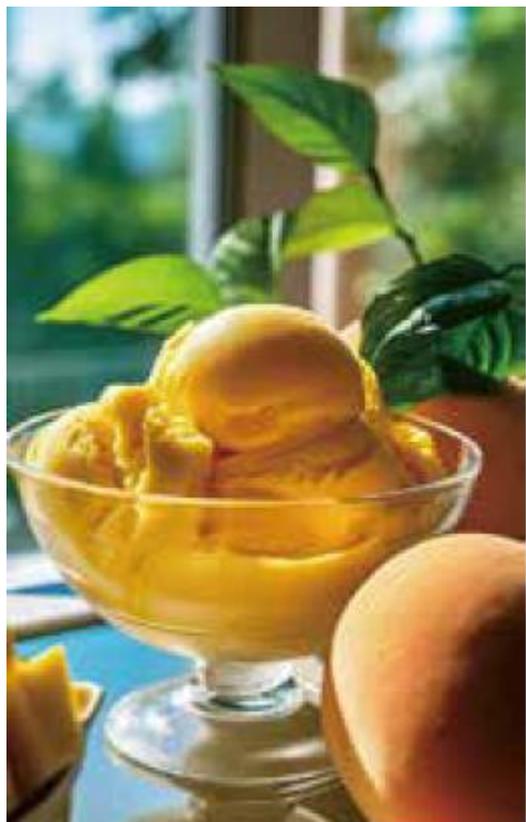
Ingredientes:

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Huevo en polvo - 12g | Azúcar en polvo - 25g |
| Fresas - 30g | Leche – 135 ml |
| Yogur natural sin azúcar - 45g | |

Método de preparación:

1. Corte las fresas en trozos y colóquelas en la licuadora junto con el huevo en polvo, el azúcar en polvo, el yogur y la leche. Licue bien. (No necesita agua)
2. Se recomienda colocar los ingredientes crudos en la cámara de refrigeración del refrigerador durante aproximadamente 1 hora para aumentar la tasa de éxito en la elaboración del helado.
3. Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial del refrigerador, vierta inmediatamente los ingredientes crudos en el cubo de hielo, encienda la máquina y simplemente espere a que la máquina funcione durante 15 a 20 minutos, luego el helado estará listo.

Helado de mango



El sabor del mango está perfectamente capturado.

Ingredientes:

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Mango - 100g | Azúcar en polvo - 25g |
| Crema fresca - 100ml | Leche – 25ml |

Método de preparación:

1. Corte el mango en trozos y póngalos en la licuadora junto con el azúcar en polvo, la leche y la crema fresca y licúelos bien. (No necesita agua)
2. Se recomienda colocar los ingredientes crudos en la cámara de refrigeración del refrigerador durante aproximadamente 1 hora para aumentar la tasa de éxito en la elaboración del helado.
3. Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial del refrigerador, vierta inmediatamente los ingredientes en el cubo de hielo, encienda la máquina y simplemente espere a que la máquina de helados se mezcle durante 15 a 20 minutos, luego el helado estará listo.

Helado de yogur y arándanos



La ligera acidez le da al helado un sabor afrutado y veraniego.

Ingredientes:

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Yema de huevo cocida - 1 | Azúcar en polvo - 25g |
| Arándanos - 30g | Crema fresca - 135ml |
| Yogur natural sin azúcar - 45g | |

Método de preparación:

1. Coloque los arándanos, el huevo en polvo, el azúcar en polvo, el yogur y la crema juntos en la licuadora y mezcle bien. (No se necesita agua)
2. Se recomienda colocar los ingredientes crudos mezclados en la cámara de refrigeración del refrigerador durante aproximadamente 1 hora para aumentar la tasa de éxito en la elaboración del helado.
3. Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial del refrigerador, vierta inmediatamente los ingredientes crudos en el cubo de hielo, encienda la máquina y espere a que la máquina funcione durante 15 a 20 minutos, luego el helado estará listo.

Helado de taro



Dulce regusto

Ingredientes:

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Yema de huevo cruda - 1 | Azúcar en polvo - 25g |
| Leche - 40ml | Crema fresca - 120ml |
| Taro - 30g | |

Método de preparación:

1. Corte el taro en trozos, cocínelos al vapor y añada la leche para hacer puré.
2. Añada la yema de huevo y el azúcar en polvo a la nata y remueva bien, vierta la mezcla en una cacerola y caliéntela a fuego lento hasta que esté a punto de hervir (revolviendo constantemente durante este período) y deje enfriar por completo (siga la fórmula estrictamente, no agregue agua ni otros líquidos).
3. Coloque los ingredientes crudos preparados anteriormente en la cámara de refrigeración del refrigerador durante 1-2 horas para acelerar el proceso de enfriamiento.
4. Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial y los ingredientes crudos del refrigerador, vierta inmediatamente los ingredientes crudos en el cubo de hielo, encienda la máquina y simplemente espere a que la máquina mezcle durante 15 a 20 minutos, luego el helado estará listo.

Helado de galleta de chocolate



Helado de galleta de chocolate, crujiente y que se derrite en la boca.

Ingredientes:

| | |
|---|-----------------------|
| Leche - 50ml | Chocolate - 40g |
| Yema de huevo cruda - 1 | Azúcar en polvo - 25g |
| Crema fresca - 120ml | Cacao en polvo - 5g |
| Galletas de chocolate - 3x ligeramente trituradas (11g) | |

Método de preparación:

1. Caliente el chocolate triturado con la leche en el microondas durante 30 segundos para derretirlo y deje enfriar.
2. Añada la yema de huevo, el azúcar en polvo y el cacao en polvo a la nata y remueva bien. Vierta la mezcla en una cacerola y caliéntala a fuego lento hasta que esté a punto de hervir (revolviendo constantemente durante este período) y déjela enfriar por completo después de calentarla. (siga la fórmula estrictamente, no agregue agua ni otros líquidos)
3. Coloque los ingredientes crudos preparados anteriormente en la cámara de refrigeración del refrigerador durante 1-2 horas para acelerar el proceso de enfriamiento.
4. Siga las instrucciones, ensamble la máquina principal, saque la cubeta especial para hielo y los ingredientes crudos del refrigerador y vierta inmediatamente los ingredientes crudos mencionados anteriormente en la cubeta para hielo. Encienda la máquina y espere a que la máquina licue durante 15 a 20 minutos.
5. Abra la máquina principal y espolvoree con galletas de chocolate trituradas y el helado estará listo para disfrutar.

Recetas de granizados

Granizado de cola



La experiencia más sencilla de refrigeración y diversión.

Ingredientes:

Cola azucarada - 250 ml

Método de preparación:

Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial del refrigerador, vierta inmediatamente la cola en el cubo de hielo, encienda la máquina y simplemente espere a que la máquina mezcle durante 10 a 20 minutos, luego el granizado de cola estará listo.

Granizado de sandía



El sabor de la sandía queda perfectamente restaurado.

Ingredientes:

Sandía - 250 g

Método de preparación:

1. Pela la sandía, córtela en trozos pequeños y haga jugo en un exprimidor (no necesita agua).
2. Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial del refrigerador, vierta inmediatamente los ingredientes en el cubo de hielo, encienda la máquina y espere a que la máquina mezcle durante 10 a 15 minutos, luego el granizado de sandía estará listo.

Granizado de melón con leche



Prepare una bebida granizada tradicional de jugo de melón con leche con ingredientes simples

Ingredientes:

| | |
|-----------------------|--------------|
| Pulpa de melón - 200g | Leche - 50ml |
|-----------------------|--------------|

Método de preparación:

1. Pele el melón, córtelo en trozos pequeños y póngalo en el exprimidor con la leche para hacer el jugo.
2. Siga la guía de instrucciones, ensamble la máquina principal, saque el cubo de hielo especial de la cámara de congelación del refrigerador, vierta inmediatamente los ingredientes en el cubo de hielo, encienda la máquina y simplemente espere a que la máquina mezcle durante 10 a 15 minutos, luego la bebida granizada de melón con leche estará lista.

Limpieza

Nota: Si el helado preparado es blando, coloque la cubitera en el congelador durante 15 minutos. Si es duro, espere un momento a unos 20°C de temperatura ambiente.

Después de su uso, limpie los componentes externos del motor con un detergente neutro, retire las gotas de agua de la superficie y utilice un paño para limpiar las manchas en la unidad principal.

Nota: No permita que la parte del motor entre en contacto con el agua ni se sumerja en agua durante la limpieza; no utilice nada que pueda dañar la olla interior de metal durante la limpieza.

Preguntas frecuentes

Pregunta 1: El motor no gira

A1.1: Verifique si el enchufe del cable de alimentación está insertado en la toma.

A1.2: Verifique si hay un corte de energía.

Pregunta 2: El agitador no gira

A2.1: Verifique si está congelado.

A2.2: Verifique si el motor y el agitador están conectados correctamente.

Especificaciones técnicas

| | |
|------------------------|--|
| Capacidad | 330 ml |
| Fuente de alimentación | USB-C 5 V/2 A |
| Consumo de energía | 8W |
| Material | PCTG de grado alimenticio + ABS |
| Peso y dimensiones | 1 kg / (largo) 16 x (ancho) 16 x (alto) 26 cm |
| Contenido del paquete | 1x máquina de helados (1x agitador, 1x recipiente para congelador, 1x accesorio agitador), 1x cable USB, 1x manual del usuario |

Soporte

Número de teléfono de ayuda técnica: **01805 012643** (14 céntimos/minuto desde líneas fijas en Alemania y 42 céntimos/minuto desde redes móviles). Email gratuito: **support@technaxx.de**

La asistencia telefónica está disponible de lunes a viernes de 9 a.m. a 1 p.m. y de 2 p.m. a 5 p.m.

En caso de anomalías y accidentes, póngase en contacto con: **gpsr@technaxx.de**

Declaración de cumplimiento



Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG declara por la presente que el equipo de radio modelo LX-059, número de identificación del producto: 5314, cumple con la Directiva 2014/30/UE. El texto completo de la Declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.technaxx.de/reseller

Eliminación



Eliminación del embalaje. Deseche el embalaje según su tipo. Deseche la caja y el cartón con restos de papel. La película plástica a la recogida de reciclables.



Eliminación de equipos usados (aplicable en la Unión Europea y otros países europeos con recogida separada (recogida de materiales reciclables)) ¡Los equipos usados no deben desecharse con los residuos domésticos! Todo consumidor está legalmente obligado a desechar dispositivos usados que ya no puedan usarse de forma separada de los residuos domésticos, como en un punto de recogida en su municipio o distrito. Así se garantiza que los dispositivos usados se reciclen adecuadamente y se evitan los efectos negativos en el medioambiente. Por ello, los electrodomésticos están marcados con el símbolo que aquí se indica.

Fabricado en China

Distribuido por:
Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG
Konrad-Zuse-Ring 16-18,
61137 Schöneck, Alemania

Mini Máquina de Helados LX-059