

Lifenaxx® * Gebruiksaanwijzing

Mini-ijsmaker LX-059

Lees voor het eerste gebruik van het apparaat de gebruiksaanwijzing en veiligheidsinformatie goed door.



Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met dit apparaat spelen.

Bewaar deze gebruikershandleiding zorgvuldig voor toekomstige referentie of productuitwisseling. Doe hetzelfde met originele accessoires voor dit product. Als u onder de garantie valt, neem dan contact op met de dealer of winkel waar u het product hebt gekocht.

Geniet van uw product. * Deel uw ervaring en mening op een van de bekende internetportalen.

Specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd - zorg ervoor dat u de meest recente handleiding gebruikt die beschikbaar is op de website van de fabrikant.

Inhoudsopgave

Tips.....	2	Mango -ijs	10
Veiligheidsinstructies.....	2	Bosbessen yoghurt ijs	11
Waarschuwingen.....	3	T aro-ijs.....	12
Disclaimer.....	3	Chocoladebiscuit -ijs.....	13
Functies.....	3	Recepten voor slushies	14
Productoverzicht.....	4	Cola slush.....	14
Gebruiksaanwijzing	5	Watermeloen slush.....	14
Klassieke recepten voor ijs en slushies	6	Slushy van cantaloupe met melk	15
Instructies	6	Reiniging	15
Tips.....	6	Veelgestelde vragen.....	15
Recepten voor ijs.....	7	Technische specificaties	16
Vanille-ijs	7	Ondersteuning.....	16
Chocolade -ijs.....	8	Conformiteitsverklaring.....	16
Aardbeien yoghurt ijs.....	9	Afvalverwijdering	16

Tips

● Gebruik het product alleen voor de doeleinden waarvoor het bedoeld is. ● Beschadig het product niet. De volgende situaties kunnen het product beschadigen: onjuiste spanning, ongelukken (inclusief contact met vloeistoffen of vocht), verkeerd gebruik of misbruik van het product, defecte of onjuiste installatie, problemen met de netvoeding, waaronder stroompieken of bliksemschade, insectenplagen, manipulatie of wijziging van het product door onbevoegd personeel, blootstelling aan abnormaal corrosieve materialen, het inbrengen van vreemde voorwerpen in het apparaat, of gebruik met niet-goedgekeurde accessoires. ● Raadpleeg en volg alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in de gebruikershandleiding.

Veiligheidsinstructies

- Koppel de machine los van de stroomvoorziening voordat u deze reinigt.
- Raak het product nooit aan met natte of vochtige handen.
- Het product mag alleen worden gebruikt met de spanning die op de sticker staat aangegeven.
- Plaats het product niet op een onstabiele ondergrond. Dit kan schade aan het apparaat of letsel bij personen veroorzaken. Eventuele accessoires mogen alleen volgens de instructies van de fabrikant worden bevestigd of van de fabrikant worden verkregen.
- De kabel is voorzien van een beschermende isolatielaag. Plaats geen voorwerpen op de kabel, omdat dit de beschermende functie kan

verminderen. Vermijd overmatige belasting van de kabel, vooral bij stopcontacten en stekkers.

●Steek geen voorwerpen in de openingen van het apparaat, aangezien er op sommige plaatsen stroom loopt en contact brand of een elektrische schok kan veroorzaken.

●Gebruik geen vloeibare reinigingsmiddelen of sprays. Het product mag alleen worden gereinigd met een vochtige doek.

●Sluit geen extra apparaten aan die niet door de fabrikant worden aanbevolen.

●Gebruik het product niet in direct zonlicht of op plaatsen waar de temperatuur langdurig hoger kan zijn dan 50°C.

●De roerder kan tijdens gebruik snel draaien. Raak de roerder nooit aan terwijl de machine in werking is.

●Schakel de machine uit en wacht tot de roerder volledig tot stilstand is gekomen voordat u het apparaat schoonmaakt of ingrediënten toevoegt.

Waarschuwingen

●Haal het product niet uit elkaar, dit kan leiden tot kortsluiting of schade.

●De levensduur van de batterij neemt af naarmate u het gebruikt. ●Niet wijzigen, repareren of verwijderen zonder professionele begeleiding.

●Gebruik geen bijtende of vluchtige vloeistof voor het reinigen. ●Laat het apparaat niet vallen of schudden, het kan interne printplaten of mechanica breken. ●Houd het apparaat uit de buurt van kleine kinderen.

Disclaimer

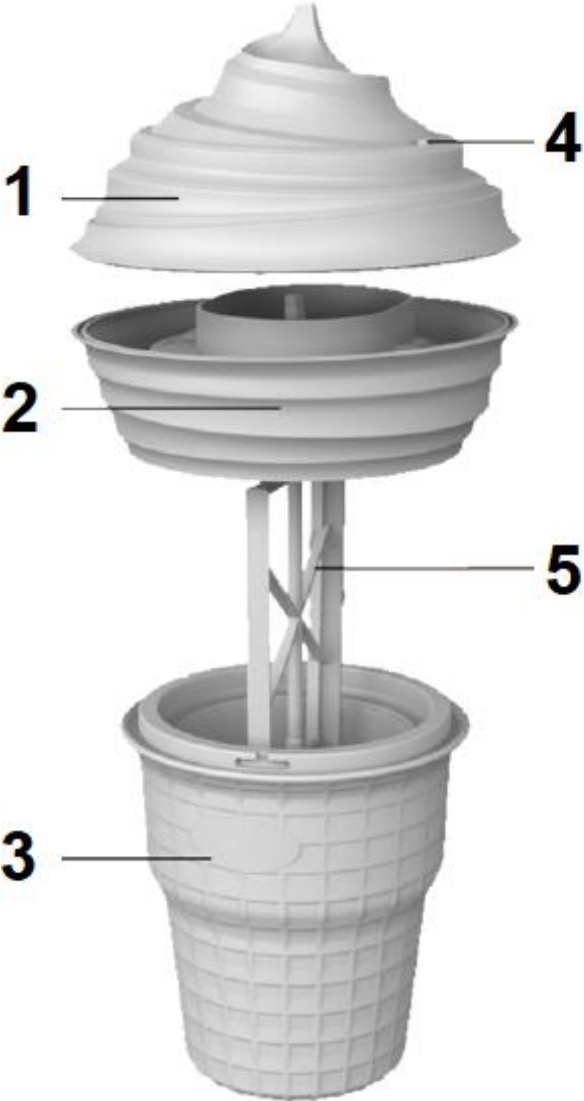
● Technaxx Deutschland is in geen geval aansprakelijk voor enige directe, indirecte, bestraffende, incidentele of bijzondere gevolgschade aan eigendommen of levensgevaar, onjuiste opslag, of welke schade dan ook die voortvloeit uit of verband houdt met het gebruik of misbruik van hun producten.

Functies

- Compact formaat: Ideaal voor kleine keukens, past in bijna elke lade of kleine vriezer.
- Snelle bereiding: Maakt het mogelijk om in een mum van tijd ijs te maken, vaak in minder dan 30 minuten.
- Eenvoudige bediening: Slechts één knop om de bereiding te starten. Geen ingewikkelde instellingen of programma's.
- Koelcontainer: De machine wordt geleverd met een ijsbak, zodat je sneller ijs kunt maken zonder lange wachttijden.

- Aanpasbare zoetheid: Mogelijkheid om de hoeveelheid suiker of zoetstof naar wens aan te passen voor gezondere of suikervrije alternatieven.
- Gemakkelijk te reinigen: Gemakkelijk verwijderbare onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig of eenvoudig met de hand te reinigen.
- Individuele porties: Geschikt voor kleine porties of zelfs losse bolletjes ijs.
- Creatieve ingrediënten: Voeg uw eigen smaken, stukjes fruit of toppings toe om unieke en creatieve ijsvarianten te maken.

Productoverzicht

 The diagram shows an exploded view of an ice cream maker. Part 1 is the top cap with a swirl of ice cream on it. Part 2 is the transparent lid. Part 3 is the ice cream bucket. Part 4 is the switch located on the side of the bucket. Part 5 is the mixing paddle (roerder) inside the bucket.	1	Motor
	2	Transparante deksel
	3	Ijsbak
	4	Schakelaar
	5	Roerder

Gebruiksaanwijzing

Let op: Dit type machine is alleen geschikt voor het maken van ijs of slushies en is niet geschikt voor het maken van smoothies.

1. Voor gebruik: Veeg het oppervlak van de machine en de metalen binnenpot van de ijsbak schoon met een vochtige doek.

A. Laat motoronderdelen absoluut niet nat worden of onderdompelen in water tijdens het reinigen.

B. Gebruik niets dat de metalen binnenpot kan beschadigen tijdens het reinigen.

2. Plaats de ijsbak verticaal in de vriezer en vries deze in op een temperatuur lager dan -18°C voor minimaal 12-16 uur, hoe langer hoe beter.

3. Koel de ingrediënten voor het ijs.

A. Zonder te verwarmen : Plaats de ingrediënten voor het ijs in de koelkast voor 1-2 uur voor de bereiding.

B. Verwarmen : Plaats de ingrediënten voor het ijs in de koelkast voor 1-2 uur na de bereiding.

4. Na 1-2 uur afkoelen, haal de ingrediënten voor het ijs uit de koelkast en giet ze in een container. Meng of mix opnieuw met een handmixer of blender voor ongeveer 5-10 minuten.

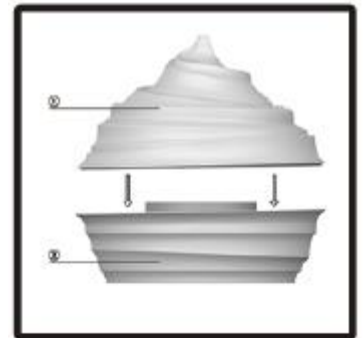
5. Doe de gemixte ingrediënten in de ijsbak die net uit de vriezer is gehaald (de ingrediënten mogen de max-lijn van de ijsbak niet overschrijden, 200-250 ml).

6. Plaats het hoofd van de hoofdunit verticaal op het transparante deksel en druk het stevig aan (let op de L-R richting), installeer vervolgens de roerder op het hoofd van de hoofdunit.

A. Steek de bijpassende USB-stroomkabel in de USB-poort van de machine en sluit het andere uiteinde van de USB-kabel aan op een USB-stroomadapter.

7. Lijn de gehele motorunit uit met de ijsbak. De onderkant van de roerder moet in de middelste uitsparing van de ijsbak worden geplaatst. De klikfunctie van de motorunit en de ijsbak moeten overeenkomen. Draai vervolgens de motorunit tegen de klok in om het deksel op de ijsbak vast te zetten.

8. Druk op de aan/uit-knop om 30 minuten te roeren en de productie te voltooien.



Belangrijk! *De ijsmaker heeft geen timer of automatische uitschakelfunctie, dus houd de tijd in de gaten en stel een alarm of afteltimer in.*

Klassieke recepten voor ijs en slushies

Instructies

De hoeveelheid voor elk recept is alleen van toepassing op één gebruik van de machine (de totale aanbevolen hoeveelheid is ongeveer 200-250 ml).

Lees de instructies zorgvuldig door voordat je de machine gebruikt.

Er zit geen verdikker in de recepten, dit maakt de textuur van het ijs zachter. Als je ijs met een harder textuur wilt, zet het afgewerkte ijs dan 10-20 minuten in de vriezer voordat je het eet.

Tips

Tips voor het maken van succesvol ijs 1: Hoe kouder de ijsbak, hoe beter.

- Zet de temperatuur van de vriezer op het laagste niveau!!! Stel deze in op -18°C tot -22°C. Voor koelkasten met mechanische aan/uitschakelaars, stel deze in op de sterkste koelfunctie.
- Was en droog de ijsbak voordat je deze in de vriezer plaatst en zorg ervoor dat het oppervlak van de ijsbak droog is.
- Zorg ervoor dat je de ijsbak omhoog en plat plaatst in het vriescompartiment van je vriezer. Vermijd frequent openen en sluiten van de vriesdeur om voldoende vriescapaciteit te waarborgen.
- De ijsbak heeft minimaal 12-16 uur nodig om in te vriezen. Meer dan 24 uur is beter. Laat de ijsbak langer in de vriezer staan om klaar te zijn voor gebruik.

Tips voor het maken van succesvol ijs 2: De formule moet geschikt zijn.

- Bereid de ingrediënten strikt volgens de formule in het recept en voeg geen extra ingrediënten zoals water toe, anders kan het zijn dat het ijs niet goed wordt gemaakt.
- Zet de ingrediënten 2 uur in de koelkast (4-8 °C) om een beter resultaat te bereiken.
- De hoeveelheid ingrediënten per keer mag 200-250 ml niet overschrijden, anders kan het zijn dat het ijs niet goed wordt gemaakt.

Recepten voor ijs

Vanille-ijs



Maak snel smakelijk, smelt-in-de-mond ijs met eenvoudige ingrediënten.

Ingrediënten:

Rauw eigeel - 1	Basterdsuiker - 25g
Verse room - 150ml	Vanille-extract - 2 druppels
Melk - 50ml	

Bereidingswijze:

1. Giet de eidooiers, poedersuiker, slagroom en melk in een kom en meng goed. Giet het daarna in een melkpan en verwarm het op laag vuur totdat het bijna begint te koken (roer voortdurend tijdens deze periode). Voeg het vanille-extract toe nadat je het verwarmen hebt gestopt, roer goed en zet het opzij om volledig af te koelen. (Volg strikt het recept, voeg geen water of andere vloeistoffen toe.)
2. Zet de voorbereide ingrediënten in de koelkast voor 1-2 uur om het koelingsproces te versnellen.
3. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak en ingrediënten uit de koelkast, giet de ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht gewoon 15-20 minuten totdat de machine het ijs mengt, en dan is het ijs klaar.

Chocolade -ijs



De textuur is fijn en glad

Ingrediënten:

Melk - 50ml	Chocolade - 40g
Rauw eigeel - 1	Basterdsuiker - 25g
Cacaopoeder - 5g	Verse room - 120ml

Bereidingswijze:

1. Verwarm de verkruimelde chocolade met de melk in de magnetron gedurende 30 seconden om het te laten smelten, zet het opzij om af te koelen.
2. Voeg de eidooiers, poedersuiker en cacaopoeder toe aan de slagroom en roer goed door, giet het in een melkpan en verwarm het op laag vuur totdat het bijna begint te koken (roer voortdurend tijdens deze periode) en zet het opzij om volledig af te koelen na het verwarmen. (Volg strikt het recept, voeg geen water of andere vloeistoffen toe.)
3. Zet de bovenstaande voorbereide ingrediënten in de koelkast voor 1-2 uur om het koelingsproces te versnellen.
4. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak en ingrediënten uit de koelkast, giet de ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht gewoon 15-20 minuten totdat de machine het ijs mengt, en dan is het ijs klaar.

Aardbeien yoghurt ijs



Maak thuis ieders favoriete aardbeienijs.

Ingrediënten:

Eierpoeder - 12g	Basterdsuiker - 25g
Aardbeien - 30g	Melk – 135ml
Gewone suikervrije yoghurt - 45g	

Bereidingswijze:

1. Snijd de aardbeien in stukjes en plaats ze in de blender samen met het eipoeder, poedersuiker, yoghurt en melk, en blend goed. (Geen water nodig)
2. Het wordt aanbevolen om de rauwe ingrediënten ongeveer 1 uur in het koelgedeelte van de koelkast te plaatsen om de slaagkans van het maken van ijs te vergroten.
3. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak uit de koelkast, giet de rauwe ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht gewoon 15-20 minuten totdat de machine werkt, en dan is het ijs klaar.

Mango -ijs



De smaak van de mango is perfect vastgelegd.

Ingrediënten:

Mango-100g	Basterdsuiker - 25g
Verse room - 100ml	Melk – 25 ml

Bereidingswijze:

1. Snijd de mango in stukjes en doe deze samen met de poedersuiker, melk en verse room in de blender en blend goed. (Geen water nodig)
2. Het wordt aanbevolen om de rauwe ingrediënten ongeveer 1 uur in het koelgedeelte van de koelkast te plaatsen om de slaagkans van het maken van ijs te vergroten.
3. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak uit de koelkast, giet de ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht gewoon 15-20 minuten totdat de ijsmachine het mengt, en dan is het ijs klaar.

Bosbessen yoghurt ijs



De lichte zuurgraad geeft het ijs een fruitige, zomerse smaak.

Ingrediënten:

Gekookte eidooier - 1	Basterdsuiker - 25g
Blauwe bessen - 30g	Verse room – 135 ml
Gewone suikervrije yoghurt - 45g	

Bereidingswijze:

1. Doe de bosbessen, eipoeder, poedersuiker, yoghurt en room samen in de blender en blend goed. (Geen water nodig)
2. Het wordt aanbevolen om de gemengde rauwe ingrediënten ongeveer 1 uur in het koelgedeelte van de koelkast te plaatsen om de slaagkans van het maken van ijs te vergroten.
3. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak uit de koelkast, giet de rauwe ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht gewoon 15-20 minuten totdat de machine het mengt, en dan is het ijs klaar.

T aro-ijs



Zoete nasmaak

Ingrediënten:

Rauw eigeel - 1	Basterdsuiker - 25g
Melk - 40ml	Verse room -120ml
Taro - 30g	

Bereidingswijze:

1. Snijd de taro in stukken, stoom ze en voeg de melk toe om een puree te maken.
2. Voeg het eigeel en poedersuiker toe aan de room en roer goed, giet het in een melkpan en verhit het op laag vuur totdat het bijna kookt (blijf constant roeren tijdens dit proces) en zet het opzij om volledig af te koelen. (Volg het recept strikt, voeg geen water of andere vloeistoffen toe)
3. Plaats de hierboven bereide rauwe ingrediënten 1-2 uur in het koelgedeelte van de koelkast om het koelproces te versnellen.
4. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak en rauwe ingrediënten uit de koelkast, giet de rauwe ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht 15-20 minuten totdat de machine het mengt, en dan is het ijs klaar.

Chocoladebiscuit -ijs



Knapperig, smeltend chocoladekoekjesijs.

Ingrediënten:

Melk - 50ml	Chocolade - 40g
Rauw eigeel - 1	Basterdsuiker - 25g
Verse room - 120ml	Cacaopoeder - 5g
Chocoladekoekjes - 3x licht verkruimeld (11g)	

Bereidingswijze:

1. Verwarm de fijngemaakte chocolade met de melk in de magnetron gedurende 30 seconden om het te smelten, zet het opzij om af te koelen.
2. Voeg het eigeel, poedersuiker en cacaopoeder toe aan de room en roer goed, giet het in een melkpan en verhit het op laag vuur totdat het bijna kookt (blijf constant roeren tijdens dit proces) en zet het opzij om volledig af te koelen. (Volg het recept strikt, voeg geen water of andere vloeistoffen toe)
3. Plaats de bovenstaande bereide rauwe ingrediënten 1-2 uur in het koelgedeelte van de koelkast om het koelproces te versnellen.
4. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak en rauwe ingrediënten uit de koelkast, giet de rauwe ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak. Zet de machine aan en wacht 15-20 minuten totdat de machine het mengt.
5. Open de hoofdunit en strooi er verkruimelde chocoladekoekjes overheen. Het ijs is nu klaar om van te genieten.

Recepten voor slushies

Cola slush



De eenvoudigste ervaring van koeling en plezier

Ingrediënten:

Suikerhoudende cola - 250 ml

Bereidingswijze:

Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak uit de koelkast, giet de cola onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht 10-20 minuten totdat de machine het mengt. Het cola-slushie is nu klaar.

Watermeloen slush



De smaak van de watermeloen wordt perfect behouden.

Ingrediënten:

Watermeloen - 250 g

Bereidingswijze:

1. Schil de watermeloen, snijd deze in kleine stukjes en maak sap in een juicer. (Geen water nodig)
2. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak uit de koelkast, giet de ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht 10-15 minuten totdat de machine het mengt. De watermeloen-slushie is nu klaar.

Slushy van cantaloupe met melk



Maak een traditionele slushie-drink van cantaloupe-sap met melk met eenvoudige ingrediënten.

Ingrediënten:

Cantaloupepulp 200g	-	Melk - 50ml
------------------------	---	-------------

Bereidingswijze:

1. Schil de cantaloupe, snijd deze in kleine stukjes en doe ze samen met de melk in de juicer om sap te maken.
2. Volg de instructies, monteer de hoofdunit, haal de speciale ijsbak uit het vriesvak van de koelkast, giet de ingrediënten onmiddellijk in de ijsbak, zet de machine aan en wacht 10-15 minuten totdat de machine het mengt. De slushie-drink van cantaloupe met melk is nu klaar.

Reiniging

Let op: Als het gemaakte ijs zacht is, zet de ijsmand 15 minuten in de vriezer. Als het te hard is, wacht dan een moment op kamertemperatuur (rond 20°C).

Na gebruik, reinig de onderdelen buiten de motor met een neutraal schoonmaakmiddel, veeg waterdruppels van het oppervlak en gebruik een doek om vlekken op het hoofdapparaat af te vegen.

Let op: Laat het motoronderdeel niet in contact komen met water of onderdompelen in water tijdens het reinigen; gebruik geen middelen die de metalen binnenpot kunnen beschadigen tijdens het schoonmaken.

Veelgestelde vragen

Vraag 1: Motor draait niet

A1.1: Controleer of de stekker van de stroomkabel goed in het stopcontact is gestoken.

A1.2 : Controleer of er een stroomuitval is.

Vraag 2: Roerder draait niet

A2.1: Controleer of de ijsmand bevroren is.

A2.2: Controleer of de motor en roerder goed zijn aangesloten.

Technische specificaties

Capaciteit	330 ml
Stroomvoorziening	USB-C 5V / 2A
Energieverbruik	8W
Materiaal	Voedselveilig PCTG + ABS
Gewicht & Afmetingen	1kg / (L) 16x (B) 16x (H) 26cm
Inhoud van het pakket	1x IJscrème maker (1x roerder, 1x vriescontainer, 1x roerderbevestiging), 1x USB-kabel, 1x gebruikershandleiding

Ondersteuning

Telefoonnummer voor technische ondersteuning: **01805 012643*** (14 cent/minuut vanaf een Duitse vaste lijn en 42 cent/minuut vanaf mobiele netwerken). Gratis E-mail: **support@technaxx.de**

*De support hotline is beschikbaar van maandag t.e.m. vrijdag tussen 9:00 en 13:00 en tussen 14:00 en 17:00.

Neem in geval van afwijkingen en ongevallen contact op met: **gpsr@technaxx.de**

Conformiteitsverklaring



Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG verklaart hierbij dat de apparatuur van het type LX-059 Prod. ID.:5314 voldoet aan Richtlijn 2014/30/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.technaxx.de/reseller

Afvalverwijdering



Gooi de verpakking weg. Gooi de verpakking weg naargelang het type verpakking.

Gooi bordkarton of karton weg met het oudpapier. Breng de folie naar een gepast recyclingpunt.



Verwijdering van oude apparatuur (Van toepassing voor de Europese Unie en andere Europese landen met een afzonderlijk inzamelingssysteem (inzameling van waardevolle materialen)) Oude apparatuur mag niet samen met het huisvuil worden weggegooid! Elke consument is bij wet verplicht om oude apparaten die niet langer bruikbaar zijn niet samen met het huisvuil weg te gooien, maar deze in te leveren bij een

inzamelpunt in zijn of haar gemeente. Dit zorgt ervoor dat oude apparaten juist worden gerecycled en een negatieve impact op het milieu wordt vermeden. Elektrische apparaten zijn aldus van het hier weergegeven symbool voorzien.

Gemaakt in China

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

Mini-ijsmaker LX-059