

Lifenaxx[®] * Käyttöohje

Minijäätelökone LX-059

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa lue käyttöohjeet ja turvallisuustiedot huolellisesti.



Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita, tai henkilöiden, joilla ei ole kokemusta tai tietoa, käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai ole opastanut heitä laitteen käytössä. Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki tällä laitteella.

Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti myöhempää tarvetta tai tuotteen jakamista varten. Tee samoin tämän tuotteen alkuperäisille lisävarusteille. Takuutapauksissa ota yhteyttä jälleenmyyjään tai liikkeeseen, josta ostit tämän tuotteen .

Nauti tuotteestasi. * Jaa kokemuksesi ja mielipiteesi jollakin tunnetulla internet-portaalilla.

Tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta - varmista, että käytät valmistajan verkkosivustolla saatavilla olevaa uusinta käyttöopasta.

Sisällysluettelo

Vihjeitä	2	Mustikkajogurttijäätelö	11
Turvallisuusohjeet	2	Taro-jäätelöä	12
Varoitukset	3	Suklaa-keksijäätelö	13
Vastuuvapauslauseke	3	Hiekkaiset reseptit	14
Ominaisuudet	3	Kolajäätelö	14
Tuotteen yleiskatsaus	4	Vesimeloni-lohkarevi	14
Käyttöohjeet	5	Cantaloupe-melonia maidon kera	15
Klassisia jäätelö- ja slushie- reseptejä	6	Puhdistus	15
Ohjeet	6	Usein kysytyt kysymykset	15
Vinkkejä	6	Tekniset tiedot	15
Jäätelöreseptit	7	Tuki	16
Vaniljajäätelö	7	Vaatimustenmukaisuusvakuutus	16
Suklaajäätelöä	8	Hävittäminen	16
Mansikkajogurttijäätelö	9		
Mangojäätelö	10		

Vihjeitä

● Käytä tuotetta vain siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu toiminto●
Älä vahingoita tuotetta. Seuraavat tapaukset voivat vahingoittaa tuotetta:
Väärin jännite, onnettomuudet (mukaan lukien neste tai kosteus), laitteen
väärinkäyttö tai väärinkäyttö tuote, viallinen tai virheellinen asennus,
verkkovirtaongelmat, mukaan lukien virtapiikit tai salama vaurioita,
tartuntoja hyönteiset, tuotteen peukalointi tai muokkaaminen muiden kuin
valtuutetun huoltohenkilöstön toimesta henkilöstö, altistuminen
epätavallisen syövyttävälle aineille materiaalit, vieraiden esineiden
asettaminen sisään yksikkö, käytetään lisävarusteiden kanssa, joita ei ole
ensin hyväksytty.● Lue ja noudata kaikkia käyttöoppaassa olevia
varoituksia ja varotoimia.

Turvallisuusohjeet

- Irrota kone virtalähteestä ennen puhdistusta.
- Älä koskaan kosketa tuotetta märillä tai kosteilla käsillä.
- Tuotetta saa käyttää vain tarrassa mainitulla jännitteellä.
- Älä aseta tuotetta epävakaalle alustalle. Laite voi vaurioitua tai henkilöt
voivat loukkaantua. Kaikki lisäosat tulee tehdä ainoastaan valmistajan
ohjeiden mukaisesti tai hankkia valmistajalta.
- Kaapeli on suojattu ja eristää virran. Älä aseta kaapelin päälle mitään
esineitä, koska se voi aiheuttaa suojaustoiminnon menetyksen. Vältä
kaapelin liiallista rasitusta, erityisesti pistorasioiden ja liittimien kohdalla.

- Älä työnnä mitään esineitä laitteen aukkoihin, sillä joissakin paikoissa kulkee virtaa ja kosketus voi aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.
- Älä käytä nestemäisiä puhdistusaineita tai puhdistussuihkeita. Tuotetta saa puhdistaa ainoastaan kostealla liinalla.
- Älä kytke laitteeseen mitään lisälaitteita, joita valmistaja ei suosittele.
- Älä käytä tuotetta suorassa auringonvalossa tai paikoissa, joissa lämpötila voi ylittää 50 °C pitkään.
- Sekoitin voi pyöriä nopeasti käytön aikana. Älä koskaan koske sekoittimeen laitteen ollessa käynnissä.
- Sammuta laite ja odota, kunnes sekoitin on pysähtynyt kokonaan, ennen kuin puhdistat laitteen tai lisäät aineksia.

Varoitukset

- Älä pura tuotetta, sillä se voi aiheuttaa oikosulun tai vaurion.
- Pariston käyttöikä lyhenee käytön myötä.
- Älä muokkaa, korjaa tai irrota laitetta ilman ammattilaisen ohjausta.
- Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä tai haihtuvia nesteitä.
- Älä pudota tai ravista laitetta, sillä se voi rikkoa sen sisäiset piirilevyt tai mekaniikkaa.
- Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.

Vastuuvapauslauseke

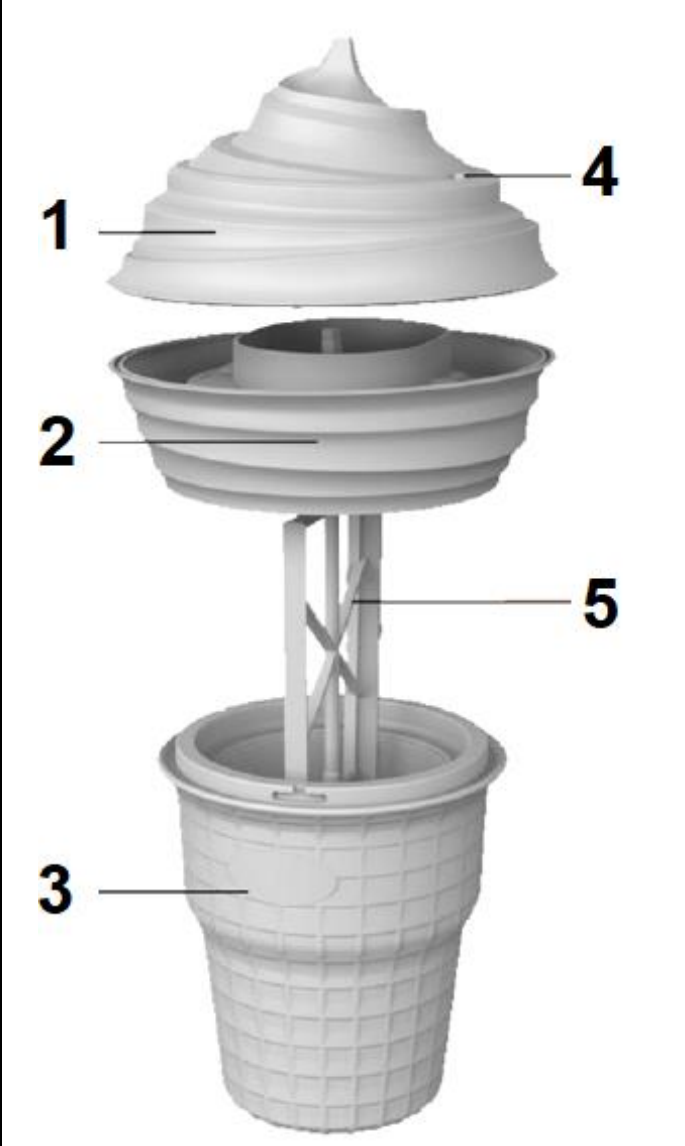
- Technaxx Deutschland ei missään tapauksessa ole vastuussa mistään suorista, epäsuorista rangaistusluonteisista, satunnaisista tai erityisistä välillisistä omaisuus- tai henkivaarasta tai virheellisestä säilytyksestä, joka johtuu tai liittyy heidän tuotteidensa käyttöön tai väärinkäyttöön.

Ominaisuudet

- Kompakti koko: Ihanteellinen pieniin keittiöihin. Sopii lähes mihin tahansa laatikkoon tai pieneen pakastimeen.
- Nopea valmistus: Mahdollistaa jäätelön valmistamisen todella nopeasti, usein alle 30 minuutissa.
- Helppo käyttö: Aloita valmistus vain yhdellä painikkeella. Ei monimutkaisia asetuksia tai ohjelmia.
- Jäähdytysastia: Koneen mukana tulee jääämpäri , joten voit valmistaa jäätelöä nopeammin ilman pitkiä odotusaikoja.
- Mukautettava makeus: Mahdollisuus vaihdella sokerin tai makeutusaineen määrää halutessasi terveellisempien tai sokerittomien vaihtoehtojen luomiseksi.
- Helppo puhdistaa: Helposti irrotettavat osat ovat konepesun kestäviä tai helppo puhdistaa käsin.
- Yksittäisannokset: Pieniä annoksia tai jopa yksittäisiä jäätelöpalloja.

- Luovat ainesosat: Voit lisätä omia makuja, hedelmiä tai täytteitä luodaksesi erityisen luovia jäätelövariaatioita.

Tuotteen yleiskatsaus

 <p>The diagram shows an exploded view of an ice cream maker. Part 1 is the top lid with a swirl of ice cream on top. Part 2 is the transparent lid. Part 3 is the base unit, which is a waffle ice cream cone. Part 4 is the motor assembly, which is a vertical shaft with a mixing blade. Part 5 is the mixing blade itself, which is a cross-shaped blade.</p>	1	Moottori
	2	Läpinäkyvä kansi
	3	Samppanjanjäähdytin
	4	Kytkin
	5	Sekoitin

Käyttöohjeet

Huomautus: Tämän tyyppinen laite soveltuu vain jäätelön tai slushien valmistukseen, eikä se sovellu smoothieiden valmistukseen.

1. Pyyhi laitteen pinta ja jääämpäriin metallinen sisäosa ennen käyttöä kostealla liinalla.

A. Älä missään nimessä anna moottorin osien kastua tai upota veteen puhdistuksen aikana.

B. Älä käytä puhdistuksen aikana mitään, mikä voi vahingoittaa metallista sisäkattilaa.

2. Aseta jääämpäri pystyasentoon pakastimeen ja pakasta se alle -18°C :n lämpötilassa vähintään 12–16 tuntia, mitä pidempään, sen parempi.

3. Jäähdytä jäätelön ainekset.

A. Ilman lämmitystä : Laita jäätelön ainekset jääkaappiin 1–2 tunniksi ennen valmistusta.

B. Lämmitys : Laita jäätelön ainekset jääkaappiin 1-2 tunniksi valmistuksen jälkeen.

4. Jäähdytä jäätelö 1–2 tuntia, poista ainekset ja kaada ne astiaan. Sekoita tai sekoita uudelleen sauvasekoittimella tai tehosekoittimella noin 5–10 minuuttia.

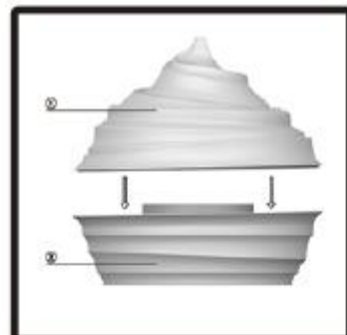
5. Kaada sekoitetut ainekset juuri pakastimesta otettuun jääämpäriin (ainesten määrä ei saa ylittää jääämpäriin merkittyä maksimimerkkiä, 200–250 ml).

6. Aseta pääyksikön pää pystysuoraan läpinäkyvän kannen päälle ja paina sitä lujasti (kiinnitä huomiota LR-suuntaan) ja asenna sitten sekoitin pääyksikön päähän.

A. Liitä sopiva USB-virtajohto laitteen USB-porttiin ja kytke USB-kaapelin toinen pää USB-virtasovittimeen.

7. Kohdista koko moottoriyksikkö jääämpäriin kanssa. Sekoittimen alapinta tulee asettaa jääämpäriin keskimmäiseen syvennykseen. Moottoriyksikön ja jääämpäriin napsautustoiminnon on oltava sama. Kiinnitä sitten moottoriyksikkö vastapäivään kiinnittäaksesi kannen jääämpäriin.

8. Paina virtapainiketta sekoittaaksesi 30 minuuttia tuotannon loppuun saattamiseksi.



Tärkeää! Jäätelökoneessa ei ole ajastinta tai automaattista sammutustoimintoa, joten pidä silmällä aikaa ja aseta herätyskello/lähtölaskenta.

Klassisia jäätelön ja slushien reseptejä

Ohjeet

Kunakin reseptin määrä koskee vain yhtä laitteen käyttökertaa (suositeltu kokonaismäärä on noin 200–250 ml).

Lue ohjeet huolellisesti ennen koneen käyttöä.

Resepteissä ei ole sakeuttamisainetta, se tekee jäätelön koostumuksesta pehmeämpää. Jos haluat kovempaa jäätelöä, laita valmis jäätelö pakastimeen 10–20 minuutiksi ennen syömistä.

Vinkkejä

Vinkkejä onnistuneen jäätelön valmistukseen 1: Mitä kylmempi jääämpäri, sitä parempi.

- Käännä pakastimen lämpötila alimmalle tasolle!!! Aseta se -18 °C - -22 °C välille. Jääkaapeissa, joissa on mekaaninen päälle/pois-kytkin, aseta teholtaan suurin jäähdytysteho.
- Ennen pakastamista pese ja pyyhi jääämpäri ja varmista, että jääämpärin pinta on kuiva.
- Aseta jääämpäri pakastimen pakastinlokeroon ylöspäin ja tasaisesti. Harvenna pakastimen oven avaamista ja sulkemista riittävän pakastuksen varmistamiseksi.
- Jääämpäri vaatii vähintään 12–16 tunnin pakastuksen. Yli 24 tuntia olisi parempi. Se tulisi laittaa pakastimeen pidemmäksi aikaa, jotta se on käyttövalmis.

Vinkkejä onnistuneen jäätelön valmistukseen 2: Kaavan on oltava sopiva.

- Valmistele ainekset tarkasti reseptin ohjeen mukaisesti äläkä lisää muita ainesosia, kuten vettä, muuten jäätelö ei välttämättä valmistu onnistuneesti.
- Laita ainekset jääkaappiin (4–8 °C) kahdeksi tunniksi paremman valmistustuloksen saavuttamiseksi.
- Ainesosien määrän tulee olla 200–250 ml kerrallaan, eikä sitä saa ylittää, muuten jäätelön valmistus ei välttämättä onnistu.

Jäätelöreseptit

Vaniljajäätelö



Valmista herkullista, suussa sulavaa jäätelöä nopeasti yksinkertaisilla aineksilla.

Ainesosat:

Raaka munankeltuainen - 1	Hienosokeri - 25 g
Tuore kerma - 150 ml	Vaniljauute - 2 tippaa
Maito - 50 ml	

Valmistusmenetelmä:

1. Kaada kananmunankeltuainen, hieno sokeri, tuore kerma ja maito kulhoon ja sekoita hyvin. Kaada seos sitten maitokattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes seos kiehuu (sekoittaen jatkuvasti). Lisää vaniljauute kuumennuksen lopettamisen jälkeen, sekoita hyvin ja anna jäähtyä kokonaan. (Noudata tarkasti reseptiä, älä lisää vettä tai muita nesteitä.)
2. Aseta valmistetut raaka-aineet jääkaapin kylmäkammioon 1-2 tunniksi jäähdytysprosessin nopeuttamiseksi.
3. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jääämpäri ja raaka-aineet, kaada raaka-aineet heti jääämpäriin, käynnistä laite ja odota, että laite sekoittuu 15–20 minuuttia, minkä jälkeen jäätelö on valmista.

Suklaajäätelö



Rakenne on hieno ja sileä

Ainesosat:

Maito - 50 ml	Suklaa - 40 g
Raaka munankeltuainen - 1	Hienosokeri - 25 g
Kaakaojauhe - 5 g	Tuore kerma - 120 ml

Valmistusmenetelmä:

1. Kuumenna murskattua suklaata maidon kanssa mikrossa 30 sekuntia, kunnes se sulaa, ja anna jäähtyä.
2. Lisää keltuainen, hieno sokeri ja kaakaojauhe kermaan ja sekoita hyvin. Kaada seos maitokattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes seos kiehuu (sekoita jatkuvasti tänä aikana). Anna jäähtyä kokonaan kuumennuksen jälkeen. (Noudata tarkasti reseptiä, älä lisää vettä tai muita nesteitä.)
3. Aseta yllä valmistetut raaka-aineet jääkaapin kylmäkammioon 1-2 tunniksi jäähdytysprosessin nopeuttamiseksi.
4. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jääämpäri ja raaka-aineet, kaada raaka-aineet heti jääämpäriin, käynnistä laite ja odota, että laite sekoittuu 15–20 minuuttia, minkä jälkeen jäätelö on valmista.

S mansikkajogurttijäätelöä



Tee kaikkien suosikki mansikkajäätelö kotona.

Ainesosat:

Munajauhe - 12 g	Hienosokeri - 25 g
Mansikat - 30 g	Maito – 135 ml
Sokeriton jogurtti - 45 g	

Valmistusmenetelmä:

1. Leikkaa mansikat paloiksi ja laita ne tehosekoittimeen kananmunajauheen, hienon sokerin, jogurtin ja maidon kanssa ja sekoita hyvin. (Vettä ei tarvita.)
2. Raaka-aineet on suositeltavaa laittaa jääkaapin kylmäkammioon noin tunniksi jäätelönvalmistuksen onnistumisprosentin parantamiseksi.
3. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jääämpäri, kaada heti raaka-aineet jääämpäriin, käynnistä laite ja odota, että laite toimii 15–20 minuuttia, minkä jälkeen jäätelö on valmista.

Mango -jäätelö



Mangon maku on täydellisesti vangittu.

Ainesosat:

Mango - 100 g	Hienosokeri - 25 g
Tuore kerma - 100 ml	Maito – 25 ml

Valmistusmenetelmä:

1. Leikkaa mango paloiksi ja laita ne tehosekoittimeen yhdessä hienon sokerin, maidon ja tuorekerman kanssa ja sekoita hyvin. (Vettä ei tarvita.)
2. Jäätelönvalmistuksen onnistumisasteen parantamiseksi on suositeltavaa laittaa raaka-aineet jääkaapin kylmäosastoon noin tunniksi.
3. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jääämpäri, kaada ainekset heti jääämpäriin, käynnistä laite ja odota, että jäätelökone sekoittaa 15–20 minuuttia, minkä jälkeen jäätelö on valmista.

Mustikkajogurttijäätelö



Kevyt happamuus antaa jäätelölle hedelmäisen, kesäisen maun.

Ainesosat:

Keitetty kananmunankeltuainen - 1	Hienosokeri - 25 g
Mustikat - 30 g	Tuore kerma - 135 ml
Sokeriton jogurtti - 45 g	

Valmistusmenetelmä:

1. Laita mustikat, kananmunajauhe, hieno sokeri, jogurtti ja kerma tehosekoittimeen ja sekoita hyvin. (Vettä ei tarvita.)
2. Sekoitettuja raaka-aineita on suositeltavaa laittaa jääkaapin kylmäkammioon noin tunniksi jäätelönvalmistuksen onnistumisprosentin parantamiseksi.
3. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jäämpäri, kaada heti raaka-aineet jäämpäriin, käynnistä laite ja odota, että laite toimii 15–20 minuuttia, minkä jälkeen jäätelö on valmista.

Taro -jäätelö



Makea jälkimaku

Ainesosat:

Raaka munankeltuainen - 1	Hienosokeri - 25 g
Maito - 40 ml	Tuore kerma - 120 ml
Taro - 30 g	

Valmistusmenetelmä:

1. Leikkaa taro paloiksi, höyrytä ne ja lisää maito soseeksi.
2. Lisää keltuainen ja hieno sokeri kermaan ja sekoita hyvin. Kaada seos maitokattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes se kiehuu (sekoita jatkuvasti tänä aikana). Anna jäähtyä kokonaan (noudata reseptiä tarkasti, älä lisää vettä tai muita nesteitä).
3. Aseta yllä valmistetut raaka-aineet jääkaapin kylmäkammioon 1-2 tunniksi jäähdytysprosessin nopeuttamiseksi.
4. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jääämpäri ja raaka-aineet, kaada raaka-aineet heti jääämpäriin, käynnistä laite ja odota, että laite sekoittuu 15–20 minuuttia, minkä jälkeen jäätelö on valmista.

Suklaa -keksijäätelö



Rapeaa, suussa sulavaa suklaakeksijäätelöä.

Ainesosat:

Maito - 50 ml	Suklaa - 40 g
Raaka munankeltuainen - 1	Hienosokeri - 25 g
Tuore kerma - 120 ml	Kaakaojauhe - 5 g
Suklaakeksit - 3 kpl kevyesti murskattuina (11 g)	

Valmistusmenetelmä:

1. Kuumenna murskattua suklaata maidon kanssa mikrossa 30 sekuntia, kunnes se sulaa, ja anna jäähtyä.
2. Lisää keltuainen, hieno sokeri ja kaakaojauhe kermaan ja sekoita hyvin. Kaada seos maitokattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä, kunnes seos kiehuu (sekoita jatkuvasti tänä aikana). Anna jäähtyä kokonaan kuumennuksen jälkeen. (Noudata tarkasti reseptiä, älä lisää vettä tai muita nesteitä.)
3. Aseta yllä valmistetut raaka-aineet jääkaapin kylmäkammioon 1-2 tunniksi jäähdytysprosessin nopeuttamiseksi.
4. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jääämpäri ja raaka-aineet. Kaada välittömästi yllä mainitut raaka-aineet jääämpäriin. Käynnistä laite ja odota, että laite sekoittaa 15–20 minuuttia.
5. Avaa pääkone ja ripottele päälle murskattuja suklaakeksejä, niin jäätelö on valmista nautittavaksi.

Hiekkaiset reseptit Kolajäätelö



Yksinkertaisin kokemus viilennyksestä ja hauskanpidosta

Ainesosat:

Sokeroitu kola - 250 ml

Valmistusmenetelmä:

Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jääämpäri ja kaada heti cola jääämpäriin, käynnistä laite ja odota, että laite sekoittaa 10–20 minuuttia, minkä jälkeen colaslusshyte on valmis.

Vesimeloni loskainen



Vesimelonin maku palautuu täydellisesti.

Ainesosat:

Vesimeloni - 250 g

Valmistusmenetelmä:

1. Kuori vesimeloni, leikkaa se pieniksi paloiksi ja purista siitä mehu mehupuristimella (vettä ei tarvita)
2. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapista erityinen jääämpäri, kaada ainekset heti jääämpäriin, käynnistä laite ja odota, että laite sekoittuu 10–15 minuuttia, minkä jälkeen vesimelonisose on valmista.

Rehevää cantaloupe-melonia maidon kera



Tee perinteinen slushilainen juoma cantaloupe-mehusta maidon kanssa yksinkertaisilla aineksilla

Ainesosat:

Cantaloupe-massa - 200 g	Maito - 50 ml
-----------------------------	---------------

Valmistusmenetelmä:

1. Kuori cantaloupe-meloni, leikkaa se pieniksi paloiksi ja laita se mehupuristimeen maidon kanssa mehun valmistamiseksi.
2. Noudata ohjeita, kokoa päälaitte, ota jääkaapin pakastinosastosta erityinen jääämpäri, kaada ainekset heti jääämpäriin, käynnistä laite ja odota, että laite sekoittaa 10–15 minuuttia, minkä jälkeen pehmeä cantaloupe-maitojuoma on valmis.

Puhdistus

Huomautus: Jos jäätelö on pehmeää, laita jääämpäri pakastimeen 15 minuutiksi. Jos se on kovaa, odota hetki noin 20 °C:n huoneenlämmössä.

Käytön jälkeen puhdista moottorin ulkopuoliset osat neutraalilla pesuaineella, pyyhi pintavesipisarat pois ja pyyhi pääyksikön tahrat liinalla.

Huomautus: Älä anna moottoriosan joutua kosketuksiin veden kanssa äläkä upota sitä veteen puhdistuksen aikana. Älä käytä puhdistuksen aikana mitään, mikä voi vahingoittaa metallista sisäkattilaa.

Usein kysytyt kysymykset

Kysymys 1: Moottori ei pyöri

A1.1: Tarkista, onko virtajohdon pistoke työnnetty pistorasiaan.

A1.2 : Tarkista, onko sähkökatkos.

Kysymys 2: Sekoitin ei pyöri

A2.1: Tarkista, onko se jäätynyt.

A2.2: Tarkista, onko moottori ja sekoitin kytketty oikein.

Tekniset tiedot

Kapasiteetti	330 ml
Virtalähde	USB-C 5V / 2A

Virrankulutus	8W
Materiaali	Elintarvikelaatuinen PCTG + ABS
Paino ja mitat	1 kg / (P) 16 x (L) 16 x (K) 26 cm
Pakkauksen sisältö	1 x Jäätelökone (1 x Sekoituskone, 1 x Pakastinrasia, 1 x Sekoitusosa), 1 x USB-kaapeli, 1 x Käyttöohje

Tukea

Teknisen tuen palvelunumero: **01805 012643** (14 senttiä/minuutti Saksan lankaverkosta ja 42 senttiä/minuutti matkapuhelinverkosta). Maksuton sähköposti: **support@technaxx.de**

Tukipuhelin on avoinna maanantaista perjantaihin klo 9.00–13.00 ja 14.00–17.00.

Poikkeamien ja onnettomuuksien sattuessa ota yhteyttä: **gpsr@technaxx.de**

Vaatimustenmukaisuusvakuutus



Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG vakuuttaa täten, että radiolaite tyyppi LX-059 Prod. ID.:5314 on direktiivin 2014/30/EU mukainen. EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla seuraavasta internetosoitteesta: www.technaxx.de/reseller

Hävittäminen



Pakkauksen hävittäminen. Lajittele pakkausmateriaalit tyyppin mukaan hävitettäessä.

Hävitä pahvi ja kartonki paperinkeräykseen. Foliot tulee toimittaa kierrätysmateriaalien keräykseen.



Vanhojen laitteiden hävittäminen (Koskee Euroopan unionia ja muita Euroopan maita, joissa on erillinen keräys (kierrätettävien materiaalien keräys) Vanhoja laitteita ei saa hävittää talousjätteen mukana! Jokaisen kuluttajan on lain mukaan hävitettävä vanhat, käyttökelvottomat laitteet erikseen talousjätteestä, esimerkiksi kunnan tai alueen keräyspisteessä. Näin varmistetaan, että vanhat laitteet kierrätetään asianmukaisesti ja että vältetään ympäristölle aiheutuvat kielteiset vaikutukset. Tästä syystä sähkölaitteet on merkitty tässä näkyvällä symbolilla.

Valmistettu Kiinassa

Jakelija:

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

Minijäätelökone LX-059