

# Lifenaxx® \* Manuel d'utilisation

## Mini Sorbetière LX-059

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et les consignes de sécurité.



Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

Conservez soigneusement ce manuel d'utilisation pour pouvoir vous y référer ultérieurement ou échanger le produit. Faites de même avec les accessoires d'origine de ce produit. En cas de garantie, veuillez contacter le revendeur ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

**Profitez de votre produit. \* Partagez votre expérience et votre opinion sur l'un des portails Internet bien connus.**

Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis - veuillez-vous assurer que vous utilisez le dernier manuel disponible sur le site web du fabricant.

## Table des matières

Conseils.....	2	Glace au yaourt aux myrtilles	11
Consignes de sécurité.....	2	Crème glacée au taro.....	12
Avertissements.....	3	Glace aux biscuits au chocolat	13
Clause de non-responsabilité.....	3	.....	13
Caractéristiques.....	3	Recettes de granités.....	14
Présentation du produit.....	4	Granité au cola.....	14
Mode d'emploi.....	5	Granité à la pastèque.....	14
Recettes classiques de glaces et		Moelleux de cantaloup avec du	
granités.....	6	lait.....	15
Instructions.....	6	Nettoyage.....	15
Conseils.....	6	FAQ.....	15
Recettes de glaces.....	7	Spécifications techniques.....	16
Glace à la vanille.....	7	Pris en charge.....	16
Glace au chocolat.....	8	Déclaration de conformité.....	16
Glace au yaourt à la fraise.....	9	Élimination.....	16
Glace à la mangue.....	10		

## Conseils

● N'utilisez le produit qu'aux fins pour lesquelles il est destiné. fonction● N'endommagez pas le produit. Les cas suivants peuvent endommager le produit : Tension incorrecte, accidents (y compris liquide ou humidité), mauvaise utilisation ou abus de produit, installation défectueuse ou inadéquate, problèmes d'alimentation secteur, y compris les pics de tension ou la foudre dommages, infestation par insectes, altération ou modification du produit par des personnes autres que le service de maintenance agréé personnel, exposition à des substances anormalement corrosives matériaux, insertion d'objets étrangers dans le unité, utilisée avec des accessoires non préapprouvés.● Consultez et tenez compte de tous les avertissements et précautions contenus dans le manuel d'utilisation.

## Consignes de sécurité

- Débranchez la machine de l'alimentation électrique avant de la nettoyer.
- Ne jamais toucher le produit avec les mains mouillées ou humides.
- Le produit ne peut être utilisé qu'avec la tension décrite sur l'autocollant.
- Ne placez pas le produit sur une surface instable. L'appareil pourrait être endommagé ou des personnes pourraient être blessées. Toute fixation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant ou obtenues auprès de ce dernier.

- Le câble est gainé et isole le courant. Ne posez aucun objet sur le câble, car cela pourrait entraîner la perte de la fonction de protection. Évitez d'exercer une pression excessive sur le câble, en particulier au niveau des prises et des fiches.
- N'insérez aucun objet dans les ouvertures de l'appareil, car le courant circule à certains endroits et le contact peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeurs liquides ou de sprays nettoyeurs. Le produit ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon humide.
- Ne connectez aucun appareil supplémentaire qui ne soit pas recommandé par le fabricant.
- N'utilisez pas le produit en plein soleil ou dans des endroits où la température peut dépasser 50°C pendant une longue période.
- Le mélangeur peut tourner rapidement pendant le fonctionnement. Ne touchez jamais l'agitateur pendant que la machine est en marche.
- Éteignez la machine et attendez que le mélangeur soit complètement arrêté avant de nettoyer l'appareil ou d'ajouter des ingrédients.

## **Avertissements**

- Ne démontez pas le produit, cela pourrait provoquer un court-circuit ou des dommages.
- La durée de vie de la batterie diminuera avec l'utilisation.
- Ne pas modifier, réparer ou démonter sans l'avis d'un professionnel.
- N'utilisez pas de liquide corrosif ou volatil pour le nettoyage.
- Ne laissez pas tomber ou ne secouez pas l'appareil, cela pourrait endommager les circuits imprimés internes ou la mécanique.
- Gardez l'appareil hors de portée des jeunes enfants.

## **Clause de non-responsabilité**

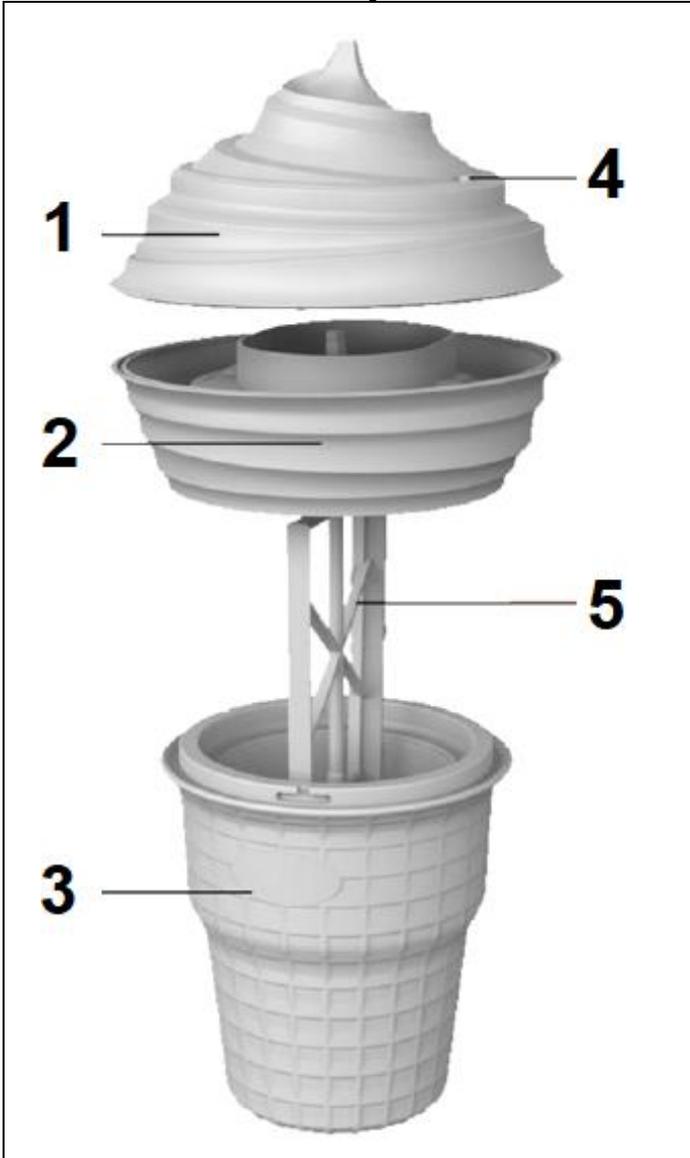
- En aucun cas, Technaxx Deutschland ne pourra être tenu responsable de tout danger direct, indirect, punitif, accessoire, spécial consécutif, pour les biens ou la vie, de tout stockage inapproprié, quel qu'il soit, découlant de ou lié à l'utilisation ou à la mauvaise utilisation de ses produits.

## **Caractéristiques**

- Taille compacte : Idéal pour les petites cuisines. S'intègre dans presque tous les tiroirs ou petits congélateurs.
- Préparation rapide : Permet de réaliser des glaces en un rien de temps, souvent en moins de 30 minutes.
- Utilisation simple : Un seul bouton pour démarrer la préparation. Aucun réglage ou programme compliqué.

- Récipient de refroidissement : La machine est livrée avec un seau à glace, ce qui vous permet de préparer de la glace plus rapidement, sans longs temps d'attente.
- Douceur personnalisable : Possibilité de varier la teneur en sucre ou en édulcorant selon les envies pour créer des alternatives plus saines ou sans sucre.
- Facile à nettoyer : les pièces facilement amovibles passent au lave-vaisselle ou sont simples à nettoyer à la main.
- Portions individuelles : Petites portions ou même boules de glace individuelles.
- Ingrédients créatifs : Vous pouvez ajouter vos propres saveurs, morceaux de fruits ou garnitures pour créer des variantes de glaces particulièrement créatives.

## Présentation du produit

	1	Moteur
	2	Couverture transparente
	3	Seau à glace
	4	Interrupteur
	5	Mélangeur

## Mode d'emploi

**Remarque** : ce type de machine convient uniquement à la fabrication de glaces ou de granités et ne convient pas à la fabrication de smoothies.

1. Avant utilisation, essuyez la surface de la machine et le pot intérieur en métal du seau à glace avec un chiffon humide.

**A.** Ne laissez absolument pas les composants du moteur être mouillés ou immergés dans l'eau pendant le nettoyage.

**B.** N'utilisez rien qui pourrait endommager le pot intérieur en métal pendant le nettoyage.

2. Placez le seau à glace verticalement dans le congélateur et congelez-le à une température inférieure à -18°C pendant au moins 12 à 16 heures, plus c'est long, mieux c'est.

3. Refroidissez les ingrédients de la crème glacée.

**UN. Sans chauffer** : Placer les ingrédients de la glace au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures avant la préparation.

**B. Avec chauffage** : Placer les ingrédients de la glace au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures après la préparation.

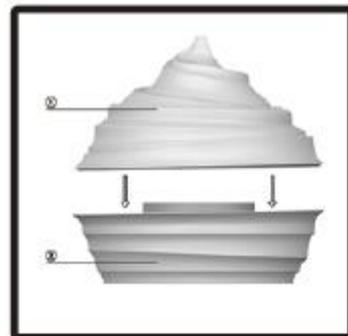
4. Après 1 à 2 heures de refroidissement, retirez les ingrédients de la glace et versez-les dans un récipient. Mixez ou mixez à nouveau avec un mixeur plongeant ou un blender pendant environ 5 à 10 minutes.

5. Mettez les ingrédients mélangés dans le seau à glace qui vient d'être sorti du congélateur (les ingrédients ne doivent pas dépasser la ligne maximale du seau à glace, 200-250 ml).

6. Placez la tête de l'unité principale verticalement sur le couvercle transparent et appuyez fermement (faites attention au sens LR), puis installez le mélangeur sur la tête de l'unité principale.

**A.** Insérez le cordon d'alimentation USB correspondant dans le port USB de la machine et connectez l'autre extrémité du câble USB à un adaptateur d'alimentation USB.

7. Alignez l'ensemble du bloc moteur avec le seau à glace. Le dessous de l'agitateur doit être inséré dans le creux central du seau à glace. La fonction d'encliquetage du bloc moteur et du seau à glace doit correspondre.



Tournez ensuite le bloc moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fixer le couvercle au seau à glace.

**8.** Appuyez sur le bouton d'alimentation pour remuer pendant 30 minutes pour terminer la production.

**Important!** *La sorbetière n'a pas de minuterie ni de fonction d'arrêt automatique, alors gardez un œil sur l'heure et réglez un réveil/compte à rebours.*

## **Recettes classiques de glaces et granités**

### **Instructions**

La quantité pour chaque recette doit être applicable pour une seule opération de la machine (la quantité totale recommandée est d'environ 200-250 ml)

Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser la machine.

Il n'y a pas d'épaississant dans les recettes, cela rend la texture de la glace plus douce, si vous avez besoin d'une glace avec une texture plus dure, mettez la glace finie dans le compartiment de congélation pendant 10 à 20 minutes avant de manger.

### **Conseils**

*Conseils pour réussir vos glaces 1 : Plus le seau à glace est froid, mieux c'est.*

- Réglez la température du congélateur au niveau le plus bas !!! Réglez-la entre -18 °C et -22 °C. Pour les réfrigérateurs avec interrupteur marche/arrêt mécanique, réglez-la sur la puissance de réfrigération la plus élevée.
- Avant de congeler, lavez et essuyez le seau à glace et assurez-vous que la surface du seau à glace est sèche.
- Assurez-vous de placer le bac à glace vers le haut et à plat dans le compartiment de congélation de votre congélateur. Réduisez la fréquence d'ouverture et de fermeture de la porte du congélateur pour assurer une congélation adéquate.
- Le seau à glace nécessite au moins 12 à 16 heures de congélation. Plus de 24 heures serait préférable. Il doit être placé au congélateur pendant une période plus longue pour être prêt à l'emploi.

*Conseils pour réussir sa glace 2 : La formule doit être adaptée.*

- Préparez les ingrédients strictement selon la formule de la recette et n'ajoutez pas d'ingrédients supplémentaires tels que de l'eau, sinon vous risquez de ne pas réussir à préparer la crème glacée.

- Placer les ingrédients au réfrigérateur (4 -8 °C) pendant deux heures pour obtenir un meilleur effet de préparation.
- La quantité d'ingrédients à chaque fois doit être de 200 à 250 ml et ne doit pas être dépassée, sinon la crème glacée risque de ne pas être préparée avec succès.

## Recettes de glaces

### Glace à la vanille



Préparez rapidement de savoureuses glaces fondantes avec des ingrédients simples.

#### Ingrédients:

Jaune d'oeuf cru - 1	Sucre en poudre - 25g
Crème fraîche - 150ml	Extrait de vanille - 2 gouttes
Lait - 50 ml	

#### Méthode de fabrication :

1. Versez le jaune d'œuf, le sucre en poudre, la crème fraîche et le lait dans un bol et mélangez bien. Versez ensuite le tout dans une casserole à lait et faites chauffer à feu doux jusqu'à ébullition (en remuant constamment pendant cette période), ajoutez l'extrait de vanille après avoir arrêté de chauffer, remuez bien et laissez refroidir complètement. (suivez strictement la formule, n'ajoutez pas d'eau ou d'autres liquides)

2. Placez les ingrédients crus préparés dans le compartiment de congélation du réfrigérateur pendant 1 à 2 heures pour accélérer le processus de refroidissement.

3. Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial et les ingrédients crus du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients crus dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la machine se mélange pendant 15 à

20 minutes, puis la crème glacée est terminée.

## Glace au chocolat



La texture est fine et lisse

### Ingrédients:

Lait - 50 ml	Chocolat - 40g
Jaune d'oeuf cru - 1	Sucre en poudre - 25g
Poudre de cacao - 5g	Crème fraîche - 120ml

### Méthode de fabrication :

1. Faites chauffer le chocolat concassé avec le lait au micro-ondes pendant 30 secondes pour le faire fondre, réservez pour refroidir.
2. Ajoutez le jaune d'œuf, le sucre en poudre et le cacao en poudre à la crème et remuez bien, versez-le dans une casserole à lait et faites-le chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il soit sur le point d'ébullition (en remuant constamment pendant cette période) et laissez-le refroidir complètement après le chauffage. (suivez strictement la formule, n'ajoutez pas d'eau ou d'autres liquides)
3. Placez les ingrédients crus préparés ci-dessus dans le compartiment de congélation du réfrigérateur pendant 1 à 2 heures pour accélérer le processus de refroidissement.
4. Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial et les ingrédients crus du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients crus dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la machine se mélange pendant 15 à 20 minutes, puis la crème glacée est terminée.

## Glace au yaourt à la fraise



Préparez à la maison la glace à la fraise préférée de tous.

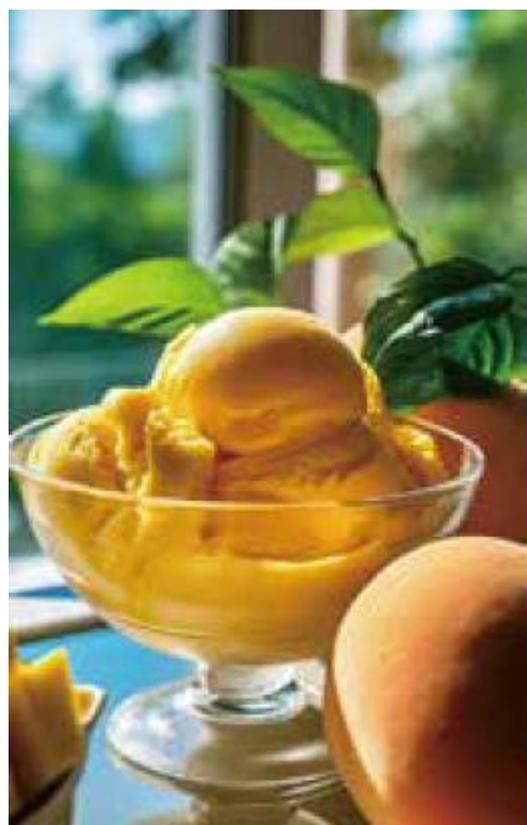
### Ingrédients:

Poudre d'oeuf - 12g	Sucre en poudre - 25g
Fraises - 30g	Lait – 135 ml
Yaourt nature sans sucre - 45g	

### Méthode de fabrication :

1. Coupez les fraises en morceaux et placez-les dans le mixeur avec la poudre d'œuf, le sucre en poudre, le yaourt et le lait et mélangez bien. (Pas besoin d'eau)
2. Il est recommandé de placer les ingrédients crus dans le compartiment de congélation du réfrigérateur pendant environ 1 heure afin d'augmenter le taux de réussite de la fabrication de la crème glacée.
3. Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients crus dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la machine fonctionne pendant 15 à 20 minutes, puis la glace est terminée.

## Glace à la mangue



Le goût de la mangue est parfaitement préservé.

### Ingrédients:

Mangue - 100g	Sucre en poudre - 25g
Crème fraîche - 100ml	Lait – 25 ml

### Méthode de fabrication :

1. Coupez la mangue en morceaux et mettez-les dans le mixeur avec le sucre en poudre, le lait et la crème fraîche et mixez bien. (Pas besoin d'eau)

2. Il est recommandé de placer les ingrédients crus dans le compartiment de congélation du réfrigérateur pendant environ 1 heure afin d'augmenter le taux de réussite de la fabrication de la crème glacée.

3. Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la sorbetière se mélange pendant 15 à 20 minutes, puis la glace est terminée.

## Glace au yaourt aux myrtilles



L'acidité légère confère à la glace un goût fruité et estival.

### Ingédients:

Jaune d'oeuf cuit - 1	Sucre en poudre - 25g
Myrtilles - 30g	Crème fraîche – 135 ml
Yaourt nature sans sucre - 45g	

### Méthode de fabrication :

1. Mettez les myrtilles, la poudre d'œuf, le sucre en poudre, le yaourt et la crème dans le mixeur et mélangez bien. (Pas besoin d'eau)

2. Il est recommandé de placer les ingrédients crus mélangés dans le compartiment de congélation du réfrigérateur pendant environ 1 heure afin d'augmenter le taux de réussite de la fabrication de la crème glacée.

3. Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients crus dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la machine fonctionne pendant 15 à 20 minutes, puis la glace est terminée.

## Crème glacée au taro



Arrière-goût sucré

### Ingrédients:

Jaune d'oeuf cru - 1	Sucre en poudre - 25g
Lait - 40 ml	Crème fraîche - 120ml
Taro - 30g	

### Méthode de fabrication :

1. Coupez le taro en morceaux, faites-les cuire à la vapeur et ajoutez le lait pour faire une purée.
2. Ajoutez le jaune d'œuf et le sucre en poudre à la crème et remuez bien, versez-la dans une casserole à lait et faites-la chauffer à feu doux jusqu'à ébullition (en remuant constamment pendant cette période) et laissez-la refroidir complètement (suivez strictement la formule, n'ajoutez pas d'eau ou d'autres liquides)
3. Placez les ingrédients crus préparés ci-dessus dans le compartiment de congélation du réfrigérateur pendant 1 à 2 heures pour accélérer le processus de refroidissement.
4. Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial et les ingrédients crus du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients crus dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la machine se mélange pendant 15 à 20 minutes, puis la crème glacée est terminée.

## Glace aux biscuits au chocolat



Crème glacée aux biscuits au chocolat croquante et fondante.

### Ingrédients:

Lait - 50 ml	Chocolat - 40g
Jaune d'oeuf cru - 1	Sucre en poudre - 25g
Crème fraîche - 120ml	Poudre de cacao - 5g
Biscuits au chocolat - 3x légèrement écrasés (11g)	

### Méthode de fabrication :

1. Faites chauffer le chocolat concassé avec le lait au micro-ondes pendant 30 secondes pour le faire fondre, puis laissez refroidir.
2. Ajoutez le jaune d'œuf, le sucre en poudre et le cacao en poudre à la crème et remuez bien, versez-le dans une casserole à lait et faites-le chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il soit sur le point d'ébullition (en remuant constamment pendant cette période) et laissez-le refroidir complètement après le chauffage. (suivez strictement la formule, n'ajoutez pas d'eau ou d'autres liquides)
3. Placez les ingrédients crus préparés ci-dessus dans le compartiment de congélation du réfrigérateur pendant 1 à 2 heures pour accélérer le processus de refroidissement.
4. Suivez les instructions du guide, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial et les ingrédients crus du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients crus ci-dessus dans le seau à glace. Allumez la machine et attendez qu'elle mélange pendant 15 à 20 minutes.
5. Ouvrez la machine principale et saupoudrez de biscuits au chocolat concassés et la glace est prête à être dégustée.

## Recettes de granités

### Granité au cola



L'expérience la plus simple de refroidissement et de plaisir

#### **Ingrédients:**

Coca sucré - 250 ml

#### **Méthode de fabrication :**

Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial du réfrigérateur, versez immédiatement le cola dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la machine se mélange pendant 10 à 20 minutes, puis le granité au cola est terminé.

### Granité à la pastèque



La saveur de la pastèque est parfaitement restituée.

#### **Ingrédients:**

Pastèque - 250 g

#### **Méthode de fabrication :**

1. Pelez la pastèque, coupez-la en petits morceaux et faites-en du jus dans un presse-agrumes (pas besoin d'eau).
2. Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la machine se mélange pendant 10 à 15 minutes, puis le granité à la pastèque est terminé.

## Moelleux de cantaloup avec du lait



Préparez une boisson glacée traditionnelle à base de jus de cantaloup avec du lait avec des ingrédients simples

### Ingrédients:

Pulpe de cantaloup - 200g	Lait - 50 ml
------------------------------	--------------

### Méthode de fabrication :

1. Pelez le cantaloup, coupez-le en petits morceaux et mettez-le dans la centrifugeuse avec le lait pour faire du jus.
2. Suivez le guide d'instructions, assemblez la machine principale, sortez le seau à glace spécial de le compartiment de congélation du réfrigérateur, versez immédiatement les ingrédients dans le seau à glace, allumez la machine et attendez simplement que la machine se mélange pendant 10 à 15 minutes, puis la boisson glacée de cantaloup au lait est terminée.

## Nettoyage

**Remarque :** Si la glace réalisée est molle, placez le seau à glace au congélateur pendant 15 minutes. Si elle est dure, attendez un moment à environ 20°C à température ambiante.

Après utilisation, nettoyez les composants extérieurs du moteur avec un détergent neutre, essuyez les gouttes d'eau en surface et utilisez un chiffon pour essuyer les taches sur l'unité principale.

**Remarque :** Ne laissez pas la partie moteur entrer en contact avec l'eau ou être immergée dans l'eau pendant le nettoyage ; n'utilisez rien qui puisse endommager le pot intérieur en métal pendant le nettoyage.

## FAQ

### Q1: Le moteur ne tourne pas

**A1.1 :** Vérifiez si la fiche du cordon d'alimentation est insérée dans la prise.

**A1.2 :** Vérifiez s'il y a une panne de courant.

### Q2 : Le mélangeur ne tourne pas

**A2.1 :** Vérifiez s'il est gelé.

**A2.2 :** Vérifiez si le moteur et le mélangeur sont correctement connectés.

## Spécifications techniques

Capacité	330 ml
Alimentation électrique	USB-C 5V / 2A
Consommation d'énergie	8W
Matériel	PCTG + ABS de qualité alimentaire
Poids et dimensions	1 kg / (L) 16 x (l) 16 x (H) 26 cm
Contenu du colis	1x Mini Sorbetière LX-059 (1x mélangeur , 1x récipient de congélation, 1x accessoire mélangeur), 1x câble USB, 1x Manuel d'utilisation

## Pris en charge

No. de téléphone pour le support technique: 01805 012643 (14 centimes/minute d'une ligne fixe Allemagne et 42 centimes/minute des réseaux mobiles). Email gratuit: **support@technaxx.de**

Le numéro d'assistance téléphonique est disponible du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h !

En cas d'anomalie ou d'accident, contactez : **gpsr@technaxx.de**

## Déclaration de conformité



Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG déclare par la présente que l'équipement de type LX-059 Prod. ID.:5314 est conforme à la directive 2014/30/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : [www.technaxx.de/reseller](http://www.technaxx.de/reseller)

## Élimination



Mise au rebut de l'emballage. Mise au rebut de l'emballage selon le type.

Mise au rebut du carton dans les déchets de papier. L'aluminium doit être collecté pour être recyclé.



Mise au rebut des anciens équipements (valable dans l'Union européenne et dans les autres pays européens avec collecte séparée (collecte des matières recyclables) Les anciens équipements ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers ! Chaque consommateur est tenu per la loi de se débarrasser des anciens appareils ne fonctionnant plus séparément des déchets ménagers, par ex. dans un point de collecte municipal ou de quartier. Cela garantit le recyclage des

anciens appareils et permet d'éviter les effets négatifs sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont marqués du symbole illustré ici.

Fabriqué en Chine

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

Mini Sorbetière LX-059