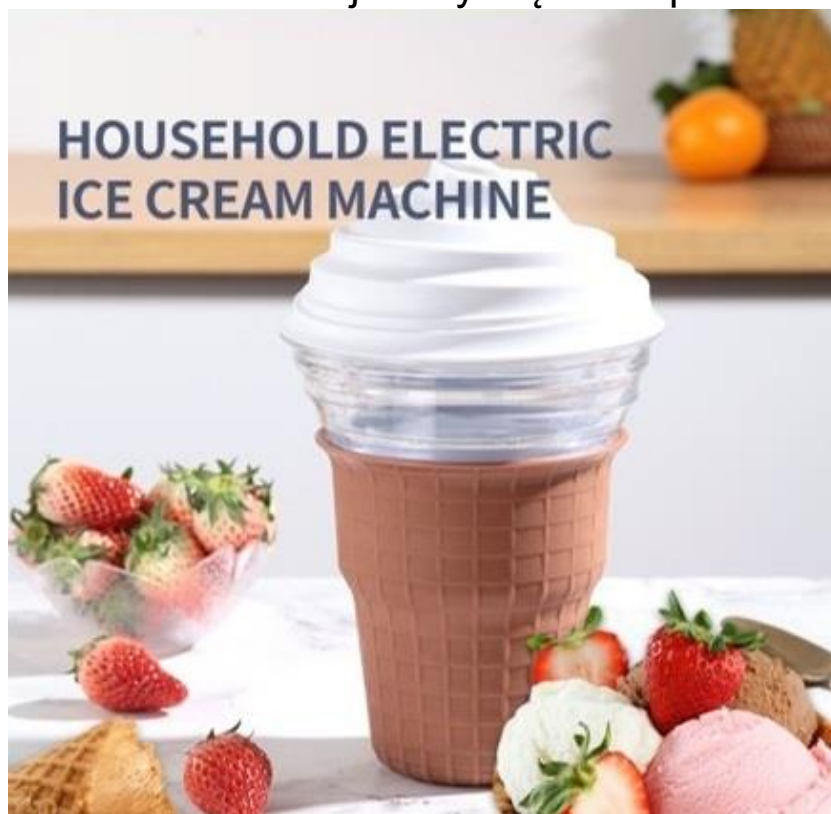


Lifenaxx® * Instrukcja obsługi

Miniaturowa maszyna do lodów LX-059

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

Prosimy o staranne zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości lub wymiany produktu. Zrób to samo z oryginalnymi akcesoriami do tego produktu. W przypadku gwarancji skontaktuj się ze sprzedawcą lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

Ciesz się swoim produktem. * Podziel się swoim doświadczeniem i opinią na jednym ze znanych portali internetowych.

Specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia - upewnij się, że korzystasz z najnowszej instrukcji obsługi dostępnej na stronie producenta.

Spis treści

Wskazówki	2	Lody jogurtowe z jagodami..	11
Instrukcje bezpieczeństwa	2	Lody taro.....	12
Ostrzeżenia	3	Lody czekoladowe z bizkoptami	
Zastrzeżenie	3		13
Cechy	3	Przepisy na slushy	14
Przegląd produktu	4	Cola mrożona	14
Instrukcja użytkowania	5	Arbuzowy slushy.....	14
Klasyczne przepisy na lody i		Slushy z kantalupa z mlekiem	
slushy	6		15
Instrukcje	6	Czyszczenie	15
Porady	6	Często zadawane pytania	15
Przepisy na lody	7	Dane techniczne.....	16
Lody waniliowe	7	Wsparcie	16
Lody czekoladowe	8	Deklaracja zgodności	16
Lody jogurtowe truskawkowe	9	Utylizacja	16
Lody mango.....	10		

Wskazówki

● Używaj produktu wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. funkcjonować● Nie uszkadzaj produktu. Następujące przypadki mogą spowodować uszkodzenie produktu: Nieprawidłowe napięcie, wypadki (w tym z cieczą lub wilgocią), niewłaściwe użytkowanie lub nadużywanie produktu, wadliwa lub nieprawidłowa instalacja, problemy z zasilaniem sieciowym, w tym skoki napięcia lub uszkodzenia spowodowane wyladowaniami atmosferycznymi, porażenie przez owady, manipulowanie lub modyfikowanie produktu przez osoby inne niż autoryzowany personel serwisowy, wystawienie na działanie materiałów powodujących nadmierną korozję, włożenie obcych przedmiotów do urządzenia, używanie z akcesoriami, które nie zostały wstępnie zatwierdzone. ● Należy zapoznać się ze wszystkimi ostrzeżeniami i środkami ostrożności zawartymi w instrukcji obsługi i stosować się do nich.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem należy odłączyć maszynę od zasilania.
- Nigdy nie dotykaj produktu mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Produkt może być używany wyłącznie przy napięciu podanym na naklejce.
- Nie umieszczaj produktu na niestabilnej powierzchni. Urządzenie może zostać uszkodzone lub osoby mogą zostać ranne. Wszelkie mocowania

należy wykonywać wyłącznie zgodnie z instrukcjami producenta lub uzyskać od producenta.

●Kabel jest osłonięty i izoluje prąd. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na kablu, ponieważ może to spowodować utratę funkcji ochronnej. Unikaj nadmiernego naprężania kabla, szczególnie w gniazdach i wtyczkach.

●Nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów urządzenia, gdyż w niektórych miejscach płynie prąd i kontakt może spowodować pożar lub porażenie prądem.

●Nie należy używać płynnych środków czyszczących ani sprayów czyszczących. Produkt można czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką.

●Nie podłączaj żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są zalecane przez producenta.

●Nie należy używać produktu w bezpośrednim świetle słonecznym ani w miejscach, w których temperatura może przekroczyć 50°C przez dłuższy czas.

●Mieszadło może obracać się szybko podczas pracy. Nigdy nie dotykaj mieszadła, gdy maszyna jest w ruchu.

●Wyłącz maszynę i odczekaj, aż mieszadło całkowicie się zatrzyma, zanim zaczniesz czyścić urządzenie lub dodawać składniki.

Ostrzeżenia

●Nie rozmontowuj produktu, może to spowodować zwarcie lub uszkodzenie. ●Żywotność baterii zmniejszy się wraz z użytkowaniem.

●Nie modyfikuj, nie naprawiaj ani nie usuwaj bez profesjonalnej porady.

●Nie używaj żrących ani lotnych płynów do czyszczenia. ●Nie upuszczaj ani nie potrząsaj urządzeniem, może to uszkodzić wewnętrzne płytki obwodów lub mechanizmy. ●Trzymaj urządzenie z dala od małych dzieci.

Zastrzeżenie

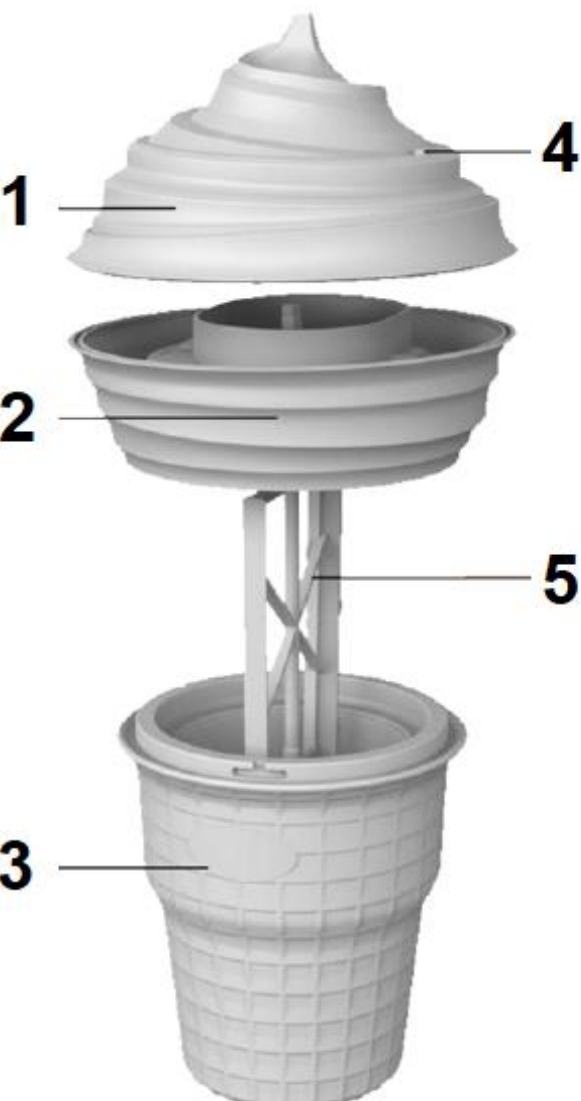
● W żadnym wypadku Technaxx Deutschland nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednie lub pośrednie, karne, przypadkowe, szczególne lub następne zagrożenia dla mienia lub życia, niewłaściwe przechowywanie lub jakiegokolwiek inne skutki wynikające z użytkowania lub niewłaściwego użytkowania ich produktów.

Cechy

- Kompaktowy rozmiar: Idealny do małych kuchni. Mieści się w niemal każdej szufladzie lub małej zamrażarce.
- Szybkie przygotowanie: Umożliwia przygotowanie lodów w mgnieniu oka, często w mniej niż 30 minut.

- Prosta obsługa: Tylko jeden przycisk do rozpoczęcia przygotowania. Żadnych skomplikowanych ustawień ani programów.
- Pojemnik chłodzący: Maszyna jest wyposażona w pojemnik na lód, dzięki czemu możesz przygotować lody szybciej, bez długiego czasu oczekiwania.
- Możliwość dostosowania poziomu słodkości: Możliwość zmiany zawartości cukru lub substancji słodzącej w celu stworzenia zdrowszych lub bezcukrowych alternatyw.
- Łatwe do czyszczenia: Części można łatwo zdemontować, można je myć w zmywarce lub po prostu wyczyścić ręcznie.
- Porcje pojedyncze: Małe porcje lub nawet pojedyncze gałki lodów.
- Kreatywne składniki: Możesz dodać własne smaki, kawałki owoców lub dodatki, aby stworzyć szczególnie kreatywne wersje lodów.

Przegląd produktu

 The diagram shows the components of the ice cream machine. 1 points to the top swirl of the ice cream. 2 points to the clear outer shell. 3 points to the ice bucket. 4 points to the switch on the side of the bucket. 5 points to the mixing paddle inside the bucket.	1	Silnik
	2	Przezroczysta okładka
	3	Wiadro lodu
	4	Przełącznik
	5	Mieszadło

Instrukcja użytkowania

Uwaga: Ten typ maszyny nadaje się wyłącznie do produkcji lodów lub slushy i nie nadaje się do przygotowywania koktajli.

1. Przed użyciem należy przetrzeć powierzchnię urządzenia oraz metalowy pojemnik na lód wilgotną szmatką.

A. Podczas czyszczenia nie wolno dopuszczać do zamoczenia lub zanurzenia podzespołów silnika w wodzie.

B. Podczas czyszczenia nie należy używać niczego, co mogłoby uszkodzić metalowy pojemnik wewnętrzny.

2. Umieść pojemnik z lodem pionowo w zamrażarce i zamroź go w temperaturze poniżej -18°C przez co najmniej 12–16 godzin, im dłużej, tym lepiej.

3. Schłódź składniki lodów.

A. Bez podgrzewania: Przed przygotowaniem składniki lodów należy odstawić do lodówki na 1–2 godziny.

B. Z podgrzewaniem: Po przygotowaniu składniki lodów należy odstawić do lodówki na 1–2 godziny.

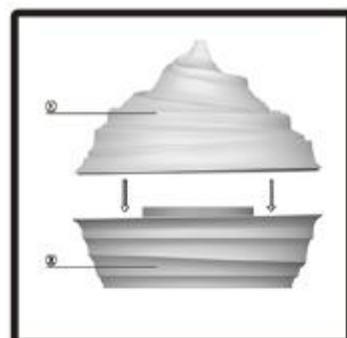
4. Po 1-2 godzinach chłodzenia wyjmij składniki lodów i przelej do pojemnika. Zmiksuj lub wymieszaj ponownie mikserem ręcznym lub blenderem przez ok. 5-10 minut.

5. Włóż wymieszane składniki do pojemnika na lód wyjętego z zamrażarki (ilość składników nie powinna przekraczać maksymalnej objętości pojemnika na lód, 200–250 ml).

6. Umieść głowicę jednostki głównej pionowo na przezroczystej pokrywie i mocno ją dociśnij (zwróć uwagę na kierunek LR), a następnie zainstaluj mieszadło na głowicy jednostki głównej.

A. Podłącz odpowiedni przewód zasilający USB do portu USB urządzenia, a drugi koniec przewodu USB podłącz do zasilacza USB.

7. Wyrównaj cały zespół silnika z pojemnikiem na lód. Spód mieszadła powinien być wsunięty do środkowego wgłębienia pojemnika na lód. Funkcja zatraskiwania zespołu silnika i pojemnika na lód musi być zgodna. Następnie obróć zespół silnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zabezpieczyć pokrywę pojemnika na lód.



8. Naciśnij przycisk zasilania i mieszaj przez 30 minut, aby zakończyć produkcję.

Ważne! *Maszynka do lodów nie jest wyposażona w timer ani funkcję automatycznego wyłączania, dlatego kontroluj czas i ustaw budzik/odliczanie.*

Klasyczne przepisy na lody i slushy

Instrukcje

Ilość podana w każdym przepisie dotyczy tylko jednego cyklu pracy maszyny (zalecana łączna ilość to ok. 200-250 ml)

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję.

W przepisach nie ma zagęszczacza, dzięki niemu lody stają się bardziej miękkie. Jeśli jednak chcesz uzyskać lody o twardszej konsystencji, włóż gotowe lody do zamrażarki na 10–20 minut przed spożyciem.

Porady

Wskazówki, jak zrobić udane lody 1: Im zimniejsze wiaderko z lodem, tym lepiej.

- Ustaw temperaturę zamrażarki na najniższy poziom!!! Ustaw ją na -18°C do -22°C. W przypadku lodówek z mechanicznymi przełącznikami włączania/wyłączania ustaw najmocniejszy sprzęt chłodniczy.
- Przed zamrożeniem umyj i wytrzyj pojemnik na lód, a także upewnij się, że powierzchnia pojemnika na lód jest sucha.
- Upewnij się, że pojemnik na lód jest umieszczony płasko i do góry w komorze zamrażarki. Zmniejsz częstotliwość otwierania i zamykania drzwi zamrażarki, aby zapewnić odpowiednie zamrażanie.
- Wiadro na lód wymaga co najmniej 12-16 godzin mrożenia. Lepiej byłoby dłużej niż 24 godziny. Należy umieścić je w zamrażarce na dłuższy okres czasu, aby było gotowe do użycia.

Wskazówki, jak zrobić udane lody 2: Receptura musi być odpowiednia.

- Przygotuj składniki ściśle według receptury i nie dodawaj żadnych dodatkowych składników, na przykład wody, ponieważ może się zdarzyć, że lody nie uda się przygotować.
- Aby uzyskać lepszy efekt, włóż składniki do lodówki (4-8 °C) na dwie godziny.
- Ilość składników powinna każdorazowo wynosić 200-250 ml i nie należy jej przekraczać, w przeciwnym razie może się okazać, że lody nie uda się przygotować.

Przepisy na lody

Lody waniliowe



Szybko przygotujesz pyszne, rozpływające się w ustach lody, korzystając z prostych składników.

Składniki:

Surowe żółtko jaja - 1	Cukier puder – 25 g
Świeża śmietana - 150ml	Ekstrakt waniliowy - 2 krople
Mleko – 50 ml	

Sposób przygotowania:

1. Wlej żółtko, cukier puder, świeżą śmietanę i mleko do miski i dobrze wymieszaj. Następnie przelej do garnka z mlekiem i podgrzewaj na małym ogniu, aż będzie prawie wrzące (ciągle mieszając w tym czasie), dodaj ekstrakt waniliowy po zakończeniu podgrzewania, dobrze wymieszaj i odstaw do całkowitego ostygnięcia. (ściśle przestrzegaj przepisu, nie dodawaj wody ani innych płynów)
2. Przygotowane surowe składniki włóż do komory chłodniczej lodówki na 1–2 godziny, aby przyspieszyć proces chłodzenia.
3. Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód i surowe składniki z lodówki, natychmiast wsyp surowe składniki do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zmiksuje przez 15-20 minut, po czym lody będą gotowe.

Lody czekoladowe



Tekstura jest drobna i gładka

Składniki:

Mleko – 50 ml	Czekolada – 40 g
Surowe żółtko jaja - 1	Cukier puder – 25 g
Kakao w proszku – 5 g	Świeża śmietana - 120ml

Sposób przygotowania:

1. Podgrzej pokruszoną czekoladę z mlekiem w kuchence mikrofalowej przez 30 sekund, aż się rozpuści, odstaw do ostygnięcia.
2. Dodaj żółtko, cukier puder i kakao do śmietanki i dobrze wymieszaj. Przelej do garnka z mlekiem i podgrzewaj na małym ogniu, aż do zagotowania (ciągle mieszając), a po podgrzaniu odstaw do całkowitego ostygnięcia. (Przestrzegaj ściśle przepisu, nie dodawaj wody ani innych płynów).
3. Włóż przygotowane wcześniej surowe składniki do komory chłodniczej lodówki na 1–2 godziny, aby przyspieszyć proces chłodzenia.
4. Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód i surowe składniki z lodówki, natychmiast wsyp surowe składniki do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zmiksuje przez 15-20 minut, po czym lody będą gotowe.

Lody jogurtowe truskawkowe



Przygotuj w domu ulubione lody truskawkowe.

Składniki:

Proszek jajeczny – 12 g	Cukier puder – 25 g
Truskawki – 30 g	Mleko – 135 ml
Jogurt naturalny bez cukru – 45 g	

Sposób przygotowania:

1. Pokrój truskawki na kawałki i włóż je do blendera wraz z proszkiem jajecznym, cukrem pudrem, jogurtem i mlekiem, a następnie dobrze zmiksuj. (Nie potrzebna woda)
2. Zaleca się umieszczenie surowych składników w komorze chłodniczej lodówki na około 1 godzinę, aby zwiększyć szansę na udane przygotowanie lodów.
3. Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód z lodówki, natychmiast wsyp surowe składniki do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zacznie pracować przez 15-20 minut, po czym lody będą gotowe.

Lody mango



Smak mango został uchwycony perfekcyjnie.

Składniki:

Mango – 100 g	Cukier puder – 25 g
Świeża śmietana – 100 ml	Mleko – 25 ml

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mango na kawałki i wrzuć je do blendera razem z cukrem pudrem, mlekiem i świeżą śmietaną i dobrze zmiksuj. (Nie potrzeba wody)
2. Zaleca się umieszczenie surowych składników w komorze chłodniczej lodówki na około 1 godzinę w celu zwiększenia szansy na udane przygotowanie lodów.
3. Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód z lodówki, natychmiast wsyp składniki do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna do lodów zmiksuje lody przez 15-20 minut, po czym lody będą gotowe.

Lody jogurtowe z jagodami



Lekka kwasowość nadaje lodom owocowy, letni smak.

Składniki:

Żółtko gotowanego jajka - 1	Cukier puder – 25 g
Borówki – 30 g	Świeża śmietana – 135 ml
Jogurt naturalny bez cukru - 45g	

Sposób przygotowania:

1. Włóż borówki, proszek jajeczny, cukier puder, jogurt i śmietanę do blendera i dobrze zmiksuj. (Nie potrzeba wody)
2. Zaleca się umieszczenie zmiksowanych surowców w komorze chłodniczej lodówki na około 1 godzinę, aby zwiększyć szansę na udane przygotowanie lodów.
3. Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód z lodówki, natychmiast wsyp surowe składniki do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zacznie pracować przez 15-20 minut, po czym lody będą gotowe.

Lody taro



Słodki posmak

Składniki:

Surowe żółtko jaja - 1	Cukier puder – 25 g
Mleko – 40 ml	Świeża śmietana - 120 ml
Taro – 30 g	

Sposób przygotowania:

1. Pokrój taro na kawałki, ugotuj je na parze, a następnie dodaj mleko, aby uzyskać puree.
2. Dodaj żółtko i cukier puder do śmietany i dobrze wymieszaj, przelej do garnka z mlekiem i podgrzewaj na małym ogniu, aż do zagotowania (ciągle mieszając), a następnie odstaw do całkowitego ostygnięcia (ściśle przestrzegaj przepisu, nie dodawaj wody ani innych płynów).
3. Włóż przygotowane wcześniej surowe składniki do komory chłodniczej lodówki na 1–2 godziny, aby przyspieszyć proces chłodzenia.
4. Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód i surowe składniki z lodówki, natychmiast wsyp surowe składniki do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zmiksuje przez 15-20 minut, po czym lody będą gotowe.

Lody czekoladowe z bizkoptami



Chrupiące, rozpływające się w ustach lody czekoladowe o smaku ciasteczek.

Składniki:

Mleko – 50 ml	Czekolada – 40 g
Surowe żółtko jaja - 1	Cukier puder – 25 g
Świeża śmietana – 120 ml	Kakao w proszku – 5 g
Ciasteczka czekoladowe - 3x lekko pokruszone (11g)	

Sposób przygotowania:

1. Podgrzewaj pokruszoną czekoladę z mlekiem w kuchence mikrofalowej przez 30 sekund, aż się rozpuści, a następnie odstaw do ostygnięcia.
2. Dodaj żółtko, cukier puder i kakao do śmietanki i dobrze wymieszaj. Przelej do garnka z mlekiem i podgrzewaj na małym ogniu, aż do zagotowania (ciągle mieszając), a po podgrzaniu odstaw do całkowitego ostygnięcia. (Przestrzegaj ściśle przepisu, nie dodawaj wody ani innych płynów).
3. Włóż przygotowane wcześniej surowe składniki do komory chłodniczej lodówki na 1–2 godziny, aby przyspieszyć proces chłodzenia.
4. Postępuj zgodnie z instrukcją, zmontuj główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód i surowe składniki z lodówki, natychmiast wlej powyższe surowe składniki do pojemnika na lód. Włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zmiksuje przez 15-20 minut.
5. Otwórz główną maszynę i posyp pokruszonymi ciasteczkami czekoladowymi. Lody są gotowe do spożycia.

Przepisy na slushy

Cola mrożona



Najprostsze doświadczenie chłodzenia i zabawy

Składniki:

Słodka cola - 250 ml

Sposób przygotowania:

Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód z lodówki, natychmiast wlej colę do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zmiksuje napój przez 10-20 minut, po czym cola będzie gotowa.

Arbuzowy slushy



Smak arbuza został idealnie przywrócony.

Składniki:

Arbuz - 250 g

Sposób przygotowania:

1. Obierz arbuza, pokrój go na małe kawałki i wyciśnij sok w sokowirówce (nie potrzeba wody)
2. Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód z lodówki, natychmiast wsyp składniki do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zmiksuje przez 10-15 minut, po czym slushy z arbuza będzie gotowy.

Slushy z kantalupa z mlekiem



Przygotuj tradycyjny napój mrożony z soku z melona kantalupa z mlekiem, używając prostych składników

Składniki:

Miażdż melona kantalupa - 200g	Mleko – 50 ml
--------------------------------	---------------

Sposób przygotowania:

1. Obierz melona, pokrój go na małe kawałki i włóż do sokowirówki wraz z mlekiem, aby zrobić sok.
2. Postępuj zgodnie z instrukcją, złóż główną maszynę, wyjmij specjalny pojemnik na lód z komory zamrażarki lodówki, natychmiast wlej składniki do pojemnika na lód, włącz maszynę i poczekaj, aż maszyna zmiksuje przez 10-15 minut, po czym napój z mrożonego melona z mlekiem będzie gotowy.

Czyszczenie

Uwaga: Jeśli lody są miękkie, włóż pojemnik z lodem do zamrażarki na 15 minut. Jeśli lody są twarde, odczekaj chwilę w temperaturze pokojowej wynoszącej około 20°C.

Po użyciu należy wyczyścić elementy na zewnątrz silnika neutralnym detergentem, wytrzeć krople wody z powierzchni i za pomocą szmatki wytrzeć plamy na jednostce głównej.

Uwaga: Nie dopuść, aby część silnikowa miała kontakt z wodą lub została zanurzona w wodzie podczas czyszczenia; nie używaj niczego, co mogłoby uszkodzić metalowy pojemnik wewnętrzny podczas czyszczenia.

Często zadawane pytania

Pytanie 1: Silnik się nie obraca

A1.1: Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego jest włożona do gniazdka.

A1.2 : Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w dostawie prądu.

Pytanie 2: Mieszadło się nie obraca

A2.1: Sprawdź, czy nie jest zamarznięty.

A2.2: Sprawdź, czy silnik i mieszadło są prawidłowo podłączone.

Dane techniczne

Pojemność	330 ml
Zasilacz	USB-C 5V / 2A
Pobór mocy	8 W
Tworzywo	PCTG + ABS klasy spożywczej
Waga i wymiary	1 kg / (dł.) 16x (szer.) 16x (wys.) 26 cm
Zawartość opakowania	1x Maszynka do lodów (1x mieszadło, 1x pojemnik do zamrażania, 1x nasadka mieszająca), 1x kabel USB, 1x instrukcja obsługi

Wsparcie

Numer telefonu do wsparcia technicznego: **01805 012643**

(14 centów/minuta z niemieckiego telefonu stacjonarnego i 42 centów/minuta z sieci komórkowych). Email: **support@technaxx.de**

Infolinia dostępna jest od poniedziałku do piątku w godzinach 09:00 do 13:00 oraz 14:00 do 17:00.

W przypadku nieprawidłowości i wypadków prosimy o kontakt: **gpsr@technaxx.de**

Deklaracja zgodności



Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG niniejszym oświadcza, że urządzenie typu LX-059 Prod. ID.:5314 jest zgodny z dyrektywą 2014/30/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.technaxx.de/reseller

Utylizacja



Likwidacja opakowania Opakowanie należy poddać likwidacji w sposób zależny od jego rodzaju.

Tekturę i karton należy wyrzucić wraz z makulaturą. Folię należy przekazać do zbiórki surowców wtórnych.



Zgodnie z art. 13 ust 1. Ustawy z dnia 11 września 2015 roku o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym zakazuje się umieszczania zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej

Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/ bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny. Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa gospodarka odpadami pomaga uniknąć potencjalnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzi wynikających z obecności w sprzęcie niebezpiecznych: substancji, mieszanin oraz części składowych.

Made in China

Rozprowadzane przez:
Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG
Konrad-Zuse-Ring 16-18,
61137 Schöneck, Niemcy

Miniaturowa maszyna do lodów LX-059