

Lifenaxx® * Návod k obsluze

Mini zmrzlinovač LX-059

Před prvním použitím zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití a bezpečnostní informace.



Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo poučeny o používání zařízení. Dohlížejte na děti, aby si s tímto zařízením nehrály.

Tento uživatelský manuál pečlivě uschovejte pro budoucí použití nebo výměnu výrobku. Udělejte totéž s originálním příslušenstvím pro tento výrobek. Pokud je v záruce, kontaktujte prodejce nebo obchod, kde jste tento výrobek zakoupili.

Užijte si svůj výrobek. * Podělte se o své zkušenosti a názor na jednom ze známých internetových portálů.

Specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění - ujistěte se, že používáte nejnovější příručku dostupnou na webových stránkách výrobce.

Obsah

Rady	2	Borůvková jogurtová zmrzlina	11
Bezpečnostní pokyny	2	Taro zmrzlina.....	12
Varování	3	Čokoládová sušenková zmrzlina	13
Zřeknutí se odpovědnosti	3	Sladké recepty.....	14
Vlastnosti.....	3	Cola rozbředlý	14
Přehled produktů	4	Vodní meloun rozbředlý.....	14
Návod k použití.....	5	Svěží ananasový meloun s mlékem	15
Klasické recepty na zmrzlinu a kaši	6	Čištění	15
Instrukce	6	Nejčastější dotazy	15
Tipy.....	6	Technické specifikace	16
Recepty na zmrzlinu	7	Podpora.....	16
Vanilková zmrzlina.....	7	Prohlášení o shodě	16
Čokoládová zmrzlina	8	Likvidace	16
Jahodová jogurtová zmrzlina.	9		
Mango zmrzlina	10		

Rady

● Výrobek používejte pouze k účelům, ke kterým je určen funkce● Nepoškoďte výrobek. Následující případy mohou poškodit produkt: Nesprávné napětí, nehody (včetně kapalin nebo vlhkosti), nesprávné použití nebo zneužití výrobku, vadná nebo nesprávná instalace, problémy se síťovým napájením včetně špiček proudu nebo poškození bleskem , napadení tím hmyzem, neoprávněné zásahy nebo úpravy výrobku jinými osobami než autorizovaným servisním personálem, vystavení abnormálně žíravým materiálům, vkládání cizích předmětů do jednotky, používání s neschváleným příslušenstvím.● Přečtěte si a dodržujte všechna varování a opatření v uživatelské příručce.

Bezpečnostní pokyny

- Před čištěním odpojte stroj od napájení.
- Nikdy se nedotýkejte výrobku mokřýma nebo vlhkýma rukama.
- Výrobek lze provozovat pouze s napětím uvedeným na štítku.
- Neumísťujte výrobek na nestabilní povrch. Mohlo by dojít k poškození jednotky nebo ke zranění osob. Jakékoli připevnění by mělo být provedeno pouze v souladu s pokyny výrobce nebo získané od výrobce.
- Kabel je opláštěný a izoluje proud. Na kabel nepokládejte žádné předměty, mohlo by dojít ke ztrátě ochranné funkce. Vyhněte se nadměrnému namáhání kabelu, zejména u zásuvek a zástrček.

●Nevkládejte žádné předměty do otvorů jednotky, protože některé její části jsou pod napětím a kontakt s nimi může způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.

●Nepoužívejte tekuté čisticí prostředky ani čisticí spreje. Výrobek lze čistit pouze vlhkým hadříkem.

●Nepřipojujte žádná další zařízení, která nejsou doporučena výrobcem.

●Výrobek nepoužívejte na přímém slunci nebo na místech, kde může teplota dlouhodobě překročit 50°C.

●Míchadlo se může během provozu rychle otáčet. Nikdy se nedotýkejte míchadla, když je stroj v provozu.

●Před čištěním spotřebiče nebo přidáváním přísad vypněte stroj a počkejte, dokud se míchadlo zcela nezastaví

Varování

●Výrobek nerozebírejte, mohlo by dojít ke zkratu nebo poškození.

●Životnost baterie se postupně používáním snižuje. ●Neupravujte, neopravujte ani neodstraňujte bez odborného vedení. ●K čištění nepoužívejte korozivní nebo těkavé kapaliny. ●Zařízení neupustíte ani s ním netřeste, mohlo by dojít k poškození vnitřních obvodů nebo mechanické součásti. ●Udržujte zařízení mimo dosah malých dětí.

Zřeknutí se odpovědnosti

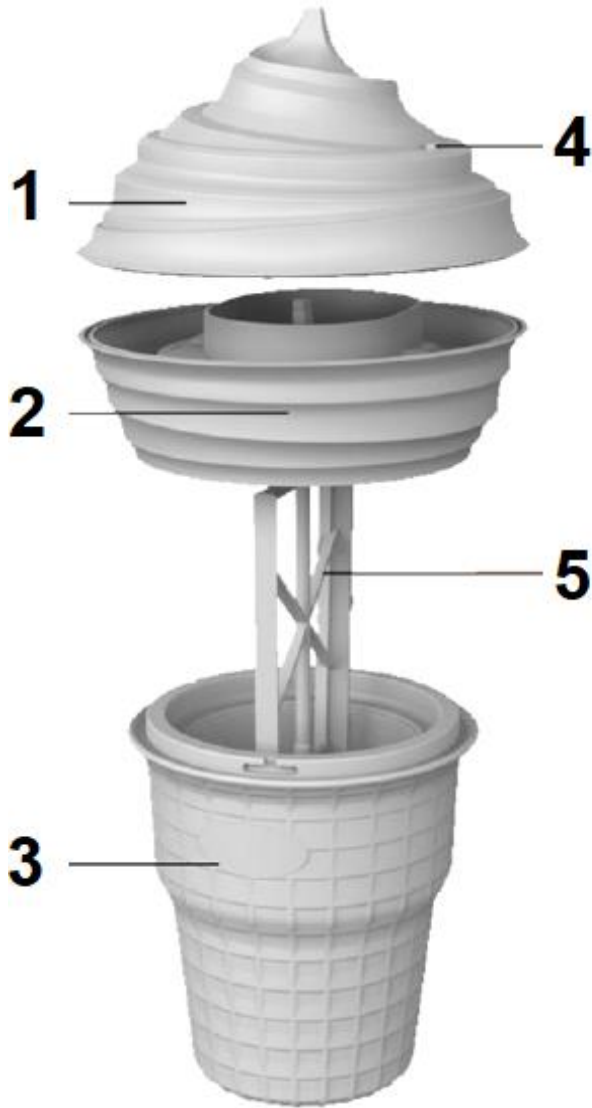
● Společnost Technaxx Deutschland nebude v žádném případě odpovědná za jakékoli přímé, nepřímé trestné, náhodné, zvláštní následné nebezpečí pro majetek nebo životy, nesprávné skladování výrobků, ať už vyplývá nebo souvisí s použitím nebo nesprávným použitím jejich produktů.

Vlastnosti

- Kompaktní velikost: Ideální pro malé kuchyně. Vejde se téměř do každé zásuvky nebo malého mrazáku.
- Rychlá příprava: umožňuje připravit zmrzlinu během okamžiku, často za méně než 30 minut.
- Jednoduchá obsluha: Pro spuštění přípravy stačí jediné tlačítko. Žádné složité nastavení nebo programy.
- Chladicí nádoba: Stroj je dodáván s kbelíkem na led, takže zmrzlinu připravíte rychleji, bez dlouhého čekání.
- Přizpůsobitelná sladkost: Možnost měnit obsah cukru nebo sladidla podle potřeby a vytvářet zdravější alternativy nebo alternativy bez cukru.
- Snadné čištění: Snadno odnímatelné části lze mýt v myčce nádobí nebo je lze jednoduše očistit ručně.

- Jednotlivé porce: Možnost přípravy malých porcí nebo jednotlivých kopečků zmrzliny.
- Kreativní ingredience: Můžete přidat vlastní příchutě, kousky ovoce nebo polevy, abyste vytvořili obzvláště kreativní variace zmrzliny.

Přehled produktů

 The diagram shows the components of the ice cream maker. Part 1 is the top cap with a swirl of ice cream. Part 2 is the transparent lid. Part 3 is the bucket with a handle. Part 4 is the switch on the side of the bucket. Part 5 is the mixing paddle inside the bucket.	1	Motor
	2	Průhledný kryt
	3	Kbelík na led
	4	Přepínač
	5	Míchadlo

Návod k použití

Poznámka: Tento typ stroje je vhodný pouze pro výrobu zmrzliny nebo břečky a není vhodný pro přípravu smoothies.

1. Před použitím otřete povrch stroje a kovovou vnitřní nádobu na led vlhkým hadříkem.

A. Absolutně nedovolte, aby se součásti motoru během čištění namočily nebo ponořily do vody.

B. Při čištění nepoužívejte nic, co by mohlo poškodit kovový vnitřní hrnec.

2. Nádobu na led umístěte svisle do mrazničky a zmrazte ji při teplotě pod -18°C po dobu min. 12-16 hodin, čím déle, tím lépe.

3. Ingredience na zmrzlinu zchlad'te.

A. Bez zahřívání: Ingredience na zmrzlinu dejte před přípravou na 1-2 hodiny do lednice.

B. S ohřevem: Ingredience na zmrzlinu po přípravě dejte na 1-2 hodiny do lednice.

4. Po 1-2 hodinách chlazení vyjměte přísady na zmrzlinu a nalijte do nádoby. Rozmixujte nebo znovu promíchejte ručním mixérem nebo blenderem po dobu cca. 5-10 minut.

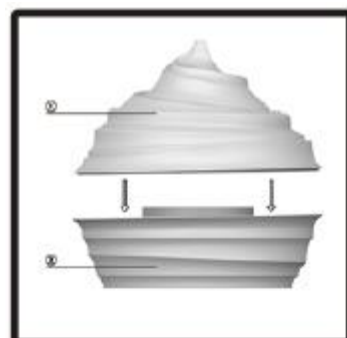
5. Smíchané ingredience vložte do nádoby na led, kterou jste právě vytáhli z mrazáku (ingredience by neměly překročit rysku maxima nádoby na led, 200-250 ml).

6. Umístěte hlavu hlavní jednotky svisle na průhledný kryt a pevně ji zatlačte (pozor na směr LR), poté nainstalujte míchadlo na hlavu hlavní jednotky.

A. Vložte odpovídající napájecí kabel USB do portu USB zařízení a druhý konec kabelu USB připojte k napájecímu adaptéru USB.

7. Zarovnejte motorovou jednotku s nádobou na led. Spodní strana míchadla by měla být vložena do středního vybrání nádoby na led. Funkce zaklapnutí motorové jednotky a nádoby na led se musí shodovat. Poté otočte motorovou jednotkou proti směru hodinových ručiček, abyste zajistili víko k nádobě na led.

8. Stiskněte tlačítko napájení pro míchání po dobu 30 minut, aby byla výroba dokončena.



Důležité! Zmrzlinovač nemá časovač ani funkci automatického vypnutí, takže si hlídejte čas a nastavte si budík/odpočet.

Klasické recepty na zmrzlinu a kaši

Instrukce

Množství uvedené v každém receptu platí pro jednu dávku stroje (celkové doporučené množství je asi 200-250 ml)

Před použitím stroje si pozorně přečtěte pokyny.

V receptech není použito zahušťovadlo, které zjemňuje texturu zmrzliny, pokud potřebujete zmrzlinu s tvrdší texturou, vložte hotovou zmrzlinu na 10 - 20 minut před konzumací do mrazicí komory.

Tipy

Tipy pro výrobu úspěšné zmrzliny 1: Čím chladnější je nádoba na led, tím lépe.

- Nastavte teplotu mrazáku na nejnižší stupeň! Nastavte ji na -18°C až -22°C. U chladniček s mechanickým nastavováním vypínače nastavte na nejsilnější chladicí zařízení.
- Před zmrazením nádobu na led omyjte a otřete a ujistěte se, že je povrch nádoby na led suchý.
- Ujistěte se, že nádobu na led umístíte nahoru a rovně do mrazicí komory vaší mrazničky. Snížení frekvence otevírání a zavírání dveří mrazničky, aby bylo zajištěno dostatečné zmrazení.
- Nádoba na led vyžaduje minimálně 12-16 hodin zmrazení. Více než 24 hodin by bylo lepší. Musí být umístěn na delší dobu do mrazáku, aby byl připraven k použití.

Tipy pro výrobu úspěšné zmrzliny 2: Vzorec musí být vhodný.

- Ingredience připravujte přesně podle vzorce v receptu a nepřidávejte další přísady, jako je voda, jinak nemusí být možné zmrzlinu úspěšně vyrobit.
- Pro dosažení lepšího efektu dejte suroviny na dvě hodiny do lednice (4 -8 °C).
- Množství ingrediencí musí být pokaždé 200-250 ml a nesmí být překročeno, jinak nemusí být možné zmrzlinu úspěšně vyrobit.

Recepty na zmrzlinu

Vanilková zmrzlina



Připravte si rychle chutnou zmrzlinu rozplývající se v ústech z jednoduchých surovin.

Ingredience:

Syrový vaječný žloutek - 1	Moučkový cukr - 25 g
Čerstvá smetana - 150 ml	Vanilkový extrakt - 2 kapky
Mléko - 50 ml	

Způsob výroby:

1. Do mísy nalijte žloutek, moučkový cukr, čerstvou smetanu a mléko a dobře je promíchejte. Poté přelijte do hrnce na mléko a na mírném ohni zahřívejte až do varu (po tuto dobu za stálého míchání), po odstavení z ohně přidejte vanilkový extrakt, dobře promíchejte a nechte zcela vychladnout. (přísně dodržujte vzorec, nepřidávejte vodu ani jiné tekutiny)
2. Připravené suroviny vložte na 1-2 hodiny do chladicí komory lednice, abyste urychlili proces chlazení.
3. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyndejte z lednice speciální kbelík na led a suroviny, ihned nasypete suroviny do kbelíku na led, zapněte stroj a jen počkejte, až se stroj směs 15-20 minut promíchá, poté je zmrzlina hotová.

Čokoládová zmrzlina



Textura je jemná a hladká

Ingredience:

Mléko - 50 ml	Čokoláda - 40 g
Syrový vaječný žloutek - 1	Moučkový cukr - 25 g
Kakaový prášek - 5 g	Čerstvá smetana - 120 ml

Způsob výroby:

1. Nalámanou čokoládu s mlékem zahřejte v mikrovlnné troubě na 30 sekund, aby se rozpustila, dejte stranou vychladnout.
2. Do smetany přidejte žloutek, moučkový cukr a kakaový prášek a dobře je promíchejte, nalijte do hrnce na mléko a zahřívejte na mírném ohni až do varu (během této doby za stálého míchání) a po zahřátí nechte úplně vychladnout. (přísně dodržujte vzorec, nepřidávejte vodu ani jiné tekutiny)
3. Umístěte výše připravené suroviny na 1-2 hodiny do chladicí komory chladničky, aby se urychlil proces chlazení.
4. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyndejte z lednice speciální kbelík na led a suroviny, ihned nasypťte suroviny do kbelíku na led, zapněte stroj a jen počkejte, až se stroj směs 15-20 minut promíchá, poté je zmrzlina hotová.

Jahodová jogurtová zmrzlina



Připravte si doma oblíbenou jahodovou zmrzlinu.

Ingredience:

Vaječný prášek - 12 g	Moučkový cukr - 25 g
Jahody - 30 g	Mléko - 135 ml
Jogurt bílý bez cukru - 45 g	

Způsob výroby:

1. Jahody nakrájejte na kousky a vložte je do mixéru s vaječným práškem, moučkovým cukrem, jogurtem a mlékem a dobře rozmixujte. (Není potřeba voda)
2. Pro zvýšení úspěšnosti výroby zmrzliny se doporučuje umístit suroviny do chladicí komory chladničky asi na 1 hodinu.
3. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyjměte speciální kbelík na led z lednice, ihned nasypťte suroviny do kbelíku na led, zapněte stroj a počkejte, až stroj bude pracovat 15-20 minut, poté je zmrzlina hotová.

Mango zmrzlina



Chuť manga je dokonale zachycena.

Ingredience:

Mango - 100 g	Moučkový cukr - 25 g
Čerstvá smetana - 100 ml	Mléko - 25 ml

Způsob výroby:

1. Mango nakrájejte na kousky a dejte do mixéru spolu s moučkovým cukrem, mlékem a čerstvou smetanou a dobře rozmixujte. (Není potřeba voda)
2. Pro zvýšení úspěšnosti výroby zmrzliny se doporučuje umístit suroviny na cca 1 hodinu do chladicí komory chladničky .
3. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyjměte speciální kbelík na led z lednice, okamžitě nasypťte ingredience do kbelíku na led, zapněte stroj a počkejte, až se zmrzlinový stroj rozmixuje na 15-20 minut, poté je zmrzlina hotová.

Borůvková jogurtová zmrzlina



Lehká kyselinka dodává zmrzlině ovocnou, letní chuť.

Ingredience:

Vařený vaječný žloutek - 1	Moučkový cukr - 25 g
Borůvky - 30 g	Čerstvá smetana - 135 ml
Jogurt bílý bez cukru - 45 g	

Způsob výroby:

1. Do mixéru dejte borůvky, vaječný prášek, moučkový cukr, jogurt a smetanu a dobře rozmixujte. (Není potřeba voda)
2. Pro zvýšení úspěšnosti výroby zmrzliny se doporučuje umístit rozmixované suroviny do chladicí komory chladničky na cca 1 hodinu.
3. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyndejte z lednice speciální kbelík na led, ihned nasype suroviny do kbelíku na led, zapněte stroj a jen počkejte 15-20 minut, až stroj začne pracovat, poté je zmrzlina hotová.

Taro zmrzlina



Po ochutnání sladké

Ingredience:

Syrový vaječný žloutek - 1	Moučkový cukr - 25 g
Mléko - 40 ml	Čerstvá smetana - 120 ml
Taro - 30 g	

Způsob výroby:

1. Taro nakrájíme na kousky, spaříme a přidáme mléko, aby vzniklo pyré.
2. Do smetany přidejte žloutek a moučkový cukr a dobře promíchejte, nalijte do hrnce s mlékem a zahřívejte na mírném ohni, dokud se nevaří (během této doby za stálého míchání) a odstavte, aby úplně vychladl, (důsledně dodržujte vzorec, nepřidávejte vodu ani jiné tekutiny)
3. Umístěte výše připravené suroviny na 1-2 hodiny do chladicí komory chladničky, aby se urychlil proces chlazení.
4. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyndejte z lednice speciální kbelík na led a suroviny, ihned nasypťte suroviny do kbelíku na led, zapněte stroj a jen počkejte, až se stroj 15-20 minut promíchá, poté je zmrzlina hotová.

Čokoládová sušenková zmrzlina



Křupavá, v ústech se rozpouštějící čokoládová zmrzlina.

Ingredience:

Mléko - 50 ml	Čokoláda - 40 g
Syrový vaječný žloutek - 1	Moučkový cukr - 25 g
Čerstvá smetana - 120 ml	Kakaový prášek - 5 g
Čokoládové sušenky - 3x lehce nadrcené (11g)	

Způsob výroby:

1. Rozdrcenou čokoládu s mlékem zahřejte v mikrovlnné troubě po dobu 30 sekund, aby se rozpustila, a nechte stranou vychladnout.
2. Do smetany přidejte žloutek, moučkový cukr a kakaový prášek a dobře je promíchejte, nalijte do hrnce na mléko a zahřívejte na mírném ohni až do varu (během této doby za stálého míchání) a po zahřátí nechte úplně vychladnout. (přísně dodržujte vzorec, nepřidávejte vodu ani jiné tekutiny)
3. Umístěte výše připravené suroviny na 1-2 hodiny do chladicí komory chladničky, aby se urychlil proces chlazení.
4. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyjměte speciální nádobu na led a suroviny z lednice ihned nasypete do nádoby na led. Zapněte stroj a počkejte, až se stroj promíchá po dobu 15-20 minut.
5. Otevřete hlavní stroj a posypete drcenými čokoládovými sušenkami a zmrzlina je připravena k vychutnání.

Sladké recepty

Cola rozbředlý



Nejjednodušší zážitek z chlazení a zábavy

Ingredience:

Slazená cola - 250 ml

Způsob výroby:

Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyndejte z lednice speciální kbelík na led, ihned nalijte kolu do kbelíku na led, zapněte stroj a počkejte, až se stroj 10-20 minut promíchá, pak je kolová kaše hotová.

Vodní meloun rozbředlý



Chuť melounu je dokonale obnovena.

Ingredience:

Meloun - 250 g

Způsob výroby:

1. Meloun oloupejte, nakrájejte na malé kousky a udělejte šťávu v odšťavňovači (nepotřebujete vodu)
2. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyjměte speciální kbelík na led z lednice, okamžitě nasypťte ingredience do kbelíku na led, zapněte stroj a počkejte, až se stroj rozmixuje na 10-15 minut, pak je břečka vodního melounu hotová.

Svěží ananasový meloun s mlékem



Připravte si tradiční rozbředlý nápoj ze šťávy z melounu s mlékem z jednoduchých ingrediencí

Ingredience:

Dužnina z melounu - 200 g	Mléko - 50 ml
------------------------------	---------------

Způsob výroby:

1. Cantaloupe oloupeme, nakrájíme na malé kousky a dáme do odšťavňovače s mlékem, aby vznikla šťáva.
2. Postupujte podle návodu, sestavte hlavní stroj, vyjměte speciální nádobu na led z mrazicí komory chladničky, okamžitě nasype ingredience do nádoby na led, zapněte stroj a počkejte, až se stroj smísí po dobu 10-15 minut, pak je rozbředlý nápoj z melounu s mlékem hotový.

Čištění

Poznámka: Pokud je zmrzlina měkká, vložte nádobu na led na 15 minut do mrazáku. Pokud je tvrdá, počkejte chvíli při pokojové teplotě kolem 20 °C.

Po použití očistěte součásti vně motoru neutrálním čisticím prostředkem, setřete kapky vody z povrchu a pomocí hadříku setřete skvrny na hlavní jednotce.

Poznámka: Nedovolte, aby se motorová část během čištění dostala do kontaktu s vodou nebo byla ponořena do vody; při čištění nepoužívejte nic, co by mohlo poškodit kovová vnitřní nádoba.

Nejčastější dotazy

Q1: Motor se neotáčí

A1.1: Zkontrolujte, zda je zástrčka napájecího kabelu zasunuta do zásuvky.

A1.2 : Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení.

Q2: Míchadlo se neotáčí

A2.1: Zkontrolujte, zda není zamrzlý.

A2.2: Zkontrolujte, zda jsou motor a míchadlo správně připojeny.

Technické specifikace

Kapacita	330 ml
Napájení	USB-C 5V / 2A
Spotřeba energie	8W
Materiál	Potravinářské PCTG + ABS
Hmotnost a rozměry	1 kg / (D) 16x (Š) 16x (V) 26cm
Obsah balení	1x výrobek zmrzlina (1x míchadlo, 1x mrazicí nádoba, 1x nástavec na míchadlo), 1x USB kabel, 1x Návod k obsluze

Podpora

Číslo servisního telefonu technické podpory: **01805 012643*** (14 centů/min z pevné linky v Německu a 42 centů/min z mobilních sítí). E-Mail zdarma: **support@technaxx.de**

*Podpora hotline je k dispozici od pondělí do pátku od 9:00 do 13:00 & od 14:00 do 17:00.

V případě anomálií a nehod se obraťte na: **gpsr@technaxx.de**

Prohlášení o shodě



Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG tímto prohlašuje, že zařízení typu LX-059 Prod. ID: 5314 je ve shodě se směrnicí 2014/30/EU. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na následující internetové adrese: www.technaxx.de/reseller.

Likvidace

Likvidace balení. Balení zlikvidujte podle jeho druhu.



Karton a lepenku do kontejneru s papírem. Fólii dorecyklovatelných materiálů.



Likvidace starého zařízení (to se týká Evropské unie a dalších evropských zemí s tříděným sběrem (sběrem recyklovatelných materiálů). Staré zařízení nesmíte vyhazovat do domácího odpadu! Každý spotřebitel má ze zákona povinnost vyhazovat staré zařízení, které již nemůže být déle používáno, odděleně od domovního odpadu např. ve sběrně odpadu ve své obci nebo oblasti. Toto zajišťuje řádnou recyklaci starých zařízení a vyhnutí se negativních následků na životní prostředí. Z těchto důvodů jsou elektrická zařízení označena symbolem ukázaným zde.

Vyrobeno v Číně

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

Mini výrobník zmrzliny LX-059