

# Lifenaxx® \* Manuale di istruzioni

## Macchina per il gelato LX-059

Prima di utilizzare il dispositivo é necessario necessario leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le informazioni sulla sicurezza.



Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso di questo dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo.

Conservare con cura il presente manuale di istruzioni per future consultazioni o per la condivisione del prodotto. Fare lo stesso con gli accessori originali di presente prodotto. In caso di garanzia, contattare il rivenditore o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

**Goditi il tuo prodotto. \* Condividi la tua esperienza e la tua opinione su uno dei più noti portali internet.**

Le specificazioni sono soggette a modifiche senza preavviso; accertarsi di utilizzare il manuale più recente disponibile sul sito Web del produttore.

## Sommario

Suggerimenti .....	2	Gelato al mango .....	10
Istruzioni di sicurezza .....	2	Gelato allo yogurt gusto mirtillo .....	11
Avvertenze .....	3	Gelato al taro .....	12
Disclaimer.....	3	Gelato al biscotto al cioccolato .....	13
Caratteristiche .....	3	Ricette per granita .....	14
Panoramica del prodotto .....	4	Granita alla cola.....	14
Istruzioni per l'uso .....	5	Granita all'anguria.....	14
Ricette classiche per gelati e per granite .....	6	Sorbetto al latte con melone	15
Istruzioni .....	6	Pulizia.....	15
Suggerimenti .....	6	Domande frequenti.....	15
Ricette per gelato .....	7	Specificazioni tecniche .....	16
Gelato alla vaniglia .....	7	Supporto.....	16
Gelato al cioccolato .....	8	Dichiarazione di conformità .....	16
Gelato allo yogurt gusto fragola .....	9	Smaltimento .....	16

## Suggerimenti

- Utilizzare il prodotto solo per gli scopi per cui è stato concepito.
- Non danneggiare il prodotto. I seguenti casi potrebbero danneggiare il prodotto: Non corretto tensione, incidenti (compresi liquidi o umidità), uso improprio o abuso del prodotto difettoso o improprio installazione, problemi di alimentazione di rete, inclusi picchi di corrente o fulmini danno, infestazione da insetti, manomissioni o modifiche del prodotto da parte di persone diverse dal servizio autorizzato personale, esposizione a sostanze anormalmente corrosive materiali, inserimento di corpi estranei nel unità, utilizzata con accessori non pre-approvati.● Fare riferimento e rispettare tutte le avvertenze e le precauzioni riportate nel manuale d'uso.

## Istruzioni di sicurezza

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
- Non toccare mai il prodotto con mani bagnate o umide.
- Il prodotto può essere utilizzato solo con la tensione indicata sull'etichetta.
- Non posizionare il prodotto su una superficie instabile. L'unità potrebbe danneggiarsi o le persone potrebbero ferirsi. Qualsiasi collegamento deve essere effettuato solo in conformità con le istruzioni del produttore o ottenuto dal produttore.
- Il cavo è rivestito e isola la corrente. Non appoggiare alcun oggetto sul cavo, poiché ciò potrebbe causare la perdita della funzione protettiva.

Evitare di sottoporre il cavo a sollecitazioni eccessive, in particolare in corrispondenza di prese e spine.

●Non inserire oggetti nelle aperture dell'unità, poiché in alcuni punti scorre corrente e il contatto potrebbe causare incendi o scosse elettriche.

●Non utilizzare detergenti liquidi o spray detergenti. Il prodotto può essere pulito solo con un panno umido.

●Non collegare dispositivi aggiuntivi non consigliati dal produttore.

●Non utilizzare il prodotto alla luce diretta del sole o in luoghi in cui la temperatura potrebbe superare i 50°C per un periodo prolungato.

●L'agitatore può ruotare rapidamente durante il funzionamento. Non toccare mai l'agitatore mentre la macchina è in funzione.

●Spegnere la macchina e attendere che l'agitatore si sia completamente fermato prima di pulire l'apparecchio o aggiungere ingredienti.

## **Avvertenze**

●Non smontare il prodotto, potrebbe causare cortocircuiti o danni. ●La durata della batteria diminuirà con l'uso. ●Non modificare, riparare o rimuovere senza una guida professionale. ●Non utilizzare liquidi corrosivi o volatili per la pulizia. ●Non far cadere o scuotere il dispositivo, potrebbe rompere i circuiti interni o la meccanica. ●Tenere il dispositivo lontano dai bambini piccoli.

## **Disclaimer**

● In nessun caso Technaxx Deutschland sarà ritenuta responsabile per alcun pericolo diretto, indiretto, punitivo, incidentale o speciale conseguente alla proprietà o alla vita, per l'immagazzinamento improprio, derivante o connesso all'uso o all'uso improprio dei propri prodotti.

## **Caratteristiche**

- Dimensioni compatte: ideale per cucine di piccole dimensioni. Si adatta a quasi tutti i cassetti o piccoli congelatori.
- Preparazione rapida: consente di preparare il gelato in pochissimo tempo, spesso in meno di 30 minuti.
- Funzionamento semplice: basta un pulsante per avviare la preparazione. Nessuna impostazione o programma complicato.
- Contenitore refrigerante: la macchina è dotata di un contenitore per il ghiaccio, così puoi preparare il gelato più velocemente, senza lunghi tempi di attesa.
- Dolcezza personalizzabile: possibilità di variare a piacere il contenuto di zucchero o dolcificante per creare alternative più sane o senza zucchero.

- Facile da pulire: le parti facilmente rimovibili sono lavabili in lavastoviglie o semplici da pulire a mano.
- Porzioni singole: piccole porzioni o anche singole palline di gelato.
- Ingredienti creativi: puoi aggiungere i tuoi gusti, pezzi di frutta o guarnizioni per creare delle varianti di gelato particolarmente creative.

## Panoramica del prodotto

	1	Motore
	2	Coperchio trasparente
	3	Secchiello per il ghiaccio (da mettere per min. 12-16 ore nel congelatore)
	4	Interruttore
	5	Spatola di miscelazione

## Istruzioni per l'uso

**Nota:** questo tipo di macchina è adatta solo per preparare gelati o granite e non è adatta per preparare frullati.

1. Prima dell'uso, pulire la superficie della macchina e il contenitore interno in metallo del secchiello del ghiaccio con un panno umido.

**A.** Non permettere assolutamente che i componenti del motore si bagnino o vengano immersi in acqua durante la pulizia.

**B.** Durante la pulizia, non utilizzare nulla che possa danneggiare la pentola interna in metallo.

2. Posizionare il secchiello del ghiaccio in verticale nel congelatore e congelarlo a una temperatura inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$  per almeno 12-16 ore, più a lungo è meglio è.

3. Lasciare raffreddare gli ingredienti del gelato (in caso di cottura)

**A. Senza cottura:** riporre gli ingredienti del gelato in frigorifero per 1-2 ore prima della preparazione.

**B. Con cottura:** dopo la preparazione, riporre gli ingredienti del gelato in frigorifero per 1-2 ore.

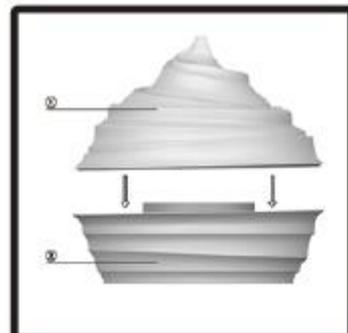
4. Dopo 1-2 ore di raffreddamento, rimuovere gli ingredienti e versarli in un contenitore. Frullare o mescolare di nuovo con un frullatore a immersione o un frullatore per circa 5-10 minuti.

5. Mettere gli ingredienti mischiati nel secchiello del ghiaccio appena tolto dal freezer (gli ingredienti non devono superare la linea massima del secchiello del ghiaccio, 200-250 ml).

6. Posizionare il coperchio verticalmente sul coperchio trasparente e premere con decisione (fare attenzione alla direzione LR), quindi installare l'agitatore sulla testa dell'unità principale.

**A.** Inserire il cavo di alimentazione USB corrispondente nella porta USB della macchina e collegare l'altra estremità del cavo USB a un adattatore di alimentazione USB.

7. Allineare l'intera unità motore con il secchiello del ghiaccio. La parte inferiore dell'agitatore deve essere inserita nella cavità centrale del secchiello del ghiaccio. La funzione di aggancio dell'unità motore e del



secchiello del ghiaccio deve corrispondere. Quindi ruotare l'unità motore in senso antiorario per fissare il coperchio al secchiello del ghiaccio.

**8.** Premere il pulsante di accensione e mescolare per 30 minuti per completare la produzione.

**Importante!** *La gelatiera non ha un timer né una funzione di spegnimento automatico, quindi tenete d'occhio l'orologio e impostate una sveglia/conto alla rovescia.*

## **Ricette classiche per gelati e per granite**

### **Istruzioni**

La quantità per ogni ricetta deve essere applicata ad una sola operazione della macchina (la quantità totale consigliata è di circa 200-250 ml)

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

Nelle ricette non è presente alcun addensante, che rende la consistenza del gelato più morbida. Se si desidera un gelato con una consistenza più dura, mettere il gelato pronto nel vano di congelamento per 10-20 minuti prima di consumarlo.

### **Suggerimenti**

*Suggerimenti per preparare un gelato di successo 1: più freddo è il secchiello del ghiaccio, meglio è.*

- Portare la temperatura del freezer al livello più basso!!! Impostarla tra -18°C e -22°C. Per i frigoriferi con regolazioni meccaniche dell'interruttore di accensione/spegnimento, impostare l'attrezzatura refrigerante più potente.
- Prima di congelare, lavare e asciugare il secchiello del ghiaccio e assicurarsi che la superficie sia asciutta.
- Assicuratevi di posizionare il secchiello del ghiaccio verso l'alto e in piano nella camera di congelamento del vostro freezer. Riducete la frequenza di apertura e chiusura della porta del freezer per garantire un congelamento adeguato.
- Il secchiello del ghiaccio richiede almeno 12-16 ore di congelamento. Sarebbe meglio più di 24 ore. Deve essere messo nel freezer per un periodo di tempo più lungo per essere pronto all'uso.

*Suggerimenti per preparare un gelato di successo 2: La formula deve essere appropriata.*

- Preparare gli ingredienti seguendo rigorosamente la formula indicata nella ricetta e non aggiungere ingredienti aggiuntivi come l'acqua, altrimenti il gelato potrebbe non venire preparato correttamente.
- Per ottenere un effetto migliore, mettere gli ingredienti in frigorifero (4-8 °C) per due ore.
- La quantità di ingredienti da utilizzare ogni volta deve essere di 200-250 ml e non deve essere superata, altrimenti il gelato non verrà preparato correttamente.

## Ricette per gelato

### Gelato alla vaniglia



#### Ingredienti:

Tuorlo d'uovo crudo - 1	Zucchero semolato - 25g
Panna fresca - 150ml	Estratto di vaniglia - 2 gocce
Latte - 50ml	

#### Metodo di preparazione:

1. Versare il tuorlo d'uovo, lo zucchero semolato, la panna fresca e il latte in una ciotola e mescolare bene. Quindi versare in una pentola per il latte e scaldare a fuoco basso finché non sta per bollire (mescolando costantemente durante questo periodo), aggiungere l'estratto di vaniglia dopo aver smesso di scaldare, mescolare bene e mettere da parte per far raffreddare completamente. (seguire rigorosamente la formula, non aggiungere acqua o altri liquidi)
2. Per accelerare il processo di raffreddamento, riporre gli ingredienti crudi preparati nella cella frigorifera del frigorifero per 1-2 ore.
3. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre il secchiello del ghiaccio speciale e gli ingredienti crudi dal frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti crudi nel secchiello del ghiaccio, accendere la macchina e attendere che la

macchina frulli per 15-20 minuti, quindi il gelato è pronto.

## Gelato al cioccolato



### Ingredienti:

Latte - 50ml	Cioccolato - 40g
Tuorlo d'uovo crudo - 1	Zucchero semolato - 25g
Cacao in polvere - 5g	Panna fresca - 120ml

### Metodo di preparazione:

1. Scaldare il cioccolato tritato con il latte nel microonde per 30 secondi per scioglierlo, quindi lasciare raffreddare.
2. Aggiungere il tuorlo d'uovo, lo zucchero a velo e il cacao in polvere alla panna e mescolare bene, versare il tutto in una pentola con il latte e scaldare a fuoco basso fino a quando non bolle (mescolando costantemente durante questo periodo) e lasciare raffreddare completamente dopo il riscaldamento. (seguire rigorosamente la formula, non aggiungere acqua o altri liquidi)
3. Per accelerare il processo di raffreddamento, riporre gli ingredienti crudi preparati sopra nella cella frigorifera del frigorifero per 1-2 ore.
4. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre il secchiello del ghiaccio speciale e gli ingredienti crudi dal frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti crudi nel secchiello del ghiaccio, accendere la macchina e attendere che la macchina frulli per 15-20 minuti, quindi il gelato è pronto.

## Gelato allo yogurt gusto fragola



### Ingredienti:

Uovo in polvere - 12g	Zucchero semolato - 25g
Fragole - 30g	Latte – 135 ml
Yogurt bianco senza zucchero - 45g	

### Metodo di preparazione:

1. Tagliare le fragole a pezzi e metterle nel frullatore con l'uovo in polvere, lo zucchero a velo, lo yogurt e il latte e frullare bene. (Non serve acqua)
2. Si consiglia di riporre gli ingredienti crudi nella camera di refrigerazione del frigorifero per circa 1 ora per aumentare la percentuale di successo della preparazione del gelato.
3. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre il secchiello del ghiaccio speciale dal frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti crudi nel secchiello del ghiaccio, accendere la macchina e attendere che funzioni per 15-20 minuti, dopodiché il gelato è pronto.

## Gelato al mango



### Ingredienti:

Mango - 100g	Zucchero semolato - 25g
Panna fresca - 100ml	Latte – 25 ml

### Metodo di preparazione:

1. Tagliare il mango a pezzi e metterli nel frullatore insieme allo zucchero semolato, al latte e alla panna fresca e frullare bene. (Non serve acqua)
2. Si consiglia di riporre gli ingredienti crudi nella cella frigorifera del frigorifero per circa 1 ora per aumentare la probabilità di successo della preparazione del gelato.
3. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre l'apposito secchiello per il ghiaccio dal frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti nel secchiello, accendere la macchina e attendere che la gelatiera si frulli per 15-20 minuti, dopodiché il gelato è pronto.

## Gelato allo yogurt gusto mirtillo



### Ingredienti:

Tuorlo d'uovo cotto - 1	Zucchero semolato - 25g
Mirtilli - 30g	Panna fresca – 135 ml
Yogurt bianco senza zucchero - 45g	

### Metodo di preparazione:

1. Mettere nel frullatore i mirtilli, l'uovo in polvere, lo zucchero a velo, lo yogurt e la panna e frullare bene. (Non serve acqua)
2. Si consiglia di riporre gli ingredienti crudi frullati nella camera di refrigerazione del frigorifero per circa 1 ora per aumentare la percentuale di successo della preparazione del gelato.
3. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre il secchiello del ghiaccio speciale dal frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti crudi nel secchiello del ghiaccio, accendere la macchina e attendere che funzioni per 15-20 minuti, dopodiché il gelato è pronto.

## Gelato al taro



### Ingredienti:

Tuorlo d'uovo crudo - 1	Zucchero semolato - 25g
Latte - 40ml	Panna fresca - 120ml
Taro - 30g	

### Metodo di preparazione:

1. Tagliare il taro a pezzi, cuocerlo a vapore e aggiungere il latte per ottenere una purea.
2. Aggiungere il tuorlo d'uovo e lo zucchero a velo alla panna e mescolare bene, versare il tutto in una pentola con il latte e scaldare a fuoco basso fino a quando non bolle (mescolando costantemente durante questo periodo) e lasciare raffreddare completamente (seguire rigorosamente la formula, non aggiungere acqua o altri liquidi).
3. Per accelerare il processo di raffreddamento, riporre gli ingredienti crudi preparati sopra nella cella frigorifera del frigorifero per 1-2 ore.
4. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre il secchiello del ghiaccio speciale e gli ingredienti crudi dal frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti crudi nel secchiello del ghiaccio, accendere la macchina e attendere che la macchina frulli per 15-20 minuti, quindi il gelato è pronto.

## Gelato al biscotto al cioccolato



### Ingredienti:

Latte - 50ml	Cioccolato - 40g
Tuorlo d'uovo crudo - 1	Zucchero semolato - 25g
Panna fresca - 120ml	Cacao in polvere - 5g
Biscotti al cioccolato - 3x leggermente sbriciolati (11g)	

### Metodo di preparazione:

1. Riscaldare il cioccolato tritato con il latte nel microonde per 30 secondi per scioglierlo, quindi lasciare raffreddare.
2. Aggiungere il tuorlo d'uovo, lo zucchero a velo e il cacao in polvere alla panna e mescolare bene, versare il tutto in una pentola con il latte e scaldare a fuoco basso fino a quando non bolle (mescolando costantemente durante questo periodo) e lasciare raffreddare completamente dopo il riscaldamento. (seguire rigorosamente la formula, non aggiungere acqua o altri liquidi)
3. Per accelerare il processo di raffreddamento, riporre gli ingredienti crudi preparati sopra nella cella frigorifera del frigorifero per 1-2 ore.
4. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre il secchiello del ghiaccio speciale e gli ingredienti crudi dal frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti crudi di cui sopra nel secchiello del ghiaccio. Accendere la macchina e attendere che la macchina si frulli per 15-20 minuti.
5. Aprire la macchina principale e cospargere con i biscotti al cioccolato sbriciolati: il gelato è pronto per essere gustato.

## Ricette per granita

### Granita alla cola



#### **Ingredienti:**

Cola zuccherata - 250 ml

#### **Metodo di preparazione:**

Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre il secchiello del ghiaccio speciale dal frigorifero, versare immediatamente la cola nel secchiello del ghiaccio, accendere la macchina e attendere che la macchina frulli per 10-20 minuti, dopodiché il frullato alla cola è pronto.

## Granita all'anguria



Il sapore dell'anguria è perfettamente ripristinato.

#### **Ingredienti:**

Anguria - 250 g

#### **Metodo di preparazione:**

1. Sbucciare l'anguria, tagliarla a pezzetti e spremerla con uno spremiagrumi (non serve acqua).
2. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre l'apposito secchiello per il ghiaccio dal frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti nel secchiello, accendere la macchina e attendere che la macchina frulli per 10-15 minuti, dopodiché la granita all'anguria è pronta.

## Sorbetto al latte con melone



### Ingredienti:

Polpa di melone cantalupo - 200g	Latte - 50ml
-------------------------------------	--------------

### Metodo di preparazione:

1. Sbucciare il melone, tagliarlo a pezzetti e metterlo nella centrifuga insieme al latte per ottenere il succo.
2. Seguire le istruzioni, assemblare la macchina principale, estrarre l'apposito secchiello del ghiaccio dalla camera di congelamento del frigorifero, versare immediatamente gli ingredienti nel secchiello del ghiaccio, accendere la macchina e attendere che la macchina frulli per 10-15 minuti, dopodiché la bevanda ghiacciata di melone con latte è pronta.

## Pulizia

**Nota:** se il gelato ottenuto è morbido, mettere il secchiello del ghiaccio nel congelatore per 15 minuti. Se è duro, attendere qualche istante a circa 20°C di temperatura ambiente.

Dopo l'uso, pulire i componenti esterni al motore con un detergente neutro, eliminare le gocce d'acqua dalla superficie e utilizzare un panno per pulire le macchie sull'unità principale.

**Nota:** evitare che il motore entri in contatto con l'acqua o venga immerso in acqua durante la pulizia; non utilizzare nulla che possa danneggiare la pentola interna in metallo durante la pulizia.

## Domande frequenti

### Domanda 1: Il motore non gira

**A1.1:** Controllare che la spina del cavo di alimentazione sia inserita nella presa.

**A1.2:** Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente.

### Domanda 2: L'agitatore non ruota

**A2.1:** Controllare se è congelato.

**A2.2:** Controllare che il motore e l'agitatore siano collegati correttamente.

## Specificazioni tecniche

Capacità	330 ml
Alimentazione elettrica	USB-C 5V / 2A
Consumo energetico	8W
Materiale	PCTG + ABS per uso alimentare
Peso e dimensioni	1 kg / (L) 16 x (P) 16 x (A) 26 cm
Contenuto della confezione	1x Macchina per il gelato LX-059, 1x spatola di miscelazione, 1x contenitore per congelatore, 1x accessorio agitatore, 1x cavo USB, 1x manuale di istruzioni

## Supporto

Numero di telefono per supporto tecnico: 01805 012643\*

(14 centesimo/minuto da linea fissa tedesca e 42 centesimo/minuto da reti mobili). Email: [support@technaxx.de](mailto:support@technaxx.de)

\*La hotline di supporto è disponibile dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00.

In caso di anomalie e incidenti, contattare: [gpsr@technaxx.de](mailto:gpsr@technaxx.de)

## Dichiarazione di conformità



Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG dichiara con la presente che l'apparecchiatura tipo LX-059 Prod. ID.:5314 è conforme alla direttiva 2014/30/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: [www.technaxx.de/reseller](http://www.technaxx.de/reseller).

## Smaltimento



Smaltimento degli imballaggi Smaltire l'imballaggio in base al tipo di materiale.

Smaltire il cartone nel raccoglitore della carta, i fogli nella raccolta dei materiali riciclabili.



Smaltimento di vecchie apparecchiature (vale per tutti i paesi membri dell'Unione Europea e per gli altri paesi europei con raccolta differenziata (raccolta di materiali riciclabili). Le vecchie apparecchiature non devono essere smaltite con i rifiuti domestici! Ogni consumatore è obbligato per legge a smaltire separatamente i vecchi dispositivi dai rifiuti domestici nel proprio punto di raccolta nel suo comune o distretto. Ciò garantisce che i vecchi dispositivi vengano adeguatamente riciclati e che si

evitino effetti negativi sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati dal simbolo qui rappresentato.

Prodotto in Cina

Distribuito da:  
Technaxx Deutschland GmbH & Co. KG  
Konrad-Zuse-Ring 16-18,  
61137 Schöneck, Germania

Macchina per il gelato LX-059