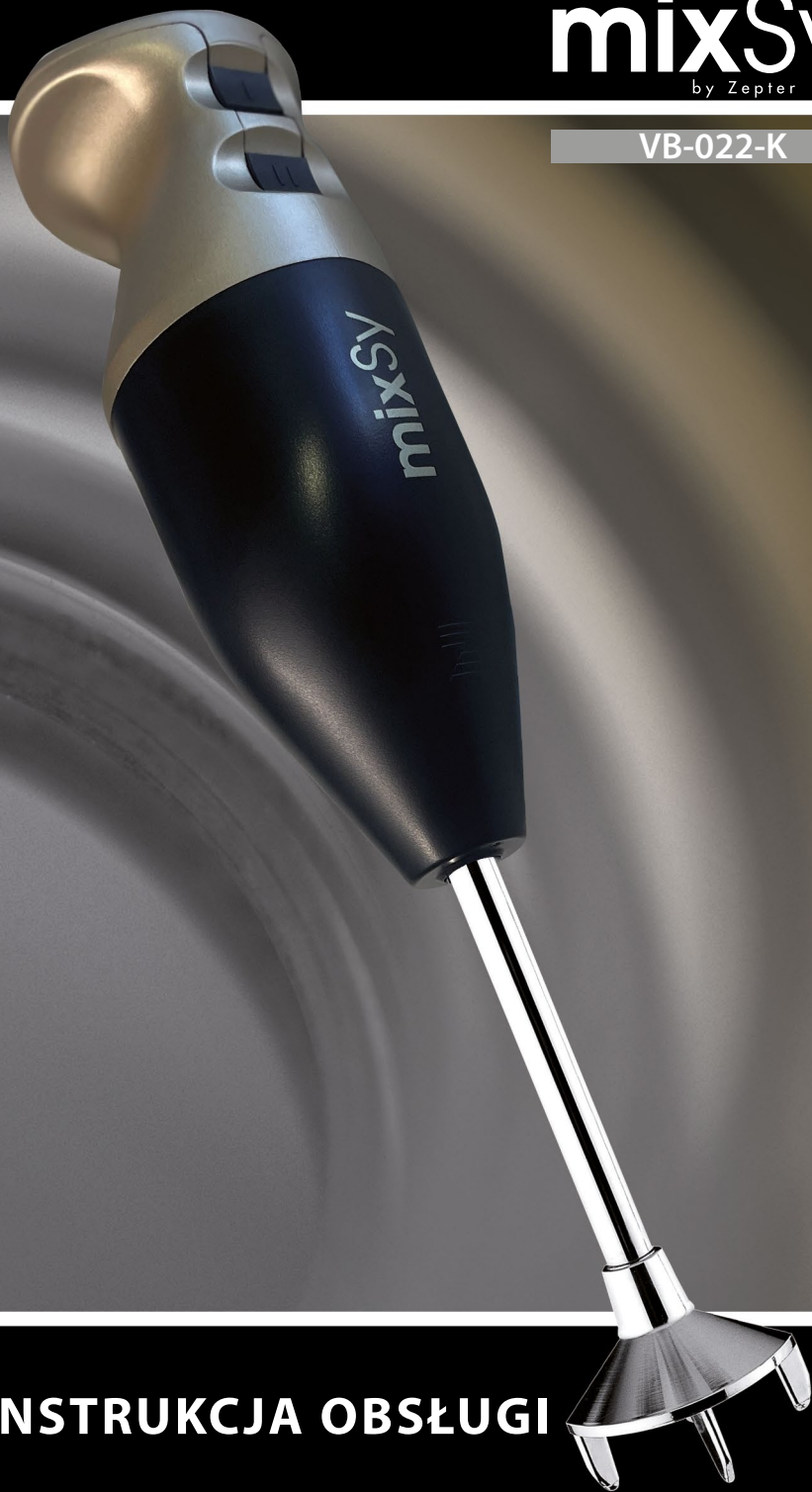


mixSy[®]
by Zepter

PL

VB-022-K



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instrukcja obsługi

mixSy[®]
by Zepher

VB-022-K

Spis Treści

Wstęp	1
Przed użyciem	1
Zasady bezpieczeństwa dotyczące mixSy	4
Opis urządzenia	5
Akcesoria	5
Części ruchome	6
Zastosowania/obsługa	7
Pozycje przełącznika	7
Nakładanie i wymiana nasadek	7
Pojemniki	8
Mycie i pielęgnacja	8
Młynek	9
Przechowywanie	9
Dane techniczne	10
Informacje dla użytkowników	10
Przepisy	11

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu wieloczynnościowego miksera mixSy. MixSy jest niezwykle wszechstronny i stał się nieodzownym towarzyszem w kuchniach na wszystkich pięciu kontynentach. Idealnie sprawdza się przy codziennych kuchennych obowiązkach, tych drobnych i tych większych. MixSy jest poręczny dzięki ergonomicznemu projektowi. Łatwo go używać także osobom leworęcznym lub o drobnych dłoniach. Jest nam niezwykle przyjemnie dystrybuować tak precyzyjny produkt wysokiej jakości.

Przed użyciem

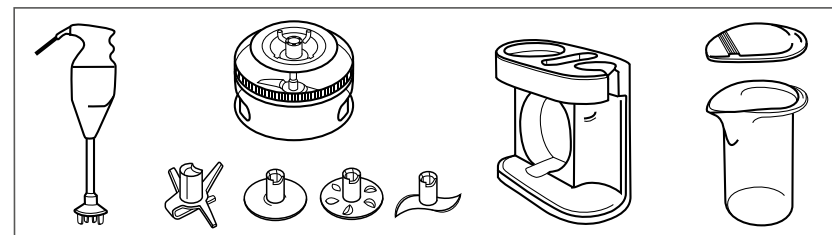
Uważnie przeczytaj informacje podane w niniejszej instrukcji obsługi. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i pielęgnacji urządzenia. Przechowaj instrukcję obsługi i przekaz ją następnemu użytkownikowi. Urządzenia wolno używać tylko zgodnie z przeznaczeniem podanym w niniejszej instrukcji obsługi.

Zasady bezpieczeństwa dotyczące mixSy

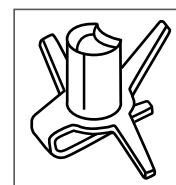
Należy zwracać uwagę na instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy umieszczać głównego korpusu, przewodu ani wtyczki elektrycznej urządzenia mixSy w wodzie ani innej cieczy. Jedynie wałek napędowy zaprojektowano z myślą o zanurzeniu w wodzie i innych cieczach. Jeśli urządzenie wpadnie do zbiornika z cieczą, należy **najpierw odłączyć je od zasilania**, a następnie niezwłocznie wyjąć ze zbiornika.
- Urządzenie powinno być podłączane do sieci o napięciu odpowiadającej danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Należy zawsze odłączać mixSy z sieci zasilania kiedy urządzenie nie jest używane, przed przyłączeniem i odłączaniem akcesoriów oraz przed myciem.
- Urządzenie elektryczne nie stanowi zabawki dla dzieci. Dzieci nie dostrzegają niebezpieczeństw, jakie mogą pojawić się podczas pracy urządzeń elektrycznych. Dlatego należy utrzymywać je poza zasięgiem dzieci zarówno podczas używania jak i przechowywania.
- Niniejszego urządzenia nie powinny obsługiwać osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej i/lub osoby bez odpowiedniego doświadczenia i umiejętności do obsługi tego urządzenia, z wyjątkiem sytuacji, gdy powyższe osoby są odpowiednio nadzorowane lub pouczane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie pozwalać dzieciom na korzystanie z miksera bez nadzoru.
- Akcesoria inne niż te dostarczone wraz z urządzeniem powinny mieć dołączone instrukcje bezpiecznego użycia.
- Nie kłaść urządzenia na gorących powierzchniach, a także w pobliżu płomieni z kuchenki gazowej. Mogłoby to skutkować stopieniem obudowy.
- Unikać kontaktu z poruszającymi się częściami.
- Nigdy nie należy zanurzać korpusu urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Jedynie metalowy wałek napędowy zaprojektowano z myślą o zanurzeniu w cieczach.
- Nie myć urządzenia w zmywarce. Myć korpus tylko gąbką lub wilgotną szmatką. Nie używać ściernych środków czyszczących, które mogłyby zarysować powierzchnie. Wałek napędowy należy myć ręcznie w ciepłej wodzie, stosując łagodny detergent.
- Należy wyłączać i odłączać urządzenie z gniazdka podczas obsługi osłony końcówek lub części pracujących, na przykład podczas mycia urządzenia pod bieżącą wodą lub w trakcie wymiany nasadek.
- Urządzenie wolno włączać jedynie kiedy mikser znajduje się w pojemniku.
- MixSy wyposażono w bezpieczny przełącznik, zabezpieczający przed przypadkowym uruchomieniem i wyłączający urządzenie w chwili, gdy nacisk na przełącznik zostaje zwolniony.
- Jeśli podczas użytkowania lub po zakończeniu pracy z mikserem dzieje się coś niewłaściwego, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie można wyjmować wtyczki mokrymi rękoma.
- Nie przenosić urządzenia trzymając za kabel.
- Kabla nie należy przeciągać ani mocować na ostrych krawędziach.
- Kabla nie należy kłaść ani zawieszać nad gorącymi przedmiotami lub nad otwartym płomieniem, a także chronić go przed działaniem ciepła lub olejów.
- Urządzenia nie należy włączać, gdy: urządzenie, obudowa lub kabel są uszkodzone, podejrzewa się uszkodzenie wskutek upuszczenia miksera lub podobnego incydentu. W takich przypadkach urządzenie powinno być wysłane do centrum serwisowego firmy Zepter.
- Naprawy mogą być dokonywane wyłącznie przez centrum serwisowe Zepter. Naprawy wykonywane przez osoby nieupoważnione mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Jeśli urządzenie stosuje się w celach innych niż zamierzone, jeśli jest nieprawidłowo używane lub naprawiane przez osobę nieupoważnioną, producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne powstałe szkody. W takich przypadkach gwarancja zostaje unieważniona.

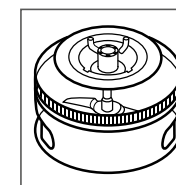
Opis urządzenia



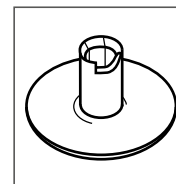
Akcesoria



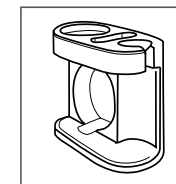
Rozdrabniacz



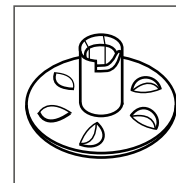
Młynek



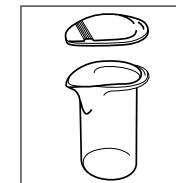
Ubijaczka



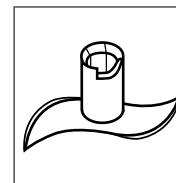
Kaseta



Trzepaczka



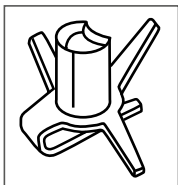
Kubek
poliwęglanowy



Nóż do mięsa

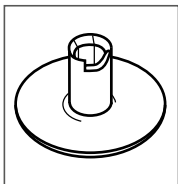
Wyżej opisane akcesoria przynależą do odpowiedniego modelu. Prosimy o sprawdzenie zawartości opakowania.

Części ruchome



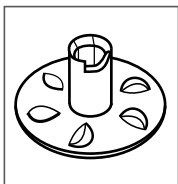
Rozdrabniacz

Kroi, mieli, rozdrabnia surowe i gotowane warzywa, owoce, papki dla niemowląt, gotowane mięso, mrożone owoce do lodów i dżemów, a także rozbija kostki lodu. Miesza zupy i sosy. Miesza masę do ciast i naleśników. Nadaje się do wszystkich twardych produktów.



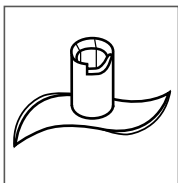
Ubijaczka

Ubija, miesza białka jaj i śmietanę. Jest używana do mieszania zup i sosów. Do wszystkiego, co powinno być lekkie i pulchne.



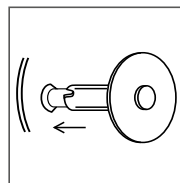
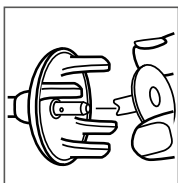
Trzepaczka

Do mieszania i miksowania koktajli, puree, sosów sałatkowych, majonezu. Do wszystkich mieszanin o gęstej lub kremowej konsystencji.



Nóż do mięsa

Tnie, sieka i mieli mięso (surowe lub gotowane) oraz twarde warzywa.



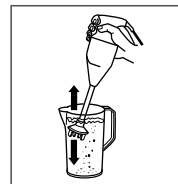
Należy nałożyć nożyk na wałek napędowy tak, aby mały kołek na wałku i otwór na nożyku były połączone jak na ilustracji powyżej.

Zastosowania/obsługa



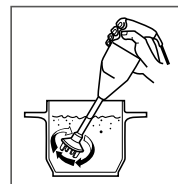
Ruchy nadgarstkiem

Podczas stosowania urządzenia, wykonywać lekko okrężne ruchy nadgarstka, nieco podnosząc mixSy i z powrotem opuszczając w stronę składników (nie ugniatać i nie uderzać). Dokładność rozdrobnienia zależy od czasu miksowania.



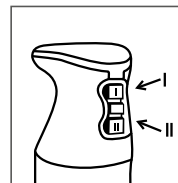
Podnoszenie

Pozostawić na kilka sekund urządzenie na dnie naczynia. Następnie ustawić je pod kątem i powoli unosić dotykając cały czas ścianek kubka. Kiedy mikser oddzieli się już od składników, ponownie włożyć go na dno i powtarzać czynności aż składniki osiągną odpowiednią konsystencję.



Mieszanie

Zanurzyć mixSy pod kątem względem składników, włączyć mikser i rozpocząć mieszanie. Przed wyjęciem z naczynia, wyłączyć mikser, aby składniki nie rozprysnęły się dookoła. Porada podczas pracy: przytrzymać wolną ręką nad kubkiem, aby uniknąć rozpryskiwania składników.



Pozycje przełącznika

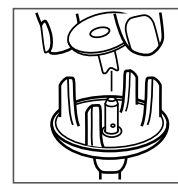
Prędkość I przy lekkich, puszystych potrawach oraz przy małych ilościach.
Prędkości II przy wszystkich lepkich, gęstych potrawach oraz przy dużych ilościach.

Zalecany czas użytkowania: 5 minut

Po 5 minutach nieprzerwanej pracy, urządzenie należy wyłączyć na czas 10 minut.

Uwaga! Nigdy nie należy zanurzać korpusu urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Jedynie metalowy wałek napędowy zaprojektowano z myślą o zanurzeniu w cieczach.

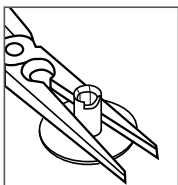
Nakładanie i wymiana nasadek



Nasunąć nakładkę możliwie najpłynniej na bolc w taki sposób, aby kołek na bolcu dokładnie dopasował się do małego zagłębienia we wtyczce nasadki. Nakładki zaprojektowano tak, by ułatwić ten proces. Nasadkę usuwa się po prostu ściągając ją z bolca.

⚠ Uwaga: Przed zakładaniem lub zdejmowaniem nakładek, należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania, a silnik całkowicie się zatrzymał.

Uwaga! Ostrza wszystkich akcesoriów są OSTRE! Zachować ostrożność podczas nakładania, zdejmowania i/lub mycia.

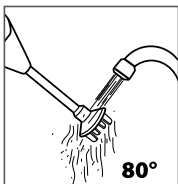


Po pewnym czasie nakładki mogą nie trzymać się solidnie na wałku napędowym. W takim przypadku wystarczy zacisnąć listki nakładki za pomocą kombinerek (2 nacięcia).



Pojemniki

Urządzeniem można pracować w każdym pojemniku, także w garnku na kuchence. Przy małych ilościach składników należy używać małych pojemników, a przy dużych ilościach – pojemników wielkich. Wąskie, wysokie pojemniki są lepsze od mniejszych i szerszych.



Mycie i pielęgnacja

Uwaga! Przed myciem urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Noże są OSTRE! Zachować ostrożność podczas nakładania, zdejmowania i/lub mycia.

Mycie jest bardzo proste..

Po każdym użyciu należy ostrożnie zdjąć nakładki z wałka napędowego i umyć ostrze oraz wałek pod bieżącą wodą. Myć wałek i ostrze ręcznie, w ciepłej wodzie i z użyciem łagodnego detergentu.

Korpus urządzenia myć gąbką lub miękką ściereczką.

Nie używać ściernych środków czyszczących, które mogłyby zarysować powierzchnie.

Jeśli do urządzenia mixSy przywarły resztki pożywienia, zanurzyć wałek napędowy w pojemniku z ciepłą wodą i włączyć. Należy upewnić się, że mikser nie ma kontaktu z wodą.

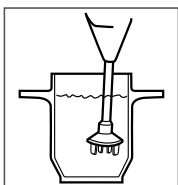
Ważne: myć urządzenie natychmiast po zakończeniu pracy, aby zapobiec zatkaniu wałka napędowego.



Mikser będzie pracował sprawniej jeśli zostanie naoliwiony co kilka miesięcy. W tym celu stosować olej nie zawierający kwasu (np. olej wazelinowy). Odwrócić mikser do góry nogami, kierując osłonę końcówek w swoją stronę. Wpuścić 2-3 krople oleju na wałek napędowy i włączyć urządzenie na 2-3 minuty. Następnie spłukać urządzenie w ciepłej wodzie.

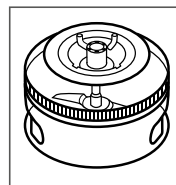
Przed dokonaniem samrowania odkręć końcówkę/osłonę noży i przeczyść ją i wałek. Uwaga: odkręcenie odbywa się w przeciwną stronę do ruchu wskazówek zegara (tzw. lewy gwint).

Co zrobić, jeśli...



Jeśli wałek napędowy urządzenia nie obraca się?

Jeżeli mikser nie był używany przez dłuższy czas, wałek napędowy może się zablokować z powodu resztek pożywienia, które zdążyły stwardnieć i blokują dolne łożysko wałka. Umieścić część pracującą urządzenia w pojemniku z ciepłą wodą na 5-10 minut, następnie uruchomić urządzenie. Zazwyczaj w takich przypadkach urządzenie odzyskuje sprawność; jeśli problem nie zniknie, należy podjąć próbę smarowania jak w punkcie powyżej. Gdy czynności te nie pomogą skontaktuj się z Centrum Serwisowym Zepter



Młynek

Drobno miele, ściera i sieka orzechy, w tym migdały, ziola, ziarna i zboża, czekoladę, sery, cukier (na cukier puder) przyprawy, pieczywo (na bułkę tartą), ziarna kawy, cebulę, czosnek, chrzan, pietruszkę, jajka na twardo do garniowania.

Wskazówka: przetwarzać tylko suche składniki. Mielona czekolada powinna mieć postać stałą. Nie należy nadmiernie wypełniać młynka, ponieważ może się on wówczas zablokować.

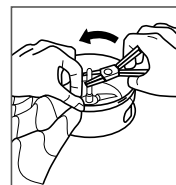
Mycie młynka

Aby ułatwić czyszczenie, przepłukać ostrze i wieczko młynka natychmiast po użyciu, zapobiegając przywarciu resztek pożywienia. W celu umycia, możliwe jest odłączenie łącznika od miski młynka. Nacisnąć jednocześnie na obydwa zatrzaski znajdujące się na spodzie. Po umyciu, należy umieścić ponownie miskę na podstawie i docisnąć.

Uwaga! Noże są OSTRE! Podczas mycia należy zachować ostrożność.

Uwaga: Przed naciśnięciem przycisku START, szczelnie zamknąć wieczko i umieścić mixSy w młynku. Upewnić się, że znajduje się we właściwej pozycji. Nie wolno podłączać do młynka działającego miksera. Młynka należy używać przy prędkości II.

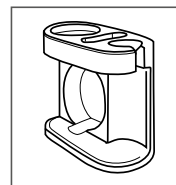
Uwaga: Podczas pracy z mięsem, orzechami, migdałami, czekoladą i innymi twardymi składnikami, nigdy nie należy napełniać młynka powyżej wskazanego poziomu maksymalnej pojemności.



Wymiana ostrzy lub łącznika młynka

Silnie przytrzymać ostrze przez ściereczkę i przekręcić łącznik za pomocą kombinerek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Teraz można wymienić ostrze lub łącznik, jeśli są one uszkodzone.

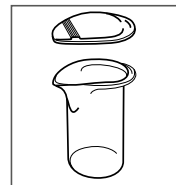
Uwaga! Noże są OSTRE! Podczas wymiany i obsługi noży należy zachować ostrożność.



Przechowywanie

Kasetę można przymocować do ściany lub postawić na powierzchni roboczej. MixSy należy zawsze umieszczać w zasięgu ręki w miejscu pracy (najlepiej między kuchenką i zlewem).

Im dogodniej umiejscowione jest urządzenie mixSy, tym częściej może być wykorzystywane.



Kubek

Pojemność: 800 ml

Wykonany z poliwęglanu: odporny na porażenie prądem, złamania i ciepło do 150°C, nadaje się do trzymania w zamrażalniku i mikrofalówce, nietoksyczny i podatny do mycia w zmywarce.

Dane techniczne

Silnik	230-240 VAC, 50 Hz
Pobór mocy	170W
r.p.m.	11,000/16,000 obr/min
Izolacja	podwójna koszulka
Przełącznik	Bezpieczny przełącznik ze stykiem impulsowym
Wysokość	33 cm
Waga	925 g
Długość kabla	1,5 m
Przerywanie pracy miksera	Co 5 minut, na ok. 1 min.
Materiał i obudowa	Wszystkie części wykonano z materiałów odpornych na rdzę, nie mają smaku oraz są odporne na pożywienie powodujące korozję.
Kraj pochodzenia	Korea

Deklaracja zgodności



MixSy jest zgodny z obowiązującymi dyrektywami europejskimi:

- A. Dyrektywą 2014/35/UE dotyczącą harmonizacji odnoszącej się do sprzętu elektrycznego przeznaczonego do użytku w określonych przedziałach napięcia
- B. Dyrektywą 2014/30/UE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej.

Deklaracja zgodności WE gwarantuje, że urządzenie jest bezpieczne, zostało sprawdzone i przetestowane oraz spełnia wszystkie wymagania określone w obowiązujących normach, dyrektywach i przepisach.

Utylizacja



Ten symbol oznacza, że w Unii Europejskiej produkt musi być utylizowany w oddzielnym punkcie zbiórki odpadów. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych w ten sposób nie można wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Przepisy kulinarne

Spis Treści

Zupy	10
Sosy	10
Warzywa, ziemniaki	12
Puddingi, ciasta, lody	12
Gorące i zimne napoje	15
Jedzenie dla niemowląt	15

Zupy

Szybka zupa jarzynowa

1 gotowany ziemniak
1 marchewka 1 pomidor
Mały kawałek papryki,
Seler, ogórek itd., według uznania
1 kostka rosółowa

Umieścić wszystkie składniki w dużym pojemniku. Posiekać składniki za pomocą ROZDRABNIACZA aż do uzyskania odpowiedniego rozdrobnienia. Zalać wrzącą wodą i szybko kontynuować siekanie.

Zupa pomidorowa.

500 g pomidorów
1 l wody
1 cebula
45 g mąki
20 g tłuszczu
Sól, pieprz, papryka do smaku

Dusić grubo posiekaną cebulę w stopionym tłuszczu. Dodać mąkę i krótko gotować z pomidorami pokrojonymi w ćwiartki. Dodać wody i posiekać wszystko za pomocą TRZEPACZKI. Doprawić do smaku i dodać śmietanę, według uznania.

Sosy

Majonez

1 jajko (lub 1 żółtko)
1 łyż. stołowa soku z cytryny
1 łyż. stołowa octu ziołowego
1 szczypta soli
1 szczypta pieprzu
1½-2 szklanki oleju
1 łyż. stołowa musztardy francuskiej

Umieść w pojemniku (nie za dużym) wszystkie składniki i dokładnie zmiksować za pomocą TRZEPACZKI. Następnie dodać olej, cienkim stałym strumieniem (nie w kroplach), cały czas przetwarzając, do czasu aż majonez osiągnie odpowiednią konsystencję. Aby osiągnąć idealny rezultat, należy zadbać o jednakową temperaturę wszystkich składników.

Metoda alternatywna

Umieścić wszystkie składniki, z których co najmniej jedna czwarta stanowi olej,

w wysokim i wąskim naczyniu. Postawić mikser z nałożoną TRZEPACZKĄ przez co najmniej 5 sekund na dnie pojemnika i pozwolić końcówce działać. Kiedy wszystkie składniki zmieszają się z olejem, przytrzymać pojemnik pod kątem i powoli pracować od dna do góry pojemnika. Powtarzać cykl aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji

Sos rémoulade

2 jajka na twardo
1 surowe żółtko jaja
1/8 l oleju = 0,125 l
2 łyż. stołowe octu lub 1 łyż. soku z cytryny Musztarda francuska
1 mała cebula
1 łyż. stołowa kaparów
2 małe ogórki kiszzone
1-2 anchois (namoczone)
Mieszanka ziół
1/8 l kwaśnej śmietany = 0,125 l

Za pomocą TRZEPACZKI rozrobić żółtko jaja, olej i sól aż do spienienia. Następnie użyć ROZDRABNIACZA by posiekać wszystkie pozostałe składniki do mieszaniny. Podawać z pieczenią na zimno, rybami itd.

Sos sałatkowy do sałatek z sałaty, cykorii, roszponki i ogórków

1-2 łyż. stołowe oleju sałatkowego
1 łyż. stołowa soku z cytryny lub octu
1 szczypta soli
2 łyż. stołowe kwaśnej śmietany 1 cebula
1 łyż. stołowa siekanych ziół
1 szczypta cukru

Umieścić wszystkie składniki w wysokim, wąskim naczyniu i przetworzyć za pomocą ROZDRABNIACZA, tak aby zioła i cebula były drobno posiekane. Rozlać na przygotowaną sałatkę i wymieszać.

Sezonowe masło ziołowe

Ok. 2 garści ziół
Sok z cytryny
3 łyż. stołowe masła

Dokładnie umyć zioła, jeśli jednym ze składników jest pietruszka, odciąć twarde łodyżki. Następnie umieścić zioła w wysokim pojemniku, zalać sokiem z cytryny i posiekać za pomocą ROZDRABNIACZA. Dodać drobno pokrojone masło (nie za twarde), przetwarzać wszystko za pomocą ROZDRABNIACZA i dodać soli dla smaku.

Warzywa, ziemniaki

Purée ziemniaczane

1 kg obranych i ugotowanych ziemniaków
Ok. 3/8 l ciepłego mleka = 0,375 l
30 g masła
Sól
Gałka muszkatołowa do smaku

Rozetrzeć gotowane ziemniaki za pomocą TRZEPACZKI (nie włączając miksera). Następnie dodać ciepłe mleko, sól, gałkę muszkatołową i masło. Teraz włączyć mikser i przetwarzać do czasu uzyskania jednolitej konsystencji.

Puddingi, ciasta, lody

Pianka jabłkowa

4 jabłka
1 łyż. stołowa cukru
2 białka jajek Sok z 1 cytryny

Obrać jabłka, wykroić ogryzki i pokroić resztę na 4 części, umieścić w wysokim naczyniu i polać sokiem z cytryny, by zachowały kolor. Dodać cukier i posiekać wszystko za pomocą MIKSERA. Następnie zmienić nasadkę na UBIJACZKĘ i dodać białka jajek, ubijać do osiągnięcia konsystencji pianki.

Pudding śmietankowo-waniliowy

1 op. kremu waniliowego w proszku
250 g serka śmietankowego
1/2 l mleka
3 łyż. stołowe cukru
1 małe opakowanie cukru waniliowego

Przygotować krem z proszku, 1/2 l mleka i 1 łyż. stołowej cukru. Pozwolić masie ostygnąć. Użyć UBIJACZKI w celu zmieszania serka z cukrem wanilinowym i 2 łyż. stołowymi cukru, następnie ubijać mieszaninę z chłodnym kremem waniliowym. Przepis można wzbogacić dodając owoce.

Pudding czekoladowy

150 g masła
1/4 l mleka
125 g mąki
100 g cukru
150 g tartej czekolady
6 jajek
1 małe opakowanie cukru waniliowego

Podgrzać mleko, dodać do gotującego się mleka masło, sól i 1 łyż. stołową cukru, mieszając za pomocą UBIJACZKI. Dodać mąkę i wciąż mieszać do czasu, aż masa osiągnie zawieszistą konsystencję. Pozostawić do ostygnięcia na kilka minut, a następnie wymieszać z wiórkami czekolady, cukrem wanilinowym i żółtkiem jajka. Ubić białko jajka za pomocą UBIJACZKI i delikatnie nanieść na mieszaninę przy wyłączonym mikserze. Umieścić mieszaninę w przygotowanej formie i gotować na bazarze przez 25-30 min. Ostrożnie wyjąć z formy i podawać z gęstym sosem czekoladowym.

Lody owocowe

Ok. 200 g mrożonych owoców (posiekane jabłko, truskawki, maliny itp.) 6 łyż. stołowych śmietany (lub serka śmietankowego albo jogurtu). Cukier, słodzik lub miód
Posiekać lekko rozmrożone owoce ze śmietaną (serkiem śmietankowym), cukrem (słodzikiem) za pomocą ROZDRABNIACZA w naczyniu do miksowania, zawsze delikatnie kręcąc mikserem ruchami nadgarstka. Podawać lody owocowe natychmiast lub przechowywać zamrożone.

Kawa z pianką

1 łyż. stołowa kawy rozpuszczalnej
2 łyż. stołowe cukru
1/8 litra zimnej wody = 0,125 l
1 lub 2 kostki lodu, wedle uznania
Odrobina rumu

Umieścić chłodną wodę i kawę w proszku w pojemniku. Nałożyć końcówkę UBIJACZKI, umiejscowić mikser na dnie pojemnika i włączyć na prędkość 1. Trzymać mikser pod

kątem i wciąż dotykać nim dna naczynia, do czasu aż zawartość zacznie się pienić. Następnie włączyć prędkość 2 i spiętrzać zawartość pojemnika (tak długo, jak będzie to możliwe). Powtórzyć procedurę (w górę i w dół), dopóki zawartość pojemnika nie będzie sztywna. Dodać 2 łyż. stołowe cukru i kilka kropel rumu, mieszać przy wyłączonym mikserze.

Baza do ciasta

250 g cukru
4 jajka
1 małe opakowanie cukru waniliowego
Sok z połowy cytryny
200 g masła lub margaryny
1 szklanka mleka
500 g mąki
1 małe opakowanie proszku do pieczenia (15 g)
Tarta skórka z połowy cytryny

Umieścić cukier, sok i skórkę z cytryny w pojemniku do mieszania (w miarę możliwości wysokim i wąskim). Następnie pokroić masło lub margarynę na małe kawałki, nie za zimne i nie za twarde. Dokładnie przetwarzać wszystkie składniki za pomocą ROZDRABNIACZA przez ok. 2 minuty. Następnie dodać mleko, mąkę i proszek do pieczenia. Kontynuować przetwarzanie przez kolejne 3 minuty. Po ok. 5 minutach mieszanka będzie gotowa do wylania do natłuszczonej blachy do i pieczenia w średniej temperaturze. Po upieczeniu, posypać ciasto cukrem pudrem.

Bitą śmietana

Śmietana
Cukier

Śmietana powinna być jak najchłodniejsza i najświeższa, najlepiej niemająca więcej niż 1 dzień. Włączyć do wysokiego, wąskiego pojemnika. Nałożyć na mikser końcówkę UBIJACZKI i umieścić w pojemniku ze śmietaną. Włączyć urządzenie. Podczas pracy mikserem, powoli przesuwać końcówkę pod kątem w kierunku krawędzi pojemnika. Uważnie powtarzać ten ruch. Od czasu do czasu przytrzymywać ubijaczkę tuż pod powierzchnią. Dzięki trzymaniu ubijaczki pod kątem, przy każdym obrocie w płynną masę wtłaczane jest powietrze. Nie należy działać zbyt szybko. Po chwili bita śmietana będzie solidnie napowietrzona, dzięki czemu będzie trzymała swój kształt. Cukier należy dodać na samym końcu. Po wyłączeniu urządzenia należy strząsnąć z niego bitą śmietaną do pojemnika.

Dietetyczna „bita śmietana”

1/2 l odtłuszczonego mleka (najlepiej o zawartości tłuszczu poniżej 1,5%)
Umieścić na wprost zamrożone mleko w pojemniku. Przytrzymać mikser z końcówką UBIJACZKI na dnie pojemnika przez kilka sekund, poruszając nim i pozwalając pracować. Następnie powoli unosić zawartość w górę w kierunku krawędzi pojemnika. Powtarzać zabieg (wyciąganie w górę i powrót na dno) aż mleko będzie ubite na sztywno. Dodać cukier lub słodzik. Podawać od razu, ponieważ w innym razie mleko straci sztywną konsystencję. Używać wyłącznie odtłuszczonego mleka, wedle preferencji można dodać szczyptę soli lub soku cytrynowego, co wzmocni usztywnienie.

Ubijane białko jaja

Umieścić białko jaja w wysokim, wąskim pojemniku (małe ilości – mały pojemnik, duże ilości – duży pojemnik) i zanurzyć w nim końcówkę UBIJACZKI. Włączyć urządzenie i dodawać ciepłą wodę (1 łyż. stołowa wystarczy nawet przy dużych porcjach), bardzo powoli przesuując ubijaczkę w górę pod kątem. Powtarzać zabieg bardzo uważnie –

dostarczając do białka powietrze – do czasu aż białko będzie sztywne. Przed użyciem, należy spłukać pojemniki czystą wodą, wyfukując ewentualne resztki detergentu. Resztki takie uniemożliwiłyby ubicie białka.

Gorące i zimne napoje

Kakao

1/2 l mleka
1-2 łyż. stołowe kakao (wedle gustu) Cukier

Podgrzać mleko do wrzenia w garnku, możliwie najwyższym i najwęższym. Przytrzymać mikser z końcówką TRZEPACZKI w mleku i włączyć urządzenie. Wsypać kakao i cukier. Mikser wymiesza wszystkie składniki szybko i równomiernie, nie trzeba zbyt nim poruszać. Szybko doprowadzić kakao do wrzenia, wyłączyć mikser i zdjąć garnek z palnika.

Egg nog

6 całych jaj
250 g cukru pudru
Sok z połowy cytryny
1 małe opakowanie cukru waniliowego
1,5 decylitra 90% spirytusu
1 mała puszka niesłodzonego zagęszczonego mleka

Mieszać jajka, cukier, mleko, sok z cytryny i cukier waniliowy przez 2 minuty za pomocą TRZEPACZKI. Następnie dodać spirytus i mieszać przez kolejną minutę. Natychmiast zabutelkować i w miarę możliwości poczekać tydzień. Smak można urozmaicać dodając np. 2 łyż. stołowe kawy rozpuszczalnej.

Napoje mleczne (koktajle)

Dzięki TRZEPACZCE można je przygotować w mgnieniu oka. Umieścić wszystkie składniki w pojemniku, dodać kostki lodu, ewentualnie cukier lub miód, a następnie posiekać za pomocą rozdrabniacza. Kilka propozycji:

Mleko, truskawki, sok z cytryny
Mleko, banany, sok z cytryny
Mleko, borówki, sok z cytryny

Jedzenie dla niemowląt

MixSy doskonale sprawdza się w przygotowywaniu papki dla dzieci ze świeżych składników. Można szybko i bezproblemowo przygotować niewielkiej porcji. Oto dwie propozycje:

Purée z marchewek

Oskrobać marchewki i gotować w lekko posolonej wodzie dopóki nie zmiękną. Dodać niewielką ilość masła i śmietany, użyć ROZDRABNIACZA. W ten sam sposób można przygotować również inne rodzaje warzyw, także z dodatkiem gotowanych ziemniaków.

Purée owocowe

Rozmiękczyć sucharek w odrobinie soku pomarańczowego, dodać banana i bardzo drobno zmielić za pomocą ROZDRABNIACZA. Można przygotować również dobre przeciera owocowe dla dzieci z małych świeżych marchewek, kawałków jabłek i bananów, z dodatkiem kawałka chleba pełnoziarnistego lub pieczywa chrupkiego. Można dosłodzić potrawę odrobiną miodu.



ZAMÓW TERAZ



WWW.ZEPTER.PL

Zepter International Poland Sp. z o.o.
ul. Domaniewska 37
02-672 Warszawa
Infolinia: (22) 230 99 40