

Használati útmutató

HU



Tartalom

Előszó	1
Használat előtt	1
Biztonsági előírások	2
A készülék részei	3
Tartozékok	3
A készülék használata	5
A tartozékok felhelyezése és cseréje	6
A készülékhez használható edények	6
Tisztítás és karbantartás	6
A darálóedény	7
Tárolás	7
Műszaki adatok	8
Tájékoztató	9
Receptek	10

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy Ön is a MixSy multifunkciós konyhai mixert választotta! A MixSyvel öt kontinens vásárlóinak igényeit elégítjük ki, a készülék pótolhatatlan segítséget jelent minden modern konyhában.

A MixSy minőségi termék, mellyel gyerekjáték a konyhai munka. Ergonomikus kialakításának köszönhetően jobb- és balkezesek egyaránt használhatják.

Használat előtt

Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, mely fontos biztonsági és karbantartási tudnivalókat tartalmaz. Őrizze meg a használati utasítást, és adja át a készülék következő használojának.

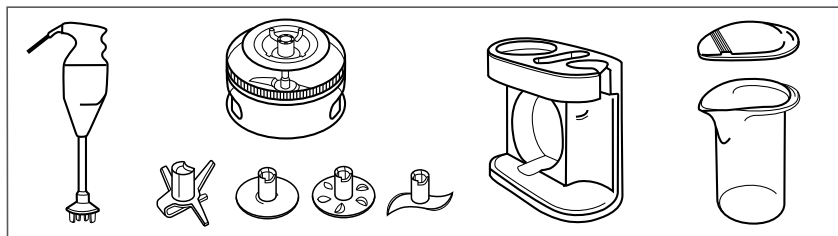
A készülék csak a használati utasításban szereplő célokra használható.

Biztonsági előírások

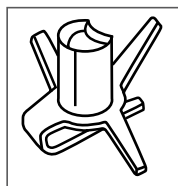
Az elektromos készülékek működtetése fokozott figyelmet és elővigyázatosságot igényel.

- A készülék csak a borításon feltüntetett feszültségen üzemeltethető.
- Az elektromos készülék gyermekek elől elzárandó. Gyermekek közelében ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A MixSy-t gyerekek, szellemi fogyatékosok vagy a készülék használatában gyakorlatlanok kizárólag felügyelettel használhatják.
- Tisztítás és össze- vagy szétszerelés előtt, illetve amikor hosszabb ideig nem használjuk, csatlakoztassuk le a készüléket a hálózatról.
- Idegen tartozékokat ne használjunk.
- Nehelyezzük a készüléket forró felületre vagy nyílt láng közelébe, nehogy a burkolat megolvadjon.
- A készülék a fogantyú magasságáig meríthető folyadékba.
- Ne tisztítsuk a készüléket mosogatógépben.
- Kapcsoljuk ki, és lehetőség szerint áramtalanítsuk a készüléket a fém védőburkolat, illetve a darálófejek cseréjekor vagy folyóvízzel való tisztításakor.
- Csak akkor kapcsoljuk be a készüléket, amikor az áram alatt van.
- A MixSy biztonsági kapcsolója megakadályozza a véletlen bekapcsolást: a gomb elengedésével a készülék azonnal kikapcsol.
- Ha használat közben probléma merül fel, azonnal áramtalanítsuk a készüléket.
- Az elektromos vezetékhez ne nyúljunk vizes kézzel.
- A készüléket ne emeljük vagy húzzuk az elektromos vezetéknél fogva.
- A balesetveszély elkerülése végett ne helyezzük a vezetéket éles tárgyak közelébe.
- Óvjuk a vezetéket a hőtől és a forró olajtól, illetve ne helyezzük nyílt láng közelébe vagy forró felületre.
- Amennyiben készülék, a kábel vagy a villás csatlakozó sérült, ne használjuk a készüléket. Hiba esetén azonnal kapcsoljuk ki a készüléket, és forduljunk a Zepter szakszervizhez.
- A javítást a Zepter szakszervizzel végeztessük. A szakszerűtlen javítás balesetet okozhat, és a készüléket is károsíthatja.
- A készülék kizárólag a gyártó által meghatározott célra használható. A gondatlan, felelőtlen vagy nem rendeltetésszerű használatból származó károkért a gyártó nem vállal felelősséget. Ezekre az esetekre a garancia nem érvényesíthető.

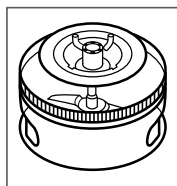
A készülék részei



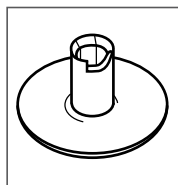
Tartozékok



Darálófej



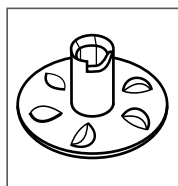
Darálóedény



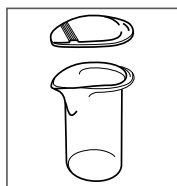
Keverő



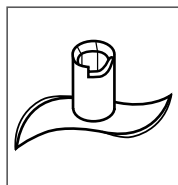
Falra szerelhető
tartódoboz



Habverő



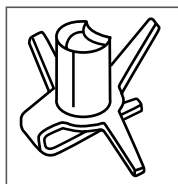
Polikarbonát
mérőedény



Húsdaráló

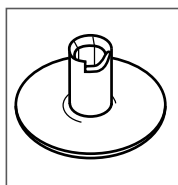
A fent feltüntetett kiegészítők az adott modellhez tartoznak. Kérjük, kibontás után ellenőrizze, hogy minden alkatrészt megtalál-e a gyári csomagolásban.

Tartozékok



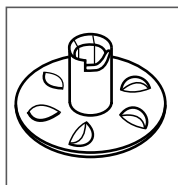
Darálófej

Felaprítja, ledarálja és pürésíti a nyers és főtt zöldségeket, gyümölcsöket, bébiételt, főtt húst, a gyümölcsfagylalthoz való fagyasztott gyümölcsöt és lekvárt. Jégkocka darálására is alkalmas, elkeveri a leveseket és mártásokat. Torta és palacsintatészta készítésére is alkalmas. A legkülönbézetűbb sűrű állagú vagy szilárd hozzávaló darálására használható.



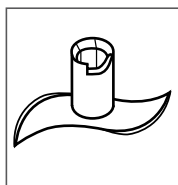
Habverő

Felveri, habosítja a tojásfehérjét és a tejszínt. A habverőfejjel leveseket és mártásokat, illetve a legkülönbézetűbb könnyű, habos krémeket készíthetünk.



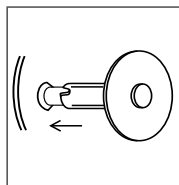
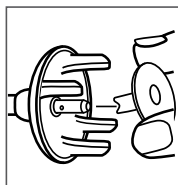
Keverő

Összekeveri, elegyíti a turmixokat, italokat, püréket, salátaönteteket, majonézt. A legkülönbézetűbb sűrű vagy krémes állagú hozzávalókhöz használható.



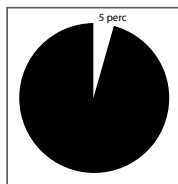
Húsdaráló

Vágja, szeleteli és ledarálja a nyers vagy főtt húst, illetve a rostos, szálas zöldségeket.



A darálófejet a képen látható módon csúsztassuk a tengelyre. Ügyeljünk rá, hogy a tengelyen található csap a darálófej bemélyedésére illeszkedjen.

A készülék használata



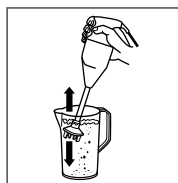
Használati idő

A megszakítás nélküli, folyamatos használat ideje maximum 5 perc. Kérjük, hogy 5 perc megszakítás nélküli használatot követően, 10 percig ne használja a készüléket.



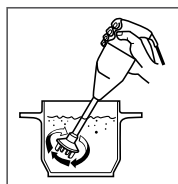
Körkörös mozzgatás

Használat közben végezzünk csuklónkkal körkörös mozgást: emeljük fel a készüléket, majd engedjük vissza az edénybe. (Ne nyomjuk, és ne nehezedjünk rá!) Minél hosszabb ideig használjuk a készüléket, annál finomabbra apríthatjuk a hozzávalókat.



A készülék kiemelése

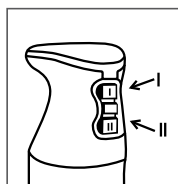
Engedjük a készüléket a keverőedény aljára. Ezután azonos szögben tartva lassan húzzuk fel az edény oldala mentén. Engedjük vissza az edény aljára, majd a kívánt állag eléréséig ismétljük a folyamatot.



Keverés

A hatékonyság növeléséhez döntsük meg a mixert, és így keverjük az ételt. Mielőtt kiemeljük a készüléket a keverőedényből, kapcsoljuk ki.

Tipp: a készülék használata közben ügyeljünk arra, nehogy az étel kifröccsenjen.



Kapcsolóállások

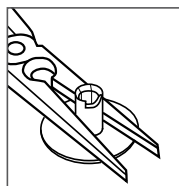
1. fokozat: könnyű és habos ételekhez, valamint kis adagok készítéséhez
2. fokozat: nehezen keverhető, illetve szilárd alapanyagokhoz, valamint nagy adagokhoz

A tartozékok felhelyezése és cseréje



A darálófejet a képen látható módon csúsztassuk a tengelyre. Ügyeljünk rá, hogy a tengelyen található csap a darálófej bemélyedésébe illeszkedjen. Eltávolításakor egyszerűen húzza le a tartozékokat a tengelyről.

Figyelem! A tartozékok cseréjekor mindig áramtalanítsa a készüléket.

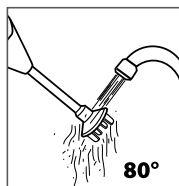


Előfordulhat, hogy a tartozékok bizonyos idő elteltével nem illeszkednek elég szorosan a tengelyre. Ilyenkor fogóval szorítsa össze a tartozék tengelycsatlakozóját.



A készülékhez használható edények

A MixSy-t bármilyen edényben használhatja, akár a tűzhelyen, a serpenyőben is. Ügyeljünk rá, hogy a megfelelő méretű és formájú edényt válasszuk: a MixSy-hez ideális választás egy magas falú, keskeny edény.

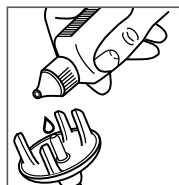


Tisztítás és karbantartás

A MixSy tisztítása egyszerű: áramtalanítsa a készüléket, majd távolítsa el a tartozékokat, és öblítse el, végül tisztítsa meg a készülék fém részeit folyó víz alatt.

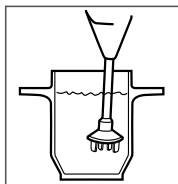
Makacs szennyeződést eltávolításához helyezze a készülék fejét és tengelyét meleg vízzel teli edénybe úgy, hogy a készüléktestet és a kapcsolót ne érje víz, majd kapcsolja be.

Fontos: használat után azonnal mossa el a készüléket, hogy a tengely ne tömődjön el!



A készülék élettartamát meghosszabbíthatja, ha néhány havonta megolajozza a tengelyt. Ehhez savmentes olajra van szükség (pl. a kereskedelmi forgalomban kapható vazelinolaj). Tartsuk a készüléket fejfelé, tegyünk 2–3 csepp olajat a tengelyre és kapcsoljuk be a készüléket, majd 2–3 percig hagyjuk forogni a tengelyt. Végül öblítsük le forró vízzel.

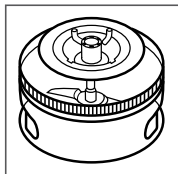
Mi a teendő...



...ha a tengely nem forog?

Ha sokáig nem használjuk a készüléket, a tengelyre ragadt ételmaradékok miatt a csapágy eltömődhet.

Helyezze a készülék fejrészét 5–10 percre forró vízbe, és kapcsolja be a készüléket. Amennyiben a készülék ezután sem működik, egy fogó segítségével óvatosan forgassa meg a tengelyt.



A darálóedény

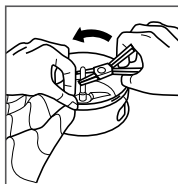
A darálóedény ideális mandula, gyógynövények, szemes termékek és gabonapelyhek őrléséhez, csokoládé, sajt, cukor (porcukorhoz) darálásához, fűszerek, kenyér aprításához (kenyérmorzsa), kávébab, vöröshagyma, fokhagyma, torma aprításához, petrezselyem és kemény tojás darabolásához.

Tipp: A keverőedény száraz ételek felaprításához ajánlott. Ne tegyen túl nagy mennyiséget az edénybe, mert a kés elakadhat. Az edényt mindig kettes motorfokozaton használja. Mosogatáshoz távolítsuk el az edény alját, és húzzuk szét mindkét reteszt. Ha megtisztítottuk az edényt, helyezzük vissza az alját, majd nyomjuk össze.

Figyelem: hús, mogyoró, mandula, csokoládé és egyéb kemény ételek aprításakor ügyeljünk arra, hogy legfeljebb az edényen feltüntetett maximum szintig töltsük meg a készüléket.



Figyelmeztetés: a START gomb megnyomása előtt, zárja le szorosan a darálóedényt, helyezze a MixSy tengelyét a csatlakozó foglalatba és győződjön meg arról, hogy a MixSy megfelelően illeszkedik. Soha ne csatlakoztassa a készüléket működés közben a darálóedényhez. A darálóedénnyel való használat esetén a MixSy-t minden esetben II-es fokozaton használja



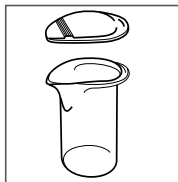
A darálóedény késének és összekötő tengelyének cseréje

Tartsuk a forgókést egy ronggyal, majd egy fogó segítségével csavarjuk az összekötő tengelyt az óramutató járásával ellentétes irányba. Így kicserélhetjük a hibás kést vagy az összekötő tengelyt.



Tárolás

A készülékhez műanyag tároló doboz tartozik, amelyet a falra szerelhetünk vagy a munkafelületre helyezhetünk. Tároljuk a készüléket lehetőség szerint a tűzhely és a mosogató között, így mindig kéznél lesz, ha szükségünk van rá.



Mérőedény

Úrtartalom: 800 ml

A mérőedény törés-, karcoldásálló polikarbonátból készült, 150 °C-ig hőálló. Az edény mélyhűtőben és mikrohullámú sütőben is használható. Mosogatógépből tisztítható.

Műszaki adatok

Motor:	230 - 240 VAC, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	170 W
Fordulatszám:	11 000 / 16 000 fordulat/perc
Szigetelés:	kettős szigetelés
Interferencia csökkentés:	EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005 EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997+A1:2001
Kapcsoló:	biztonsági impulzus-kontakt kapcsoló
Teljes hossz:	33 cm
Tömeg:	925 g
Kábel:	1,5 m-es spirálkábel
Ajánlott üzemi idő:	5 perc A készüléket 5 perc használat után hagyjuk 10 percre kikapcsolt állapotban.
Mechanikai és elektronikai érintésvédelem:	EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr+A2:2006 EN 60335-1/A13:2008 EN 60335-2-14:2006+A1:2008 EN 62233:2008
A készülék anyaga:	az élelmiszerekkel érintkező alkatrészek rozsdamentes, korrózióálló alapanyagból készültek, nem veszik át az étel ízét.



Forgalmazó: HOME ART&SALES SERVICES AG.

A gyártó fenntartja a műszaki paraméterek változtatásának jogát.

Megjegyzés

Amennyiben a készüléket rendeltetésszerűen közfogyasztású élelmiszer előállítására használják – a gyártó által javasoltak figyelembevételével –, azt a mindenkor érvényes vonatkozó jogszabályok betartásával kell végezni.

Importáló és forgalmazó: **ZEPTEK International Ungarn Kft.**

Székhely: 1087 Budapest, Asztalos Sándor u. 9–12.

Ügyfélfogadás helye: 1138 Budapest, Váci út 191.

Tel.: 437-6633, 886-3104 • Fax: 333-1930

Termékreklamációs osztály és Zepter szerviz:

Tel.: 233-0885, 435-7085, 435-7086 • Fax: 435-7084

TÁJÉKOZTATÓ

Az elektromos és elektronikus készülékek gyártásához használt környezetkárosító anyagok mennyiségének csökkentéséről, illetve a veszélyes hulladékok kezeléséről szóló 2002/95/EC, 2002/96/EC ill. 2003/108/EC Európai Uniói direktíváknak megfelelően a készüléken áthúzott szemetesedény-szimbólum szerepel. Az áthúzott szemetesedény-szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell elhelyeznünk.



Felhívjuk a figyelmet, hogy a használni nem kívánt elektromos készülék NEM kommunális hulladék! A készüléket az erre kijelölt gyűjtőhelyen kell leadnunk, vagy – amennyiben újat vásárolunk – régi készülékünket adjuk át a kereskedőnek, aki gondoskodik a hulladék megfelelő elhelyezéséről. A szelektív gyűjtéssel és a kijelölt gyűjtőhelyen történő leadással lehetővé tesszük, hogy a veszélyes hulladékot újrahasznosítsák, illetve környezetkímélő módon helyezték el. Ezáltal nemcsak természeti környezetünket, de saját egészségünket is óvjuk.

Amennyiben az elektromos készülékek a kommunális lerakóhelyre vagy hulladéktelepre kerülnek, a hulladékból kioldódó veszélyes anyagok a talajvízbe és a táplálékláncba egyaránt bekerülhetnek, ezáltal az Ön egészségét is károsítják. A szelektív hulladékgyűjtési lehetőségekről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. Amennyiben a hulladékot nem megfelelő módon kezeljük, a vonatkozó jogszabályok által meghatározott szankciókra számíthatunk.

Receptek

Tartalom

Levesek	10
Öntetek	10
Zöldségételek, burgonyaételek	12
Pudingok, torták, mázak	12
Forró és hideg italok	15
Bébiételek	16

LEVESEK

Gyors zöldségleves

- 1 db főtt burgonya
- 1 szál sárgarépa
- 1 db paradicsom
- Édes paprika, zeller, uborka, egyéb zöldségek ízlés szerint
- 1 db húsleveskocka

A hozzávalókat tegyük egy keverőtálba. Aprítsuk a darálófej segítségével, amíg el nem érjük a kívánt állagot. Öntsünk hozzá forrásban lévő vizet, majd krémesítsük.

Paradicsomleves

- 0,5 kg paradicsom
- 1 l víz
- 1 fej hagyma
- 45 g liszt
- 20 g olaj
- Só, bors, fűszerpaprika ízlés szerint

A kockára vágott hagymát pirítsuk meg az olajon. Adjuk hozzá a lisztet, és főzzük össze a negyedbe vágott paradicsommal. Öntsük hozzá a vizet, majd keverjük el a darálófejjel. Fűszerezzük ízlés szerint, szükség esetén adjunk hozzá tejszínt.

Öntetek

Majonéz

- 1 db tojás (vagy 1 db sárgája)
- 1 kávéskanál citromlé
- 1 kávéskanál ecet
- Csipet só
- Csipet bors
- 360-480 ml olaj
- 1 kávéskanál dijoni mustár

Az olaj kivételével öntsük az összetevőket egy közepes méretű edénybe, és keverjük össze a habverőtárcsával. Adjuk hozzá az olajat vékony, egyenletes sugárban, folyamatosan keverés mellett, amíg a majonéz el nem érte a kívánt állagot. Ügyeljünk rá, hogy az alapanyagok azonos hőmérsékletűek legyenek.

Majonéz másképpen...

Öntsük a hozzávalókat magas, keskeny üvegbe (ügyeljünk arra, hogy a keveréknek legalább negyedrésze olaj legyen). Állítsuk a készüléket a habverőtárcsával az edény aljára, és hagyjuk benne 5 percig. Amikor az alapanyagok egyenletesen elkeveredtek, döntsük meg a készüléket, és lassan húzzuk fel-le fel a keverőfejet. A műveletet addig ismételjük, amíg elérjük a kívánt állagot.

Remoulade mártás

2 db főtt tojás
 1 nyers tojássárgája
 0,125 l olaj
 2 evőkanál ecet vagy citromlé
 1 evőkanál dijoni mustár
 1 kis fej hagyma
 1 evőkanál kapribogyó
 2 db apró csemegeuborka
 1-2 db ajóka (áztatott)
 Zöldségek ízlés szerint
 0,125 l tejföl

A habverőtárcsával keverjük habosra a tojássárgáját, az olajat és a sót. Adjuk hozzá a többi hozzávalót, és a darálófejjel aprítsuk össze. Hideg sültessel, hallal tálaljuk.

Salátaöntet fejes salátához, endíviához, kukoricasalátához és uborkasalátához

1-2 evőkanál salátaolaj
 1 evőkanál ecet vagy citromlé
 Csipet só
 2 evőkanál tejföl
 1 fej hagyma
 1 evőkanál őrölt fűszerkeverék
 Csipet cukor

Öntsük a hozzávalókat egy magas, keskeny edénybe, és dolgozzuk alaposan össze a darálófejjel. Ügyeljünk rá, hogy a fűszerek és a hagyma és apróra legyen darabolva. Öntsük az elkészült öntetet az összevágott salátára és keverjük össze.

Fűszeres vaj

2 maroknyi friss fűszernövény, az évszaknak megfelelően
Citromlé ízlés szerint
3 evőkanál vaj

Mossuk meg alaposan a fűszernövényeket. Amennyiben petrezselymet is használunk, a szárát tegyük félre. Helyezzük a hozzávalókat egy hosszúkás edénybe, öntsük rá a citromlevet, majd aprítsuk össze a darálófej segítségével. Adjuk hozzá apró darabokban a vajat (ügyeljünk rá, hogy a vaj ne legyen túl kemény), keverjük össze a darálófejjel és sózzuk ízlés szerint.

ZÖLDSÉGÉTELEK, BURGONYAÉTELEK

Burgonyapüré

1 kg főtt, hámozott burgonya
0,375 l forró tej
30 g vaj
Só
Szerecsendió ízlés szerint

Törjük össze a főtt burgonyát a habverőtárcsával úgy, hogy nem kapcsoljuk be a készüléket. Adjuk hozzá a tejet, sót, szerecsendiót és a vajat. Bekapcsolt készülékkel keverjük tovább, amíg krémes állagú nem lesz.

PUDINGOK, TORTÁK, MÁZAK

Almahab

4 db alma
1 evőkanál cukor
2 tojásfehérje
1 citrom leve

Magozzuk ki, hámozzuk meg és negyedeljük az almákat, majd helyezzük egy magas falú edénybe. Öntsük le citromlével, hogy ne barnuljanak meg. Adjuk hozzá a cukrot, majd aprítsuk össze a darálófejjel. Cseréljük át a keverőfejet, adjuk hozzá a tojásfehérjét, és verjük a krémet habosra.

Vaníliás krémpuding

1 csomag vaníliapuding por
250 g lágy krémsajt
0,5 l tej
3 evőkanál cukor
1 zacskó vaníliás cukor

Készítsünk pudingot a porból, tejből és 1 evőkanál cukorból. Hagyjuk kihűlni. A keverővel dolgozzuk össze a krémsajtot, a vaníliás cukrot és 2 evőkanál cukrot, majd keverjük bele a kihült pudingba. Friss gyümölcs hozzáadásával kísérletezzünk az ízharmonikiakkal.

Csokoládé puding

150 g vaj
0,25 l tej
125 g liszt
100 g cukor
150 g csokoládéreszelék
6 tojás
1 zacskó vaníliás cukor
Csipet só

Forraljuk fel a tejet, a vaját, a sót és az 1 evőkanál cukrot, közben folyamatosan keverjük a keverőfejjel. Adjuk hozzá a lisztet, és keverjük tovább, amíg krémes állagú nem lesz. Néhány perct hagyjuk hűlni, majd adjuk hozzá a csokoládéreszeléket, a maradék cukrot, a vaníliás cukrot és a tojássárgáját. Verjük fel a fehérjét a keverővel, majd óvatosan keverjük az elkészült krémbe, kikapcsolt mixerrel. Öntsük a keveréket egy előkészített formába, és víz fölött gőzöljük 25-30 percig. Óvatosan öntsük ki a formából, és sűrű csokoládéöntettel tálaljuk.

Gyümölcsös jégkása

200 g fagyasztott gyümölcs apró kockára vágva (alma, eper, málna stb.)
6 evőkanál tejszín (lágy krémsajt vagy joghurt)
Cukor, méz vagy édesítőszer ízlés szerint

A jeges gyümölcsöt daraboljuk össze a darálófej segítségével a tejszínnel, cukorral egy magas falú edényben, finom csuklómozdulatokkal körözzünk a készülékkel. Tálaljuk azonnal, vagy tegyük az elkészült kását a hűtőbe.

Kávéhab

1 evőkanál instant kávé
2 evőkanál cukor
0,125 l hideg víz
1-2 jégkocka, ízlés szerint
Rum, ízlés szerint

A hideg vizet és a kávéport tegyük egy magas falú edénybe. Helyezzük fel a készülékre a keverő fejet, állítsuk a készüléket az edény aljára, és kapcsoljuk be 1-es fokozaton. Döntsük meg a készüléket úgy, hogy a védőburkolat hozzáérjen az edény aljához, amíg a keverék habzani nem kezd. Ekkor kapcsoljunk 2-es fokozatra, és húzzuk lassan föl-le az edényben, amíg a keverék be nem sűrűsödik. Adjunk hozzá 2 evőkanál cukrot, néhány csepp rumot, és keverjük össze kikapcsolt mixerrel.

Piskóta

250 g cukor
4 tojás
1 zacskó vaníliás cukor
Fél citrom leve
200 g vaj vagy margarin
1 csésze tej
500 g liszt
1 tasak sütőpor (15g)
Fél citrom reszelt héja

Tegyük a cukrot, tojást, citromlevet és citromhéjat egy magas falú keverőedénybe. Vágjuk a vajat vagy margarint apró kockákra (ügyeljünk rá, hogy ne legyen nagyon kemény és jeges). A darálófejjel 2 percig keverjük a hozzávalókat. Adjuk hozzá a tejet, a lisztet és a sütőport. Keverjük további 5 percig. Ezután öntsük a tésztát kivajazott sütőformába, és süssük közepes fokozaton. A megsült tésztát szórjuk meg porcukorral.

Tejszínhab

Tejszín
Cukor

A tejszínhab legyen minél frissebb, lehetőleg egy napnál nem régebbi. Öntsük egy magas falú, száraz edénybe, és a keverőfejjel elegyítsük. Döntsük meg a készüléket, és lassan húzzuk a perem felé, majd nyomjuk ismét az edény aljára. Időnként tartsuk a mixert a felszín alatt. Ha ferdén tartjuk a készüléket, levegőt keverünk a folyadékba. Dolgozzunk lassan és türelmesen. Nemsokára könnyű, habos állagú krémet kapunk, ami nem esik össze. A cukrot csak akkor adjuk a habhoz, amikor az majdnem elkészült.

Diétás tejszínhab

0,5 l zsírszegény tej (max. 1,5 %-os)
Cukor, édesítőszer ízlés szerint

Tegyük a félig fagyott tejet az edénybe. Hagyjuk a keverő fejet az edény alján néhány másodpercig, aztán húzzuk lassan fölfelé, az edény pereme felé. Ismételjük ezt, amíg a tejet habosra nem kevertük. Adjunk hozzá ízlés szerint cukrot vagy édesítőszert. Azonnal fogyasztandó, különben a tej elveszti habosságát. Használjunk zsírszegény tejet, és egy csipetnyi sót vagy citromlevet is adjunk a keverékhez, így keményebb lesz a hab.

Tejszínhab tojásfehérjéből

Tojásfehérje

1 evőkanál meleg víz

Helyezzük a tojásfehérjéket egy magas falú edénybe, és folyamatos keverés mellett adjunk hozzá forró vizet (1 evőkanálnyi még nagyobb mennyiséghez is elegendő), miközben a készüléket megdöntjük, és lassan fel-le húzzuk. Ismételjük óvatosan, amíg elég levegőt keverünk a folyadékba, és a tojásfehérje kemény habbá alakul. Az edényt használat előtt öblítsük át tiszta vízzel, mert a benne maradt mosószertől összeeshet a hab.

FORRÓ ÉS HIDEG ITALOK

Kakaó

0,5 l tej

1-2 evőkanál kakaó

Cukor ízlés szerint

Forraljuk fel a tejet egy magas falú lábosban. Merítsük a készüléket a tejbe, kapcsoljuk be, szórjuk a tejbe a kakaót és a cukrot. Forraljuk fel újra a kakaót, majd vegyük le a tűzhelyről.

Tojáslikőr

6 tojás

260 g porcukor

Fél citrom leve

1 csomag vaníliás cukor

1,5 dl 90%-os szesz

1 doboz édesítetlen sűrített tej

Kevertük a tojást, a cukrot, tejet, citromlevet és vaníliás cukrot 2 percig a habverőtárcsával. Adjuk hozzá a szeszt és még egy percig keverjük. Töltsük üvegbe, és hagyjuk egy hetet állni. 2 kávéskanál instant kávé hozzáadásával kávélikőrt készíthetünk.

Gyümölcs shake

Tej

Citromlé

Friss gyümölcs ízlés szerint (eper, banán, fekete áfonya)

Jégkocka, édesítőszer ízlés szerint

A hozzávalókat tegyük egy magas falú edénybe, adjunk hozzá néhány jégkockát és cukrot vagy mézet, majd keverjük krémesre a darálófejjel. Bármilyen gyümölcsöt használhatunk!

BÉBIÉTELEK

A Mixsyvel könnyen és gyorsan készíthetünk bébiételeket, mivel a kis adagok elkészítésére a MixSy különösen alkalmas.

Répapüré

Tisztítsuk meg a répát, majd sós vízben főzzük puhára. Adjunk hozzá egy kevés vajat, és krémesítsük a darálófejjel. Pürét más zöldségekből is készíthetünk; amennyiben szükséges, egy főtt burgonyát is adhatunk hozzá.

Gyümölcspüré

Áztassunk egy kétszersültet egy kis narancslébe, adjunk hozzá egy banánt, és aprítsuk fel a darálófejjel. Ízletes és egészséges bébiételt készíthetünk egy szál friss répából, vagy almából és banánból. Az elkészült pürét mézzel édesíthetjük.