

mixSy[®]
by Zepter

VB-022-K



Használati útmutató 01

**HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ**

Használati útmutató

HU



Tartalomjegyzék

Előszó	1
Használat előtt	1
Biztonsági tudnivalók	2
A készülék leírásae	4
Tartozékok	4
Feldolgozófejek	5
Használati módok / kezelés	6
A kapcsoló funkciói	6
A tartozékok felhelyezése és cseréje	6
Keverésre alkalmas edények	7
Tisztítás és karbantartás	7
A darabolóedény	8
Tárolás	8
Műszaki adatok	9
Információk a felhasználók számára	9
Receptek	11

Kedves vásárlónk,

Gratulálunk a mixSy multifunkciós mixer megvásárlásához! A mixSy rendkívül sokoldalú és a konyhák nélkülözhetetlen kellékévé vált világszerte. Ideális mindennapi társ a kisebb és nagyobb konyhai feladatokhoz. A mixSy praktikus, ergonomikus kialakítású: használata még a kis kezűeknek vagy a balkezeseknek sem okoz gondot. A mixSy egy kiváló minőségű, körültekintően megtervezett termék, melyet büszkén forgalmazunk.

Használat előtt

Kérjük, nagyon figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatóban szereplő összes információt. Az útmutató fontos tanácsokat ad a készülék biztonságos használatával és karbantartásával kapcsolatban. Őrizze meg ezt a használati útmutatót és ha továbbadja a készüléket, mellékelje hozzá ezt is. A készüléket csak rendeltetésszerűen, a jelen használati útmutatónak megfelelően szabad használni.

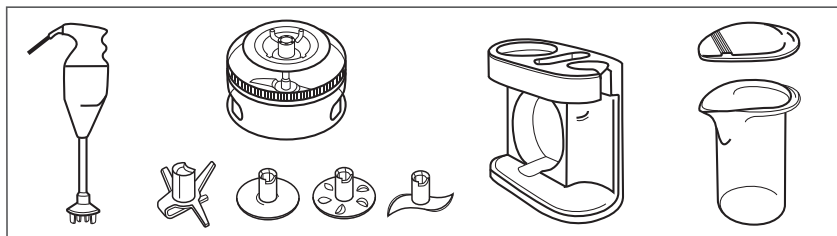
Biztonsági előírások a mixSy használatához

Figyelmesen olvassa el a biztonsági útmutatót

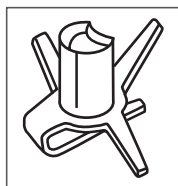
- A készüléket csak a készüléken található adattáblának megfelelő feszültségű váltakozó áramú aljzatokhoz szabad csatlakoztatni.
- Az elektromos készülék nem gyermekjáték. A gyermekek nincsenek tisztában az elektromos készülékek kezelése során felmerülő veszélyekkel, ezért mind a készülék használata, mind a tárolása során tartsa gyermekek számára elérhetetlen helyen.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel bíró, illetve kezelési tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő felvilágosítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértették a készülék használatával járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Minden esetben távolítsa el mixer csatlakozóját a fialaljzathoz, ha a mixert felügyelet nélkül hagyja, valamint a tartozékok csatlakoztatása és eltávolítása esetén, illetve a mixer és tartozékainak megtisztítása előtt.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és annak elektromos vezetékét gyermekek elől elzárva.
- A készüléket kizárólag eredeti, Zepter által forgalmazott tartozékokkal használja.
- Ne tegye a készüléket forró felületekre vagy nyílt láng közelébe, nehogy a készülékház megolvadjon.
- A készüléket legfeljebb a tengely hosszának megfelelő mélységig szabad folyadékba meríteni.
- Ne tisztítsa a készüléket a mosogatógépben. A készüléktestet csak nedves szivaccsal vagy törülő ruhával tisztítsa meg, majd törölje szárazra. Ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket, amelyek megkarcolhatják a felületet. A tengelyt kizárólag kézi úton, forró vízben, kímélő mosószerrel tisztítsa meg.
- Legyen óvatos az éles feldolgozófejekkel és késekkel, amikor kiüríti a darabolóedényt, helyezze el vagy eltávolítja a feldolgozófejeket, illetve megtisztítja a készüléket.
- Kapcsolja ki a készüléket és távolítsa el a csatlakozóját a fialaljzathoz mielőtt csere vagy tisztítás céljából hozzányúlna használat közben mozgó az alkatrészekhez.

- Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha valamelyik feldolgozófej vagy a darabolóedény csatlakoztatva van.
- A mixSy biztonsági kapcsolóval van felszerelve, amely megakadályozza, hogy véletlenül működésbe hozzák. Ha a kapcsolóra gyakorolt nyomás megszűnik, a készülék azonnal leáll.
- Távolítsa el a mixer csatlakozóját a falialjzatból használat után és akkor is, ha használat közben valamilyen problémát észlel.
- Soha ne távolítsa el vagy csatlakoztassa az elektromos csatlakozót nedves kézzel.
- Soha ne emelje vagy húzza a készüléket az elektromos kábelnél fogva.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék elektromos kábele ne érjen éles tárgyakhoz, sarkokhoz és ne szoruljon be éles peremek közé.
- Ne fektesse vagy akassza az elektromos kábelt forró tárgyak közelébe vagy nyílt láng fölé, védje a hőtől vagy olajtól.
- A készüléket tilos használni, ha készülékház, a készülék bármely eleme, vagy az elektromos kábel sérült, vagy ha a készülék leejtésével és egyéb sérülésével összefüggésben hiba gyanúja merül fel. Ilyen esetekben forduljon a Zepter szervizhez. Nyitvatartási idő és elérhetőségek: www.zepter.hu/Rules/Szerviz
- A javításokat kizárólag a Zepter szerviz végezheti el. Az illetéktelenek által végzett javítások jelentős veszélyt jelenthetnek a felhasználó számára és a jótállás megszűnésével járnak.
- Az elektromos kábel sérülése esetén, azonnal függessze fel a használatot és cseréltesse ki a kábelt a Zepter szervizben.
- A nem rendeltetésszerű használat, a helytelen üzemeltetés, az illetéktelen, nem a Zepter szerviz által elvégzett javítással összefüggésben keletkezett károkért és sérülésekért a Zeptert nem terheli semmilyen felelősség, továbbá a jótállás érvényét veszti.
- A mixSy elsősorban otthoni, konyhai felhasználásra készült, de alkalmas lehet egyéb helyszíneken történő nem professzionális felhasználásra is:
 - személyzeti konyhahelyiségek használói számára;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
 - panziók, apartmanok vendégei számára.

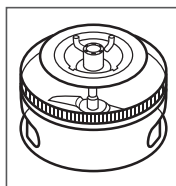
A készülék leírása



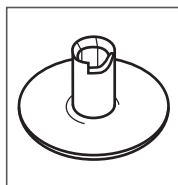
Tartozékok



Aprítófej



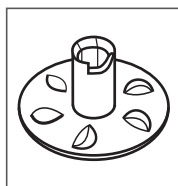
Darabolóedény



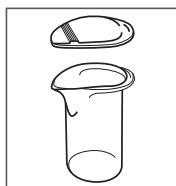
Habverőfej



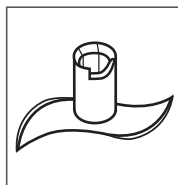
Tartozékállvány



Mixelőfej



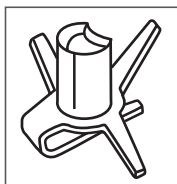
Polikarbonát
kancsó



Darálófej

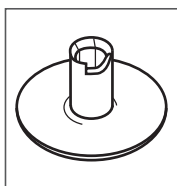
A fent leírt tartozékok a megfelelő modellhez tartoznak. Kérjük, ellenőrizze a csomag tartalmát.

Készülékfejek



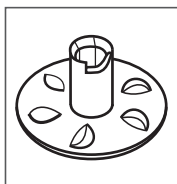
Aprítófej

Aprítja, darálja, pürésíti a nyers és főtt zöldségeket, gyümölcsöket, bogyós gyümölcsöket, bébiételeket, főtt húsokat, valamint a fagyasztott gyümölcsöket gyümölcsfagylalthoz vagy lekvárhoz, sőt, még jégkockákat is képes összezúzni. Levesek és mártások keverésére is alkalmas. Sütemény- és palacsintatészták is keverhetők vele. A nehéz, sűrű hozzávalókhöz javasolt.



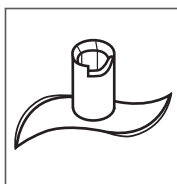
Habverőfej

Tojásfehérje- és tejszínhab felferéséhez. Levesek és mártások habosításához is használható. Minden olyan konyhai feladatra alkalmas, amelynek célja a könnyű és habos állag.



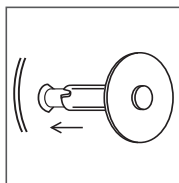
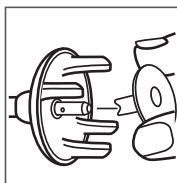
Mixelőfej

Turmixok, italok, pürék, salátaszószok vagy majonéz keverésére. Sűrű vagy krémes állagú keverékek készítésére, krémesítésére és csomómentesítésére szolgál.



Darálófej

Vágja, aprítja és darálja a (nyers vagy főtt) húst, valamint a durva rostokkal rendelkező zöldségeket.



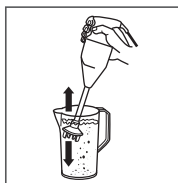
Kérjük, hogy a képen látható módon nyomja rá a kiválasztott feldolgozófejet a tengelyvégre egészen addig, amíg a tengelyen lévő rögzítő tűske ütközésig bele nem csúszik a feldolgozófej szárán kialakított furatba.

Használati módok / kezelés



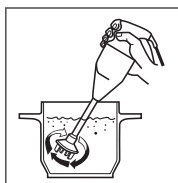
A csukló mozgatása

Használat közben időnként emelje meg a mixSy-t egy kicsit, majd eresse vissza az összetevőkre (ne nyomja vagy tolja a készüléket erővel). Minél tovább aprítja az összetevőket, annál egyenletesebb állagú végeredményt kap.



A készülék felemelése

Pihentesse a mixSy-t néhány másodpercig a kancsó alján. Ezután tartsa ferdén és lassan húzza fel a kancsó oldala mentén. Amikor a hozzávalók már nem tapadnak a készülékfejhez, újra merítse az edény aljához. Ismétlje meg a folyamatot, amíg el nem éri a kívánt állagot.



Keverés

Tartsa a mixSy-t ferdén, kapcsolja be és keverje össze a hozzávalókat. Az étel szétfröccsenésének elkerülése érdekében mielőtt kiemelné a készülékfejet a keverékből, állítsa le és várja meg, amíg a feldolgozófej forgása leáll. Tipp: keverés közben tartsa szabad kezét a kancsó teteje fölél, hogy megakadályozza az összetevők kifröccsenését.

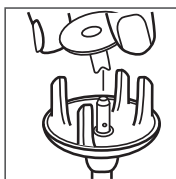


A kapcsoló funkciói

1-es sebességfokozat minden könnyű, levegős ételhez és kis mennyiségekhez.

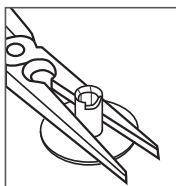
2-es sebességfokozat minden sűrű, nehezebb hozzávalóhoz és nagy mennyiségekhez.

A tartozékok felhelyezése és cseréje



Nyomja a kiválasztott feldolgozófejet a lehető legegyszerűbben a tengelyre úgy, hogy a tengelyen lévő rögzítő tűske pontosan illeszkedjen a feldolgozófej szárán kialakított furatba. A feldolgozófejeket úgy tervezték, hogy könnyű legyen a felhelyezésük. A feldolgozófej eltávolításához egyszerűen csak húzza le a tengelyről.

Vigyázat: a biztonság érdekében a tartozékok cseréjekor mindig távolítsa el a készülék csatlakozóját az aljzatból.

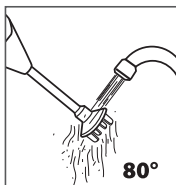


Ha azt tapasztalja, hogy idővel a feldolgozófejek már nem illeszkednek elég szorosan a tengelyre, finoman nyomja össze a feldolgozófejek szárát egy fogóval, vagy vásároljon új feldolgozófejeket a Zepertől. Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.



Keverésre alkalmas edények

Bármilyen edényben feldolgozhatja az ételeket, akár közvetlenül a tűzhelyen lévő edényben is. Kis mennyiségekhez használjon kis edényeket, nagyobb mennyiségekhez pedig nagy edényeket. A keskeny, magas edények alkalmasabbak a keverésre, aprításra, mint a széles, alacsony oldalmagasságú edények.



Tisztítás és karbantartás

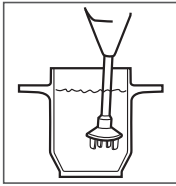
A készülék tisztítása nagyon egyszerű. A mixSy feldolgozófejekhez és a késvédőhöz tapadt ételdarabok letisztításának legegyszerűbb módja, ha a tengelyt, illetve a ráhelyezett feldolgozófejet kancsó forró vízbe tartja és bekapcsolja a mixSy-t. Azonban az alapos tisztításhoz és a higiéniai biztosításához a tengely, a fejtűdő öntvény, valamint a tengelyről eltávolított feldolgozófejes, mosószeres szivaccsal történő alapos megtisztítása és folyóvíz alatti öblítése javasolt. Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket, a készüléktestet soha ne merítse víz alá és ügyeljen arra, hogy a készülék kapcsolója ne érintkezzen vízzel.

Fontos: a feldolgozás befejezésekor azonnal tisztítsa meg a készüléket. Ne hagyja rászáradni az ételmaradékokat! Ez megkönnyíti a tisztítást és elkerülhetővé teszi tengelyeltömődését.



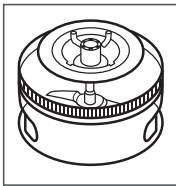
A mixSy működését segítheti, ha a tengelyt néhány havonta megolajozza. Használjon savmentes olajat (pl. vazelinolajat). Tartsa a mixSy-t fejtűdővel felfelé. Tegyen 2–3 csepp olajat a tengelyvégre, majd kapcsolja be a készüléket 2–3 percre. Ezután öblítse le a tengelyt forró vízzel.

Mit lehet tenni, ha...



... a készülék hajtótengelye már nem forog?

Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, a beleszáradt kisebb ételmaradékok miatt a tengely csapágya megszorulhat. Merítse a tengelyvéget 5–10 percre egy kancsó forró vízbe, majd kapcsolja be. A tengely szorulása így jellemzően megszüntethető; ha mégsem, akkor próbálja meg óvatosan, fogóval megmozgatni a tengelyt. Ha nem jár sikerrel, forduljon a Zepter szervizhez. Nyitvatartás és elérhetőségek: www.zepter.hu/Rules/Szerviz



A darabolóedény

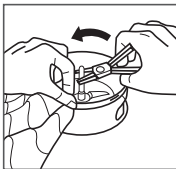
Darálja, aprítja és finomra őröli az olajos magvakat (pl. a mandulát), a kávé, a mákot, a fűszernövényeket és fűszereket, a gabonaféléket, a csokoládét, a sajtót, a cukrot, a kenyeret (zsemlemorzsa készítéséhez), a kávébabot, a hagymát, a fokhagymát, a tormát, a petrezselymet, valamint a keménytojást.

Tipp: a darabolóedényben csak száraz alapanyagokat dolgozzon fel. A csokoládénak szilárdnak kell lennie, amikor őrölni kezdi. Soha ne tegyen túl sok hozzávalót az darabolóedénybe, mert eltömődhet.

– Ajánlott használati idő: 1 perc 30 másodperc. Kérjük, hogy 1 perc 30 másodperc megszakítás nélküli használat után kapcsolja ki a készüléket 10 percre.

A darabolóedényt mindig 2. sebességfokozaton használja. A darabolóedény feldolgozótartálya a teljeskörű tisztítás érdekében kiemelhető az alsó részből. Ehhez húzza szét az alsó rész alján található rögzítő kapcsokat, emelje ki a feldolgozótartályt, majd mosogatás után a két retesz összenyomásával illessze vissza a helyére.

Vigyázat! Hús, olajos magvak (pl. mandula), csokoládé és egyéb kemény anyagok aprításakor soha ne töltsön az aprítótartályon jelzett maximális szintnél több hozzávalót a darabolóedénybe.



Az aprítókés vagy a tengelycsatlakozó cseréje

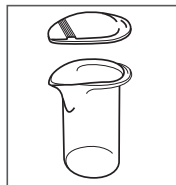
Elhasználódás, illetve sérülés esetén vásároljon új darabolóedényt a Zepter szervizben vagy a webshopban.



Tárolás

A tartozéktartóállvány a konyhapultra helyezhető, de a falon is rögzíthető. Érdemes ott elhelyezni, ahol általában szüksége lehet arra, hogy a mixSy-t és tartozékait bármikor könnyen elérje és használatba vehesse.

Minél inkább kézre esik a mixSy, annál gyakrabban használja majd.



Mérőedény

Űrméret: 800 ml

A polikarbonátból készült mérőedény ütés-, törés- és hőálló 150 °C-ig, fagyasztóban és mikrohullámú sütőben is használható, nem bocsát ki káros anyagokat és mosogatógépben is tisztítható.

Műszaki adatok

Motor:	230–240 VAC, 50 ciklusos
Bemeneti teljesítmény:	170 W
Fordulatszám (ford./perc):	11.000/16.000 ford./perc
Szigetelés:	dupla rétegű
Kapcsoló:	biztonsági kapcsoló impulzusérintkezővel
Teljes hossz:	33 cm
Elektromos kábel hossza:	1,5 m
Ajánlott használati idő:	max. 5 perc (darálófej esetén: max 1 perc 30 másodperc)
Anyag és készülékház:	Kérjük, hogy a fenti ajánlott használati idő után 10 percre kapcsolja ki a készüléket. a készülék gyártásához felhasznált anyagok mind rozsdamentesek, nem befolyásolják az ételek ízét, nem bocsátanak ki káros anyagokat és ellenállnak a maró hatású élelmiszereknek.
Származási ország:	Koreai Köztársaság

Megfelelőségi nyilatkozat



A mixSy megfelel az alábbi hatályos európai irányelveknek:

- A. 2014/35/EU irányelv a meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezések harmonizációjáról
- B. Az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2014/30/EU irányelv.

Az EC-megfelelőségi nyilatkozat garantálja, hogy a készülék biztonságos, ellenőrzött és tesztelt, valamint megfelel az alkalmazandó szabványokban, irányelvekben és rendeletekben meghatározott valamennyi követelménynek.

Hulladékkezelés



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy az Európai Unióban a terméket erre kijelölt hulladékgyűjtő helyen kell ártalmatlanítani. Ez a termékre és az ezzel a szimbólummal jelölt összes tartozékára vonatkozik. Az így megjelölt termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kidobni, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasonosítására szolgáló gyűjtőhelyre kell vinni. A Zepter Ungarn Kft. a hulladék kezelési tevékenységét a Zepter szervizben látja el: www.zepter.hu/Rules/Szerviz

Receptek

Tartalomjegyzék

Levesek	10
Mártások	10
Zöldségek, burgonya	12
Pudingok, sütemények, jégkrémek	12
Meleg és hideg italok	15
Bébiételek	15

Levesek

Gyors zöldségleves

1 főtt burgonya

1 sárgarépa

1 paradicsom

Egy kis darab paprika, zeller, uborka stb., tetszés szerint

1 húsleveskocka

Tegye az összes hozzávalót egy keverőedénybe. Aprítsa fel őket az aprítófej segítségével a kívánt finomságúra. Adjon hozzá forró vizet, majd gyorsan darálja át újra.

Paradicsomleves

500 g paradicsom

1 liter víz

1 hagyma

45 g liszt

20 g zsír

Só, bors, paprika ízlés szerint

Durvára vágott hagymát pirítson meg olvasztott zsiradékon. Adja hozzá a lisztet és a negyedekre vágott paradicsommal együtt rövid ideig főzze. Adja hozzá a vizet, majd az egészet dolgozza össze az aprítófejjel. Ízlés szerint fűszerezze és ha szükséges, adjon hozzá tejszínt.

Szószer

Majonéz

1 tojás (vagy 1 tojássárgája)

1 teáskanál citromlé

1 teáskanál zöldfűszeres ecet

1 csipet só

1 csipet bors

1½–2 csésze olaj

1 teáskanál francia mustár

Tegye az összes hozzávalót az olaj kivételével egy (nem túl nagy) kancsóba és jól keverje össze a mixelőfejjel. Ezután folyamatos keverés mellett lassan, egyenletes sugárban (nem cseppenként) adja hozzá az olajat, amíg a majonéz el nem éri a kívánt állagot. A tökéletes eredmény elérése érdekében minden összetevőnek azonos hőmérsékletűnek kell lennie.

Egy másik módszer

Tegye az összes hozzávalót, amelynek legalább egynegyede olaj, egy magas, keskeny kancsóba. A mixelőfejet a kancsó aljánál tartva indítsa be a készüléket legalább 5 másodpercre. Amikor az összes hozzávaló jól elkeveredett az olajjal, tartsa ferdén a kancsót, és lassan dolgozzon a kancsó aljától a teteje felé haladva. Ismétlje ezt addig, amíg el nem éri a megfelelő állagot.

Rémoulade mártás

2 keménytojás
 1 nyers tojássárgája
 1/8 l olaj = 0,125 liter
 2 evőkanál ecet vagy citromlé
 1 teáskanál francia mustár
 1 kis hagyma
 1 evőkanál kapribogyó
 2 kis uborka
 1–2 szardella (beáztatva)
 Vegyes zöldfűszerek
 1/8 l tejföl = 0,125 l

A mixelőfejjel verje habosra a tojássárgáját, az olajat és a sőt. Ezután az aprítófej segítségével aprítsa bele az összes többi hozzávalót a keverékbe. Tálalja hideg sülttekhez, halételekhez stb.

Salátaöntet fejes salátához, endíviához, galambbegy salátához vagy uborkasalátához

1–2 evőkanál salátaolaj
 1 evőkanál citromlé vagy ecet
 1 csipet só
 2 evőkanál tejföl
 1 hagyma
 1 teáskanál apróra vágott zöldfűszerek
 1 csipet cukor

Tegye az összes hozzávalót egy magas, keskeny kancsóba és az aprítófejjel dolgozza össze alaposan, a fűszernövényeket és a hagymát finomra aprítva. Öntse az előkészített salátára és forgassa össze.

Zöldfűszeres vaj az évszaknak megfelelően

Körülbelül 2 marék zöldfűszer

Citromlé

3 evőkanál vaj

Alaposan mossa meg a fűszernövényeket. Ha petrezselymet használ, távolítsa el a hosszú szárazakat. Ezután tegye a fűszernövényeket egy magas kancsóba, öntse rá a citromlevet, majd aprítsa fel az aprítófejjel. Adja hozzá az apró darabokra vágott vaját (a vaj ne legyen túl kemény), dolgozzon össze mindent az aprítófejjel, végül pedig ízlés szerint sózza meg.

Zöldségek, burgonya

Burgonyapüré

1 kg hámozott és főtt burgonya

Körülbelül 3/8 l forró tej = 0,375 l

30 g vaj

Só

Szerecsendió ízlés szerint

Törje össze a főtt burgonyát a mixelőfejjel (egyelőre ne kapcsolja be a mixert). Ezután adja hozzá a forró tejet, a sót, a szerecsendiót és a vaját. Most kapcsolja be a mixert és dolgozza össze a hozzávalókat addig, amíg sima állagot nem kap.

Pudingok, sütemények, jégkrémek

Alma hab

4 alma

1 evőkanál cukor

2 tojásfehérje

1 citrom leve

Az almákat magozza ki, hámozza meg és negyedelje fel, tegye egy magas kancsóba, majd locsolja meg citromlével, hogy az alma ne barnuljon meg. Adja hozzá a cukrot, majd az összes hozzávalót aprítsa fel az aprítófejjel. Ezután váltson át a habverőfejre, adja hozzá a tojásfehérjét és verje habosra.

Vaníliás krémsajt puding

1 csomag vaníliás pudingpor

250 g krémsajt

1/2 l tej

3 evőkanál cukor

1 kis csomag vaníliás cukor

Készítsen pudingot a porból, a 1/2 liter tejből és az 1 evőkanál cukorból. Hagyja kihűlni. A habverőfej segítségével keverje össze a sajtot a vaníliás cukorral és a 2 evőkanál cukorral, majd keverje bele ezeket a kihűlt vaníliás pudingba. Ez a recept gyümölcsök hozzáadásával variálható.

Csokoládé puding

150 g vaj
 1/4 l tej
 125 g liszt
 100 g cukor
 150 g reszelt csokoládé
 6 tojás
 1 kis csomag vaníliás cukor
 1 csipet só

Melegítse forráig a tejet, a vajat, a sót és 1 evőkanál cukrot, miközben a habverő fejjel keveri. Adja hozzá a lisztet és keverje tovább addig, amíg a keverék cseppfolyós állagú nem lesz. Néhány percig hagyja hűlni, majd keverje bele a reszelt csokoládét, a maradék cukrot, a vaníliás cukrot és a tojássárgáját. Verje fel a tojásfehérjét a habverőfejjel, majd óvatosan, a kikapcsolt keverőgéppel keverje a többi hozzávalóhoz. Öntse a keveréket egy előkészített formába, majd főzze bain-marie (vízzel teli edénybe helyezett másik edényben) módszerrel 25–30 percig. Óvatosan vegye ki a formából, majd tálalja sűrű csokoládémártással.

Gyümölcs jégkrém

Kb. 200 g fagyasztott gyümölcs (apróra vágott alma, eper, málna stb.)
 6 evőkanál tejszín (vagy krémsajt vagy joghurt).
 Cukor, diétás édesítőszer vagy méz

A kissé felolvasztott gyümölcsöket, a tejszínt (krémsajtot), a cukrot (édesítőszert) az aprítófejjel aprítsa fel a mérőedényben. Aprítás közben laza csuklómozdulatokkal mozgassa a mixert. A gyümölcsjégkrémet azonnal tálalja vagy tegye hűtőbe.

Kávéhab

1 evőkanál instant kávé
 2 evőkanál cukor
 1/8 l hideg víz = 0,125 l
 1 vagy két jégkocka, ha szükséges
 Egy kis rum

Tegy a hideg vizet és a kávéport egy kancsóba. A habverőfejet a kancsó aljánál tartva keverje össze 1-es fokozaton. Tartsa a mixert ferdén, a habverőfejet kancsó aljához érintve, amíg a kancsó tartalma habosodni nem kezd. Ezután kapcsoljon 2-es sebességre és lassan emelje fel a habverőfejet. Addig mozgassa a habverőfejet felfelé és lefelé, amíg a hab meg nem keményedik. Adjon hozzá 2 evőkanál cukrot és néhány csepp rumot, majd kikapcsolt mixerrel keverje össze.

Egyszerű sütemény

250 g cukor
 4 tojás
 1 kis csomag vaníliás cukor
 Fél citrom leve

200 g vaj vagy margarin
1 bögre tej
500 g liszt
1 kis csomag sütőpor (15 g)
Fél citrom reszelt héja

Tege a cukrot, a tojásokat, a citromlevet és a citromhéjat egy keverőedénybe (lehetőleg magas és keskeny legyen). Ezután vágja apró darabokra a vaját vagy margarint. Ügyeljen arra, hogy a vaj ne legyen túl hideg vagy kemény. Ezután az aprítófejjel kb. 2 percig alaposan dolgozza össze a hozzávalókat. Adja hozzá a tejet, a lisztet és a sütőport. Folytassa a keverést további 3 percig. Körülbelül 5 perc múlva a keverék készen áll arra, hogy egy jól kizsírzott tepsibe tege és közepes hőfokon megsüsse. Sütés után porcukorral szórja meg a süteményt.

Tejszínhab

Felverhető tejszín

Cukor

A tejszínnek a lehető leghidegebbnek és legfrissebbnek kell lennie, lehetőleg egy napnál ne legyen régebbi. Öntse egy magas, keskeny, száraz kancsóba. A habverőfejjel kezdje el felverni. Miközben a mixSy dolgozik, lassan, ferdén tartva emelje a kancsó pereme felé. Óvatosan ismétlje meg ezt a mozdulatot. Időnként tartsa a habverőfejet éppen a tejszín felszíne alatt. Azzal, hogy ferdén tartja a habverőt, minden fordulatnál levegőt juttat a folyadékba. Ne dolgozzon túl gyorsan. Rövid időn belül finom, levegős tejszínhabot kap, amely megtartja a formáját. A cukrot csak a végén adja hozzá. Amikor a gépet kikapcsolja, kocogtassa meg a kezével, hogy az összes tejszínt a kancsóba kerüljön.

Diétás „tejszínhab”

1/2 l sovány tej (lehetőleg 1,5%-nál kevesebb zsírtartalommal)

Tege a félig megfagyott tejet a kancsóba. Használja a habverőfejet és tartsa a végét a kancsó alján néhány másodpercig anélkül, hogy megmozdítaná, és indítsa el a készülőket. Ezután lassan emelje fel a kancsó pereme mentén. Ismétlje ezt a felfelé és lefelé haladó mozdulatot addig, amíg a tej kemény habbá nem válik. Adjon hozzá cukrot vagy édesítőszert. Azonnal tálalja, mert különben a tej veszít a keménységéből. Csak sovány tejet használjon és ha szeretne, akkor adjon hozzá egy csipet sót vagy citromlevet, ami segít abban, hogy a tejhab megtartsa az állagát.

Felvert tojásfehérje

Tege a tojásfehérjét egy magas, keskeny kancsóba (kis mennyiség esetén kis kancsóba, nagy mennyiség esetén nagy kancsóba) és merítse bele a habverőfejet. Indítsa be és adjon hozzá forró vizet (nagyobb mennyiség esetén is elegendő 1 evőkanál), közben pedig a habverőfejet ferdén tartva, lassan haladva húzza felfelé. Ismétlje ezt a módszert nagyon óvatosan – hogy levegő kerüljön a tojásfehérjébe – amíg a tojásfehérje kemény nem lesz. A tojásfehérje felverése előtt öblítse ki a kancsót tiszta vízzel, hogy biztosan ne maradjon benne mosószer, ami megakadályozhatná, hogy a tojásfehérje kemény habbá alakuljon.

Forró és hideg italok

Kakaó

1/2 l tej

1–2 evőkanál kakaó (ízlés szerint)

Cukor

Forralja fel a tejet egy minél magasabb és keskenyebb edényben. Illessze a mixelőfejet a mixerre, süllyessze a tejbe, majd kapcsolja be a mixSy-t. Szórja bele a kakaót és a cukrot. A mixer gyorsan és egyenletesen összekeveri az összes hozzávalót anélkül, hogy sokat kellene mozgatni. Gyorsan forralja fel újra a kakaót, kapcsolja ki a mixert és vegye le a edényt a tűzhelyről.

Tojáslikőr

6 egész tojás

250 g porcukor

Fél citrom leve

1 kis csomag vaníliás cukor

1,5 dl 90%-os alkoholtartalmú szeszes ital

1 kis doboz cukrozatlan sűrített tej

A tojásokat, a cukrot, a tejet, a citromlevet és a vaníliás cukrot keverje össze 2 percen keresztül a mixelőfejjel. Ezután adja hozzá a szeszes italt és keverje további egy percig. Azonnal töltsé palackba és lehetőleg egy hétig hagyja állni. Az ízt 2 teáskanál instant kávé hozzáadásával is lehet gazdagítani.

Tejes italok (milkshake-ek)

Tegye az összes hozzávalót egy kancsóba, adjon hozzá jégkockát, kívánság szerint cukrot vagy mézet, majd aprítsa össze a aprítófejjel. Néhány javaslat:

Tej, eper, citromlé. / Tej, banán, citromlé / Tej, áfonya, citromlé

Bébiétel

A mixSy nagyszerű friss alapanyagokból álló bébiételek elkészítésére, mivel kis mennyiségeket is elő lehet vele állítani gyorsan és fáradság nélkül. Íme két javaslat:

Sárgarépapüré

Hámozza meg a sárgarépát és enyhén sós vízben főzze puhára. Adjon hozzá egy kis vaját és a aprítófejjel krémésítse. Ugyanezzel a módszerrel másfajta zöldségeket is elkészíthet, igény szerint főtt burgonya hozzáadásával.

Gyümölcspüré

Egy kis narancslében puhítson meg némi kétszersültet vagy piskótát, adjon hozzá egy banánt, majd a aprítófejjel alaposan pürésítse. Némi friss sárgarépából, egy darab almából és egy darab banánból, valamint egy darab teljes kiőrlésű kenyér vagy kétszersült hozzáadásával szintén jó gyümölcspürét készíthet a babának. Egy kis mézzel is édesítheti.

