

# Instructions for use



## Table of contents

Preface	1
Before using	1
Safety regulations for mixSy	2
Description of appliance	4
Accessories	4
Working parts	5
Applications/handling	6
Switch positions	6
Putting on and exchanging the attachments	7
Receptacles	7
Cleaning and care	7
The processor	8
Storage	8
Technical details	9
Information for users	9
Recipes	11

Dear Customer,

We congratulate you on buying the mixSy all-purpose mixer. mixSy is so versatile and has become an indispensable companion in kitchens on all 5 continents. It is ideal for daily kitchen chores, small and not-so-small. mixSy is handy, because it's ergonomically designed. It is no trouble even for small hands to use and is also suitable for left-handers mixSy is a high-quality precision product, which we are proud to distribute.

## Before using

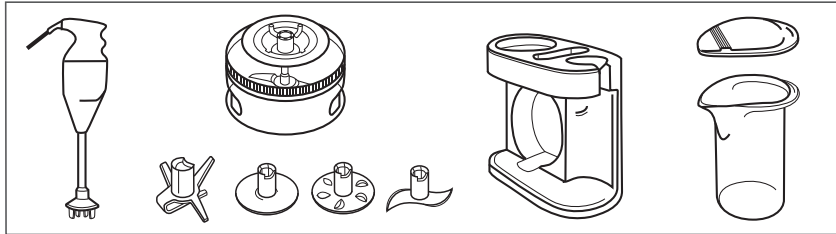
Please read all the information given in these instructions for use very carefully. It gives you important tips about the use, safety and the care of the appliance. Keep these instructions carefully and pass them on to the next user. The appliance may only be used for its intended purpose, according to these instructions for use.

## Safety regulations mixSy

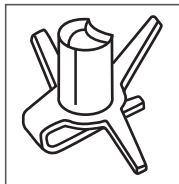
Pay attention to the safety instructions

- The appliance should only be plugged in to AC connections with a voltage corresponding to the identification plate on the appliance.
- An electrical appliance is not a child's toy. Children do not recognise the dangers which can arise when handling electrical appliances. So keep it out of reach of children both when using and storing.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure not to play with the appliance.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This device must not be used by children.
- Accessories, other than those supplied with the appliance, shall include instructions for their safe use.
- Do not put the appliance down on hot surfaces or near open gas flames, to be sure that the housing does not start to melt.
- The appliance may only be immersed in liquids as far up as the handle.
- Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Switch off the appliance or - even better - unplug it when you handle the cutter guard or the working parts, as for example when cleaning the appliance under running water and when exchanging the attachments.
- Only switch on the appliance when the mixer is in the receptacle.
- mixSy is fitted with a safety switch, which prevents it being put into operation by mistake and which switches off straight away when pressure on the switch is released.
- Pull out the plug when something goes wrong during use and also after use.
- Never pull out the plug with wet hands.
- Never carry or pull the appliance by the cable.
- Do not pull or wedge in the cable over sharp edges.
- Do not lay or hang the cable over hot objects or open flames and protect it from heat or oil.
- The appliance should not be started up when: the appliance, the housing or the cable is damaged, a fault is suspected after it has been dropped, or a similar mishap has occurred. In such cases the appliance should be sent to a Zepter Service Centre.
- Repairs may only be carried out by Zepter Service Centre. Considerable danger may arise for the user through repairs by unauthorised persons.
- If the appliance is used for other purposes than those for which it is intended, if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, no responsibility can be accepted for any damages which occur. In such a case the guarantee becomes invalid.

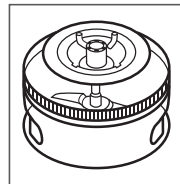
**Description of appliance**



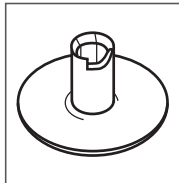
**Accessories**



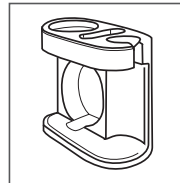
Mincer



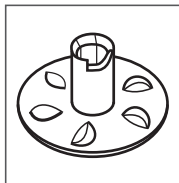
Processor



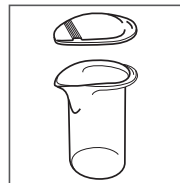
Beater



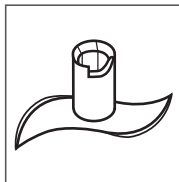
Cassette



Whisk



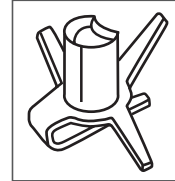
Polycarbonate jug



Meat-mincer

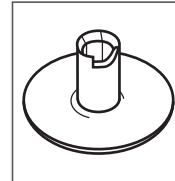
The accessories described above belong to the relevant model. Please check the contents of the package.

**Working parts**



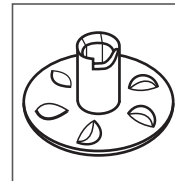
**Mincer**

Chops up, minces, purees raw and cooked vegetables, fruit berries, baby food, cooked meat, frozen fruit for fruit ice-cream, jam, and even crushes ice-cubes. Blends soups and sauces. Mixes cake and pancake doughs. For all heavy ingredients.



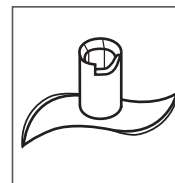
**Beater**

Beats, whips, blends egg-whites and cream. Is used to whip up soups and sauces. For everything which should be light and fluffy.



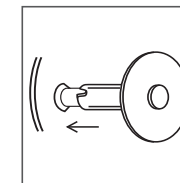
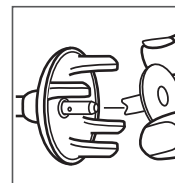
**Whisk**

Stirs and mixes shakes, drinks, purees, salad sauces, mayonnaise. For all mixtures with a thick or creamy consistency.



**Meat-mincer**

Cuts, chops and minces meat (raw or cooked), as well as vegetables with coarse fibres.



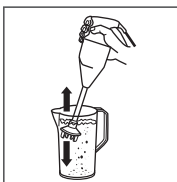
Please push cutter blade into shaft until small pin on shaft and hole of cutter blade are connected as in image shown.

## Applications/handling



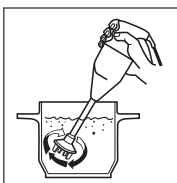
### Wrist movement

Whilst processing, use a light swivelling motion from the wrist draw mixSy up a little and let it fall again on the ingredients (do not press or pound). The fineness of the result depends on the length of processing.



### Drawing up

Rest the mixSy for a few seconds on the bottom of the jug. Then hold it at an angle and draw it up slowly against the side of the jug. When the ingredients no longer are drawn with it put it back on the bottom and repeat the process until the ingredients are whipped to the required stiffness.



### Blending

Dip mixSy at an angle to the ingredients, switch it on and blend. Before removing the appliance from the ingredients. Switch it off to prevent splashing.

Tip whilst working: hold your free hand over the top of the jug to prevent ingredients spraying out.

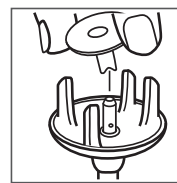


### Switch positions

Speed I for all light airy dishes and small amounts.

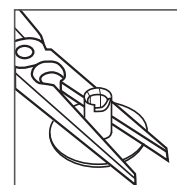
Speed II for all viscous, firm ingredients and large amounts.

## Putting on and changing the attachments



Push the attachment as straight as possible on to the stub in such a way that the drive pin on the stub fits exactly into the small recess in the socket of the attachment. The attachment is designed to make this process easy. The attachment is removed by simply pulling it off from the stub.

**Caution: for safety's sake, when you exchange the attachments always pull out the plug.**

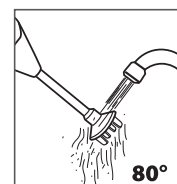


It can happen that the attachments in time no longer fit so firmly on the shaft. In this case simply press the spring blades lightly together with a pair of pliers.



### Receptacles

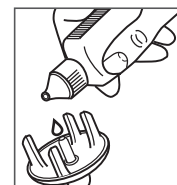
You can work in any receptacle, even directly in a pan on the stove. Use small receptacles for small amounts and large receptacles for larger amounts. Narrow, high receptacles are more suitable for working in than wide, shallow ones.



### Cleaning and care

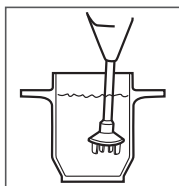
Cleaning is very easy. Remove the attachment and clean it. It is enough to clean the chromium-plated part of the appliance after every use under running water (do not switch on). The easiest way to clean off bits of food which have stuck to mixSy is to hold it in a jug with hot water and switch it on. Take care that the switch does not come in contact with water.

**Important: clean the appliance as soon as you have finished working, to prevent the drive shaft getting clogged.**

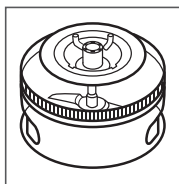


The mixSy will function better if you oil it every few months. For this use an acid-free oil (e.g. Vaseline oil). Hold the mixSy upside down with the cutter guard facing you. Put 2 or 3 drops of oil on the drive shaft and switch on the appliance for 2 to 3 minutes. Afterwards rinse the appliance in hot water.

## What can be done...



If the drive shaft of your appliance no longer rotates? When you have not used your appliance for some time, the drive shaft may get stuck due to minute food residues which have hardened and are now blocking up the lower shaft bearing. Place the operative part of the appliance for 5 to 10 minutes in a jug with hot water. then switch it on. In general the appliance will then work again; if not, just try to free the shaft carefully with a pliers.

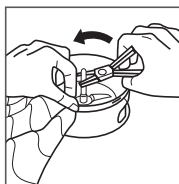


### The processor

Grinds, grates and chops nuts finely including almonds, herbs, grains and cereals, chocolate, cheese, sugar (for powdered sugar), spices, bread (for bread-crumbs), coffee beans, onions, garlic, horse-radish, parsley, hard-boiled eggs for garnishes.

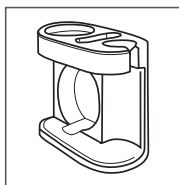
**Tip:** only process dry ingredients. Chocolate should be firm when it is ground. Never put too much into the processor, as it can get blocked. Always use the processor on speed II. For washing, the foot of the processor can be detached from the bowl. Press apart both catches simultaneously at the bottom. After washing, replace the bowl in the processor foot and press together.

**Caution:** During the operation with meat, nuts, almonds, chocolate and other hard material, please never operate this appliance with processor filled to more than its maximum indicated level.



### Exchanging the processor blades or coupling

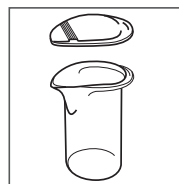
Hold the blade firmly with a cloth and twist the coupling with pliers anti-clockwise. Now you can replace the blade or the coupling if they are faulty.



### Storage

The Cassette can be fixed on the wall or placed on the working surface. The mixSy should always be placed close to hand where you work (preferably between the stove and the sink).

**The more handily mixSy is placed, the more often it gets used.**



### Jug

Capacity: 800 ml

Made of polycarbonate: shock, break and heat resistant up to 150°C, suitable for use in freezers and microwave ovens, non toxic and dishwasher safe.

## Technical details

Motor	230-240 VAC, 50 Cycle
Power input	170W
r.p.m.	11,000/16,000 rev/min
Insulation	double sleeving
Switch	safety switch with impulse contact
Total length	33 cm
	Weight 925 g
Cable coiled	1.5 m
Recommended usage time	5 minutes
	Please switch the unit off for 10 minutes after each 5-minute uninterrupted use.
Material and housing	All material parts are rust-proof, tasteless and resistant to corrosive foodstuffs.
Country of origin	Republic of Korea

## Declaration of Conformity



The mixSy complies with European directives in force:

- A. Directive 2014/35/EU on the harmonization relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits
- B. Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility.

The EC Declaration of Conformity guarantees that the appliance is safe, has been inspected and tested, and meets all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

## Disposal



This symbol indicates that, in the European Union, the product must be disposed of at a separate waste collection point. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

# Recipes

## Table of contents

Soups	10
Sauces	10
Vegetables, potatoes	12
Puddings, cakes, ices	12
Hot and cold drinks	15
Baby food	15

## Soups

### Quick vegetable soup

1 boiled potato  
1 carrot. 1 tomato  
A small piece of sweet pepper,  
celery, cucumber, etc., as desired  
1 bouillon cube

Put all the ingredients into a mixing beaker. Chop them up with the MINCER to the required degree of fineness. Add boiling water and quickly mince again.

### Tomato soup

500 gr. tomatoes  
1 ltr. water  
1 onion  
45 gr. flour  
20 gr fat  
Salt. pepper, paprika to taste

Braise the coarsely chopped onion in the melted fat. Add flour and cook briefly with the tomatoes, cut in quarters. Add water and chop all together with the MINCER. Season to taste and add cream if desired.

## Sauces

### Mayonnaise

1 egg (or 1 egg yolk)  
1 tsp. lemon juice  
1 tsp. herb vinegar  
1 pinch salt  
1 pinch pepper  
1½ - 2 cups oil  
1 tsp. French mustard

Put all the ingredients except the oil in a jug (not too large) and blend well with the WHISK. Then add the oil in a thin, steady stream (not drop by drop), processing all the time, until the mayonnaise has reached the required consistency. To achieve perfect results, all ingredients should be at the same temperature.

### Another method

Put all the ingredients, of which at least a quarter should be oil, in a tall, narrow jug. Stand the mixer with the WHISK attachment for at least 5 seconds on the bottom of the jug and let it run. When all the ingredients are well blended with the oil, hold the jug at an angle and slowly work from the bottom of the jug to the top. Repeat until the proper consistency is reached

### Sauce Rémoulade

2 hard-boiled eggs  
1 raw egg-yolk  
1/8 ltr. oil = 0.125 ltr  
2 tbsps. vinegar or lemon juice  
1 tsp. French mustard  
1 small onion  
1 tbsp. capers  
2 small gherkins  
1 - 2 anchovies (soaked)  
Mixed herbs  
1/8 ltr. sour cream = 0.125 ltr.

Use the WHISK to beat up the egg-yolk, oil and salt till frothy. Then use the MINCER to chop up all the other ingredients into the mixture. Serve with cold roast. fish, etc.

### Salad sauce for lettuce, endive, lamb's lettuce and cucumber salads

1 - 2 tbsps. salad oil  
1 tbsp. lemon juice or vinegar  
1 pinch salt  
2 tbsps. sour cream  
1 onion  
1 tsp. chopped herbs  
1 pinch sugar

Put all the ingredients in a tall, narrow jug and process well with the MINCER, so that the herbs and onion are very finely chopped. Pour over the prepared salad and toss.

### Herb butter according to season

About 2 handfuls of herbs  
Lemon juice  
3 tbsps. butter

Wash the herbs thoroughly. If parsley is used, remove the long stems. Then put the herbs in a tall jug, pour lemon juice over them and chop everything with the MINCER. Add

the butter cut in small pieces (not too hard), process everything with the MINCER and add salt to taste.

## Vegetables, potatoes

### Mashed potatoes

1 kg. peeled and boiled potatoes  
About 3/8 ltr. hot milk = 0.375 ltr.  
30 gr. butter  
Salt  
Nutmeg to taste

Mash the cooked potatoes with the WHISK (do not switch on the mixer). Then add hot milk, salt, nutmeg and butter. Now switch on the mixer and process until a smooth consistency is achieved.

## Puddings, cakes, ices

### Apple foam

4 apples  
1 tbsp. sugar  
2 egg-whites  
Juice of 1 lemon

Core, peel and quarter the apples, put them in a tall jug and sprinkle them with lemon juice, so that they keep their colour. Add sugar and chop everything with the MIXER. Then change to the BEATER attachment add the egg-white and beat until frothy.

### Vanilla cream cheese pudding

1 packet vanilla custard powder  
250 gr cream cheese  
1/2 ltr.milk  
3 tbsps. sugar  
1 small packet vanilla sugar

Make a custard with the powder, 1/2 ltr.milk and 1 tbsp. sugar Allow to cool. Use the BEATER to combine the cheese with the vanilla sugar and 2 tbsps. sugar, then beat these into the cool vanilla custard. This recipe can be varied by the addition of fruit.

### Chocolate pudding

150 gr. butter  
1/4 ltr.milk  
125 gr. flour  
100 gr. sugar  
150 gr. grated chocolate  
6 eggs  
1 small packet vanilla sugar  
1 pinch salt

Warm up milk, butter, salt and 1 tbsp. sugar to boiling whilst stirring with the BEATER. Add the flour and carry on stirring until the mixture reaches a dropping consistency. Leave to cool for a few minutes, then stir in the grated chocolate, the remaining sugar, vanilla sugar and the egg-yolk. Beat the egg-white with the BEATER and fold it carefully into the mixture with the mixer switched off. Put the mixture into a prepared mould and cook it in a bainmarie for 25 to 30 minutes. Unmould it carefully and serve with thick chocolate sauce.

### Fruit ice

About 200 gr. frozen fruits (chopped apple, strawberries, raspberries, etc.)  
6 tbsps. cream (or cream cheese or jogurt).  
Sugar, diet sweetener or honey

Chop up the slightly thawed fruits, cream (cream cheese), sugar (sweetening) with the MINCER in the mixing jug, always twisting the mixer slightly from the wrist. Serve the fruit ice immediately or refrigerate.

### Coffee foam

1 tbsp. instant coffee  
2 tbsps. sugar  
1/8 ltr.cold water = 0.125 ltr.  
1 or two ice cubes if desired  
A little rum

Put the cold water and powdered coffee in a jug. Put on the BEATER attachment, stand the mixer on the bottom of the jug and switch on speed 1. Hold the mixer at an angle and keep it touching the bottom until the contents of the jug begin to foam. Then switch to speed 2 and pull the contents slowly upwards (as far as they will go). Repeat this procedure (up and down) until the contents become stiff. Add 2 tbsps. sugar and a few drops of rum and stir with the mixer switched off.

### Plain cake

250 gr. sugar  
4 eggs  
1 small packet vanilla sugar  
Juice of half a lemon  
200 gr. butter or margarine  
1 cup milk  
500 gr. flour  
1 small packet baking powder (15 gr.)  
Grated peel of half a lemon

Put the sugar, eggs, lemon juice and lemon peel into a mixing jug (tall and narrow if possible). Then cut up the butter or margarine into small pieces, which should not be too cold or hard. Process all these ingredients thoroughly with the MINCER for about 2 minutes. Then add the milk, flour and baking-powder.

Continue processing for another 3 minutes. After about 5 minutes the mixture will be ready to be put into a well-greased baking tin and baked at medium heat. Dust the cake with icing sugar when baked.

### Whipped cream

Whipping cream  
Sugar

The cream should be as cold and as fresh as possible, preferably not more than one day old. Pour it into a tall, narrow, dry jug. Put the BEATER attachment on the mixer and hold it in the cream. Switch on. While the mixer is working, draw it slowly at an angle towards the rim. Repeat this motion carefully. Occasionally hold the beater just under the surface. By holding the beater at an angle, air is beaten into the liquid with every turn. Do not work too quickly. In a short time you will have finely aerated whipped cream, which will keep its shape. Add the sugar only at the end. When the machine is switched off, tap it on your hand to get all the cream into the jug.

### Diet «whipped cream»

1/2 ltr. skimmed milk (if possible with less than 1.5% fat content)

Put the half-frozen milk in the jug. Hold the mixer with the BEATER on the bottom of the jug for a few seconds without moving it and let it run. Then slowly draw the contents up towards the rim of the jug. Repeat this process (drawing up and down) until the milk is stiffly whipped. Add sugar or sweetener. Serve at once, because otherwise the milk loses its stiffness. Use only skimmed milk, and add if you like a pinch of salt or lemon juice, which helps in stiffen.

### Whipped egg-white

Put the egg-white in a tall, narrow jug (small amounts - small jugs, large amounts - large jugs) and immerse the BEATER in it. Switch on and add hot water (1 tbsp. is enough even for larger amounts), while drawing the mixer at an angle very slowly upwards. Repeat this procedure very carefully - to get air into the contents - until the egg-white is stiff. Rinse jugs with clear water before use, so that there are no traces of detergent in them, which would prevent the egg-white becoming stiff.

## Hot and cold drinks

### Cocoa

1/2 ltr. milk  
1 - 2 tbsps. cocoa (according to taste)  
Sugar

Bring the milk to boiling in a pan, as tall and narrow as possible. Hold the mixer with the WHISK attachment in the milk and switch on. Sprinkle in the cocoa and sugar. The mixer will mix all the ingredients quickly and evenly without the need to move it much. Quickly boil up the cocoa again, switch off the mixer and take the pan from the stove.

### Egg nog

6 whole eggs  
250 gr. icing sugar  
Juice of half a lemon  
1 small packet vanilla sugar  
1.5 dl. 90 % proof spirit  
1 small tin unsweetened condensed milk

Mix together the eggs, sugar, milk, lemon juice and vanilla sugar for 2 minutes with the WHISK. Then add the spirit and mix for a further minute. Bottle immediately and let stand for a week if possible. The flavour can be varied by adding 2 tps. instant coffee.

### Milk drinks (shakes)

Can be made in no time with the WHISK. Put all ingredients into a jug, add ice cubes, sugar or honey if desired and chop them all together with the mincer. Some suggestions:

Milk, strawberries, lemon juice  
Milk bananas, lemon juice  
Milk, blueberries, lemon juice

### Baby Food

mixy is excellent for preparing baby food from fresh ingredients, since small amounts can be produced quickly and without effort. Here are two suggestions:

### Carrot purée

Scrape the carrots and cook them in slightly salted water until tender. Add a small amount of butter and cream with the MINCER. In the same way other kinds of vegetables can be prepared, if desired with the addition of a boiled potato.

### Fruit purée

Soften a rusk in a little orange juice, add a banana and puree very finely with the MINCER. You can make an equally good fruit puree for a baby from a small, fresh carrot, a piece of apple and a piece of banana with the addition of a piece of whole-wheat rusk or crispbread. This can be sweetened with a little honey.

# Bedienungsanleitung

DE



## Inhaltsangabe

Allgemeines	17
Vor dem Gebrauch	17
Sicherheitsanweisungen für den mixSy	18
Gerätebeschreibung	20
Zubehörteile	21
Anwendung/Handhabung	22
Schalterstellung	22
Anbringung und Austausch des Zubehörs	23
Mixgefäße	23
Reinigung und Pflege	23
Die Küchenmaschine	24
Aufbewahrung	24
Technische Details	25
Informationen für die Benutzer	25
Rezepte	27

Verehrter Kunde,  
wir gratulieren Ihnen zum Kauf des mixSy Multifunktionsmixers. mixSy ist so vielseitig und mittlerweile ein unabkömmlicher Küchenhelfer auf allen 5 Kontinenten. Er ist ideal für die täglichen Küchenarbeiten, kleine und größere. mixSy ist handlich, weil ergonomisch geformt. Er ist ohne Schwierigkeiten auch für kleine Hände geeignet und ebenso für Linkshänder. mixSy ist ein hochwertiges Präzisionsprodukt, und wir sind stolz, es Ihnen anbieten zu können.

## Vor dem Gebrauch

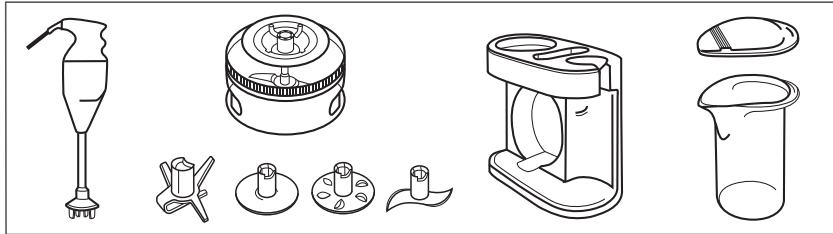
Bitte lesen Sie alle Instruktionen dieser Anleitung sehr sorgfältig durch. Sie geben Ihnen wichtige Tipps für den Gebrauch, die Sicherheit und die Pflege des Gerätes. Bewahren Sie diese Anleitung auf und geben Sie sie an jeden Benutzer weiter. Das Gerät sollte nur zu seinem eigentlichen Verwendungszweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, benutzt werden.

## Sicherheitsregeln für den mixSy

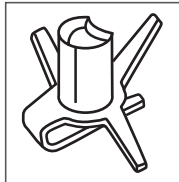
Beachten Sie die Sicherheitshinweise

- Das Gerät sollte nur mit Stromanschlüsse verbunden werden, mit einer Spannung, gemäß den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes.
- Ein elektrisches Gerät ist kein Spielzeug. Kinder erkennen nicht die Gefahren beim Gebrauch eines elektrischen Gerätes. Darum halten sie es beim Gebrauch und der Aufbewahrung außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen benutzt werden mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse, es sei denn, sie wurden im Gebrauch des Gerätes von einer Person unterwiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder sollten darauf hingewiesen werden, nicht mit dem Gerät zu spielen.
- Sie sollten den Stecker ziehen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, sowie vor und nach dem Montieren oder bei der Reinigung.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Für weitere Zubehörteile, außer den mitgelieferten, sollten ebenfalls Hinweise zum sicheren Gebrauch vorhanden sein.
- Legen Sie das Gerät nicht auf heiße Untergründe oder neben offene Gasflammen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse schmilzt.
- Das Gerät sollte nur bis zum Griff in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Schalten Sie das Gerät aus, oder besser noch, ziehen Sie den Stecker, wenn Sie den Messerschutz oder bewegliche Teile anfassen, z.B. bei der Reinigung unter fließendem Wasser und wenn Sie die Zubehörteile austauschen.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn sich der Mixer in einem Gefäß befindet.
- mixSy ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der verhindert, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird und schaltet sich sofort aus, wenn der Druck auf den Schalter nachlässt.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn etwas nicht richtig funktioniert während des Gebrauchs oder danach.
- Ziehen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät nie am Anschlusskabel.
- Ziehen oder klemmen Sie das Kabel nicht über oder an scharfen Kanten.
- Legen oder hängen Sie das Kabel nicht über heiße Gegenstände oder offene Flammen und schützen sie es vor Hitze oder Öl.
- Sie sollten das Gerät nicht benutzen wenn: Das Gerät, das Gehäuse oder das Kabel beschädigt sind, Sie eine Fehlfunktion vermuten, nachdem das Gerät versehentlich fallen gelassen wurde, oder ein ähnliches Missgeschick passiert ist. In diesen Fällen sollte das Gerät zu einem Zepter Service Centre geschickt werden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Zepter Service Centre durchgeführt werden. Ansonsten drohen erhebliche Gefahren für den Benutzer nach Reparaturen durch unautorisierte Personen.
- Sollte das Gerät nicht für seine ursprüngliche Bestimmung genutzt werden, sollte es durch nicht qualifizierte Personen falsch gehandhabt oder repariert worden sein, können wir keine Verantwortung für etwaige Schäden übernehmen. In solchen Fällen erlischt der Garantieanspruch.

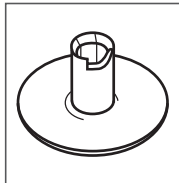
## Gerätebeschreibung



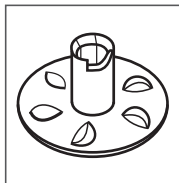
## Zubehör



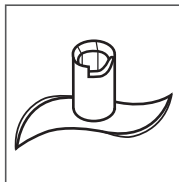
Hacker



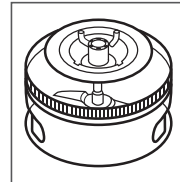
Quirl



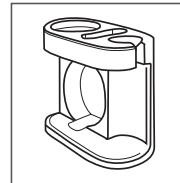
Rührbesen



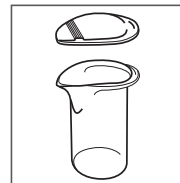
Fleischwolf



Küchenmaschine

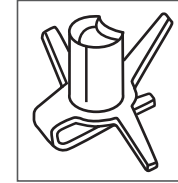


Kassette



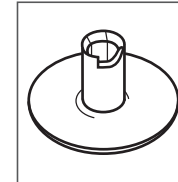
Schüssel aus  
Polycarbonat

## Zubehörteile



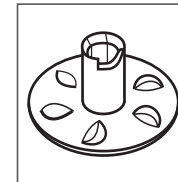
### Hacker

Zerkleinert, hackt, püriert rohes und gekochtes Gemüse, Früchte, Beeren, Babynahrung, gekochtes Fleisch, gefrorene Früchte für Fruchteiscreme, Marmelade und zerkleinert sogar Eiswürfel. Mischt Suppen und Soßen. Rührt Kuchen- und Pfannkuchenteig. Für alle schweren Zutaten.



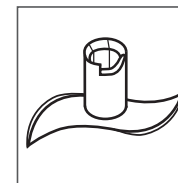
### Quirl

Quirlt, schäumt, mixt Eiweiß und Sahne. Wird zum Aufmontieren von Suppen und Soßen benötigt. Für alles, was leicht und schaumig sein soll.



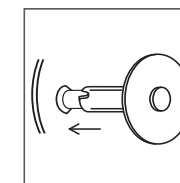
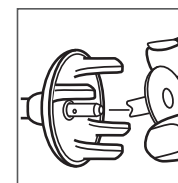
### Rührbesen

Rührt und mixt Shakes, Getränke, Pürees, Salatsaucen, Mayonnaise. Für alle Mixturen mit einer dicken oder cremigen Konsistenz.



### Fleischwolf

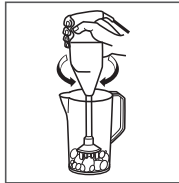
Schneidet, zerkleinert und hackt Fleisch (roh oder gekocht), genauso wie Gemüse mit groben Fasern.



Bitte schieben Sie die Schneidklinge in den Schaft bis der kleine Stift am Schaft und das Loch der Schneidklinge verbunden sind wie in der Abbildung gezeigt.

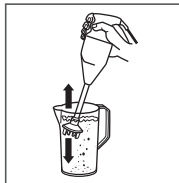
Die oben beschriebenen Zubehörteile gehören zu dem hier beschriebenen Modell. Bitte überprüfen Sie den Inhalt.

## Anwendung/Handhabung



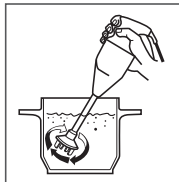
### Handgelenk-Drehung

Machen Sie während der Verarbeitung eine leichte Schwenkbewegung mit dem Handgelenk, ziehen Sie den mixSy dabei etwas hoch und lassen ihn dann wieder herab in die Zutaten sinken (bitte nicht pressen oder schlagen). Die Feinheit des Ergebnisses hängt von der Bearbeitungsdauer ab.



### Aufmontieren

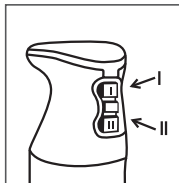
Halten Sie den mixSy für ein paar Sekunden am Boden der Schüssel. Dann ziehen Sie ihn schräg gehalten langsam zum Rand der Schüssel hoch. Wenn die Zutaten sich nicht weiter hochziehen lassen, wiederholen Sie den Vorgang bis die Zutaten die gewünschte Steife haben.



### Mischen

Tauchen Sie den mixSy schräg in das Gefäß, schalten Sie ihn ein und mischen Sie so die Zutaten. Bevor Sie das Gerät herausheben, schalten Sie es aus, um ein Herausspritzen zu vermeiden.

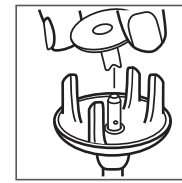
Tipp: Halten Sie dafür zusätzlich Ihre freie Hand über die Schüssel.



### Schalterstellung

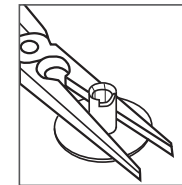
Geschwindigkeit I für alle leichten, luftigen Gerichte und kleine Mengen. Geschwindigkeit II für alle viskosen, festen Zutaten und große Mengen.

## Anbringung und Wechsel des Zubehörs



Schieben Sie das Zubehörteil so gerade wie möglich auf die Halterung und zwar so, dass der Splint an der Halterung exakt in die schmale Aussparung am Sockel des Zubehörteils passt. Die Konstruktion des Zubehörteils ermöglicht eine einfache Anbringung. Zum Entfernen ziehen Sie es einfach wieder von der Halterung ab.

**Vorsicht: Aus Sicherheitsgründen ziehen Sie immer erst den Stecker heraus, wenn Sie das Zubehör wechseln.**

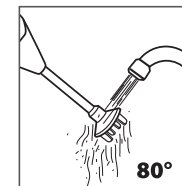


Es kann vorkommen, dass die Zubehörteile nach einer Weile nicht mehr so stramm auf dem Schaft sitzen. In diesem Fall drücken Sie bitte die Federbolzen leicht mit einer Zange zusammen.



### Arbeitsgefäße

Sie können in jedem beliebigen Gefäß arbeiten, sogar direkt in einem Topf auf dem Ofen. Verwenden Sie kleine Behälter für kleine Mengen und große Behälter für größere Mengen. Schmale, hohe Gefäße sind geeigneter, als flache, niedrige.



### Reinigung und Pflege

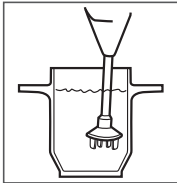
Die Reinigung ist sehr einfach. Entfernen Sie das Zubehörteil und reinigen Sie es. Es ist ausreichend, wenn Sie den verchromten Teil des Gerätes nach jedem Gebrauch unter fließendem Wasser reinigen (nicht einschalten). Um anhaftende Lebensmittelreste zu entfernen, halten Sie den mixSy in eine Schüssel mit heißem Wasser und schalten Sie ihn ein. Achten Sie darauf, dass der Schalter nicht mit Wasser in Kontakt kommt.

**Wichtig: Reinigen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch, um ein Verstopfen des Antriebs zu verhindern.**

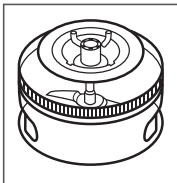


Regelmäßiges ölen verbessert die Funktion des mixSy. Verwenden Sie hierfür ein säure-freies Öl. (z.B. Vaseline-Öl) Halten Sie den mixSy so, dass der Schneidschutz in Ihre Richtung zeigt. Geben Sie 2 oder 3 Tropfen Öl auf den Antriebsplint und schalten Sie das Gerät für 2 bis 3 Minuten ein. Anschließend mit heißem Wasser abspülen.

## Was müssen Sie tun...



wenn der Antrieb nicht mehr rotiert?  
Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzt haben, kann der Antriebsstab durch winzige, getrocknete Lebensmittelreste fest hängen, die nun den unteren Teil blockieren. Stellen Sie diesen Teil des Gerätes für 5 bis 10 Minuten in eine Schüssel mit heißem Wasser. Dann schalten Sie das Gerät ein. Normalerweise funktioniert das Gerät dann wieder. Wenn nicht, lösen Sie den Schaft vorsichtig mit einer Zange.

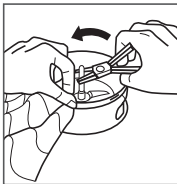


### Die Küchenmaschine

Mahlt, raspelt und zerkleinert Nüsse, sowie Mandeln, Kräuter, Getreidekörner und -flocken, Schokolade, Käse, Zucker (für Puderzucker), Gewürze, Brot (für Croutons), Kaffeebohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Radieschen, Petersilie und hart gekochte Eier zur Garnierung. **Tipp:** Verarbeiten Sie nur trockene Zutaten. Schokolade sollte fest sein. Geben Sie nie zu viel auf

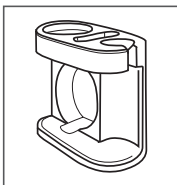
einmal in das Gerät, da es sonst blockieren kann. Benutzen Sie die Küchenmaschine auf der Geschwindigkeitsstufe II. Zum Reinigen kann die Schüssel vom Fuß der Küchenmaschine abgenommen werden. Dafür drücken Sie gleichzeitig die beiden Klammern am Boden. Nach der Reinigung, platzieren Sie die Schüssel auf dem Fuß und drücken sie wieder in die Halterung.

**Vorsicht: Während der Verarbeitung von Fleisch, Nüssen, Mandeln, Schokolade und anderer harter Zutaten, befüllen Sie den Behälter der Küchenmaschine bitte nie höher als bis zur angegebenen maximalen Füllhöhe.**



### Austausch der Klinge oder der Schnellschlusskupplung

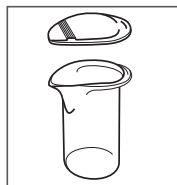
Halten Sie die Klinge fest mit einem Tuch und drehen Sie das Kupplungsstück mit einer Zange gegen den Uhrzeigersinn. Nun können Sie die Klinge oder die Kupplung austauschen, wenn erforderlich.



### Aufbewahrung

Die Kassette kann an der Wand befestigt oder auf einer Arbeitsplatte platziert werden. Der mixSy sollte immer dort aufgestellt werden, wo Sie ihn schnell zur Hand haben (bevorzugt zwischen Herd und Spülbecken).

**Je griffbereiter mixSy platziert ist, umso öfter wird er genutzt.**



### Schüssel

Fassungsvermögen: 800 ml  
Aus Polycarbonat: schlag-, bruch- und hitzebeständig bis 150°C, geeignet für Gefrierschränke und Mikrowellen, ungiftig, spülmaschinene geeignet.

## Technische Details

Motor	230-240 VAC, 50 Zyklen
Eingangsleistung	170W
Motordrehzahl	11,000/16,000 rev/min
Isolation	Doppelte Ummantelung
Schalter	Schutzschalter mit Impuls-Kontakt
Gesamtlänge	33 cm
	Gewicht 925 gr
Kabellänge, gespult	1.5 m
Empfohlene Betriebszeit	5 Minuten
	Bitte schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten ununterbrochenem Betrieb für 10 Minuten aus
Material und Gehäuse	Alle Materialteile sind rostfrei, geschmacksneutral und beständig gegen korrosive Lebensmittel
Herkunftsland	Republik Korea

## Konformitätserklärung



Der mixSy entspricht den geltenden europäischen Richtlinien:

- A. Richtlinie 2014/35/EU zur Harmonisierung der elektrischen Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen
- B. Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Die EG-Konformitätserklärung garantiert, dass das Gerät sicher ist, inspiziert und getestet wurde und alle Anforderungen der geltenden Normen, Richtlinien und Vorschriften erfüllt.

## Entsorgung



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

# Rezepte

## Inhalt

Suppen	26
Saucen	26
Gemüse, Kartoffeln	28
Puddings, Kuchen, Eis	28
Heiße und kalte Getränke	30
Babynahrung	31

## Suppen

### Schnelle Gemüsesuppe

1 gekochte Kartoffel  
 1 Karotte, 1 Tomate  
 Ein kleines Stück Paprikaschote, Sellerie, Salatgurke, usw. je nach Geschmack  
 1 Suppenwürfel

Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben und mit dem HACKER so fein wie gewünscht hacken. Geben Sie kochendes Wasser hinzu und mixen Sie alles noch einmal schnell durch.

### Tomatensuppe

500 gr. Tomaten  
 1 Ltr. Wasser  
 1 Zwiebel  
 45 gr. Mehl  
 20 gr. Fett  
 Salz, Pfeffer, Paprika zum Abschmecken

Die grob gehackte Zwiebel im Fett anschwitzen, Mehl hinzugeben und kurz mit den geviertelten Tomaten aufkochen. Wasser hinzugeben und alles mit dem HACKER zerkleinern. Gewürze und evtl. Sahne nach Geschmack zugeben.

## Saucen

### Mayonnaise

1 Ei (or 1 Eigelb)  
 1 Tl. Zitronensaft  
 1 Tl. Kräuternessig  
 1 Prise Salz  
 1 Prise Pfeffer  
 1 1/2 - 2 Tassen Öl  
 1 Tl. franz. Senf

Geben Sie alle Zutaten bis auf das Öl in eine (nicht zu große) Schüssel und vermengen Sie diese gut mit dem RÜHRBESEN. Nun geben Sie das Öl langsam aber kontinuierlich

hinzu (nicht tropfenweise), dabei immer weiter vermengen, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Für ein perfektes Ergebnis sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben.

### Eine weitere Zubereitungsart

Geben Sie alle Zutaten, von denen mindestens ein Viertel Öl sein sollte, in ein hohes, schmales Gefäß. Stellen Sie den Mixer mit dem RÜHRBESEN auf den Boden des Gefäßes, dann lassen Sie ihn für mindestens 5 Sekunden arbeiten. Wenn alle Zutaten gut mit dem Öl vermischt sind, halten Sie das Gefäß leicht schräg und ziehen den Rührbesen langsam von unten hoch. Wiederholen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

### Remouladensauce

2 hart gekochte Eier  
 1 rohes Eiweiß  
 1/8 Ltr. Öl = 0,125 Ltr.  
 2 Tl. Essig oder Zitronensaft  
 1 Tl. franz. Senf  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Tl. Kapern  
 2 kleine Gewürzgurken  
 1 - 2 Anchovis (eingelegt)  
 Kräuter  
 1/8 Ltr. Sauerrahm = 0,125 Ltr.

Schlagen Sie das Eiweiß unter Hinzugabe von Öl und Salz mit dem RÜHRBESEN auf, bis es schaumig ist. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu und zerkleinern Sie sie mit dem HACKER. Passt zu kaltem Fleisch, Fisch etc.

### Salatsauce für Kopf- und Endiviensalat, Feld- und Gurkensalat

1 - 2 Tl. Salatöl  
 1 Tl. Zitronensaft und Essig  
 1 Prise Salz  
 2 Tl. Sauerrahm  
 1 Zwiebel  
 1 Tl. gehackte Kräuter  
 1 Prise Zucker

Geben Sie alle Zutaten in ein schmales, hohes Gefäß und zerkleinern Sie sie mit dem HACKER, bis die Kräuter und die Zwiebel sehr fein gehackt sind. Geben Sie die Sauce über den vorbereiteten Salat. Gut durchmischen.

### Kräuterbutter der Saison

Etwa 2 Handvoll Kräuter  
 Zitronensaft  
 3 Tl. Butter

Waschen Sie die Kräuter zunächst gründlich. Wenn Sie Petersilie verwenden, entfernen Sie die langen Stiele. Geben Sie die Kräuter und den Zitronensaft in ein hohes Gefäß

und zerkleinern diese mit dem HACKER. Fügen Sie die, in kleine Stücke geschnittene (nicht zu harte) Butter hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten weiter mit dem HACKER. Mit Salz abschmecken.

## Gemüse, Kartoffeln

### Kartoffelpüree

1 kg geschälte, gekochte Kartoffeln  
Etwa 3/8 Ltr. heiße Milch = 0,375 Ltr.  
30 gr. Butter  
Salz  
Muskat zum Abschmecken

Zerdrücken Sie die gekochten Kartoffeln mit dem RÜHRBESEN (den Mixer nicht einschalten). Dann fügen Sie die heiße Milch, Salz, Muskat und Butter hinzu. Nun schalten Sie den Mixer ein und verarbeiten die Zutaten zur gewünschten Konsistenz.

## Pudding, Kuchen, Eis

### Apfelschaum

4 Äpfel  
1 Tl. Zucker  
2 Eiweiß  
Saft einer Zitrone

Entkernen, schälen und vierteln Sie die Äpfel, geben Sie sie in ein hohes Gefäß zusammen mit dem Zitronensaft, damit sie nicht verfärben. Geben Sie Zucker hinzu und zerkleinern Sie alle Zutaten mit dem MIXER. Dann wechseln Sie auf den QUIRL, geben das Eiweiß hinzu und schlagen alle Zutaten schaumig.

### Vanille-Frischkäse Pudding

1 Pck. Vanillepudding-Pulver  
250 gr Frischkäse  
1/2 Ltr. Milch  
3 Tl. Zucker  
1 kl. Päckchen Vanillezucker

Bereiten Sie mit dem Puddingpulver, der Milch und 1 Tl. Zucker den Pudding zu. Abkühlen lassen. Verwenden Sie den QUIRL, um den Frischkäse mit dem Vanillezucker und 2 Tl. Zucker zu vermengen. Heben Sie diesen dann in den abgekühlten Pudding unter. Dieses Rezept kann mit Früchten ergänzt und variiert werden.

### Schokoladenpudding

150 gr. Butter  
1/4 Ltr. Milch  
125 gr. Mehl  
100 gr. Zucker  
150 gr. geraspelte Schokolade  
6 Eier  
1 kl. Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz

Milch, Butter, Salz und 1 Tl. Zucker unter Rühren mit dem QUIRL zum Kochen bringen. Mehl hinzufügen und weiterrühren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Ein paar Minuten abkühlen lassen, dann die geraspelte Schokolade einrühren, den restlichen Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem QUIRL schaumig und heben Sie es vorsichtig mit dem ausgeschalteten Mixer unter. Füllen Sie die Mischung in eine vorbereitete Form, die Sie dann für 25 bis 30 Minuten im Wasserbad fest werden lassen. Heben Sie den Pudding vorsichtig aus der Form und servieren Sie ihn mit dicker Schokoladensauce.

### Frucht-Eis

Etwa 200 gr. gefrorene Früchte (gehackte Äpfel, Erdbeeren, Himbeeren, etc.)  
6 Tl. Sahne (oder Frischkäse oder Joghurt),  
Zucker, Süßstoff oder Honig.

Vermischen Sie die leicht angetauten Früchte, die Sahne (den Frischkäse), den Zucker (Süßstoff) mit dem HACKER in einem Mixgefäß mit einer leicht kreisenden Handgelenkbewegung. Servieren Sie das Fruchteis sofort oder frieren Sie es ein.

### Kaffee-Schaum

1 Tl. löslicher Kaffee  
2 Tl. Zucker  
1/8 Ltr. kaltes Wasser = 0,125 Ltr.  
1 oder 2 Eiswürfel, wenn gewünscht  
Etwas Rum

Geben Sie das kalte Wasser und den Instant-Kaffee in ein Gefäß. Stellen Sie den Mixer mit dem QUIRL-Aufsatz auf den Boden des Gefäßes und schalten Sie ihn auf Stufe 1. Halten Sie den Mixer schräg auf dem Boden und mixen Sie, bis der Inhalt schaumig wird. Dann schalten Sie auf Stufe 2 und ziehen den Inhalt langsam (so weit wie möglich) nach oben. Diesen Vorgang wiederholen bis der Inhalt steif wird. Mischen Sie 2 Tl. Zucker und einige Tropfen Rum bei ausgeschalteten Mixer unter.

### Einfacher Kuchen

250 gr. Zucker  
4 Eier  
1 kl. Päckchen Vanillezucker  
Saft einer halben Zitrone  
200 gr. Butter oder Margarine  
1 Tasse Milch  
500 gr. Mehl  
1 kl. Päckchen Backpulver (15 gr.)  
Geriebene Schale einer halben Zitrone

Geben Sie den Zucker, die Eier, den Zitronensaft und die Zitronenschale in ein Mixgefäß (hoch und schmal, wenn möglich). Die Butter oder Margarine, die nicht zu kalt oder zu hart sein sollten, in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mit dem HACKER für 2 Minuten verarbeiten. Dann Milch, Mehl und Backpulver zugeben. Für weitere 3 Minuten weitermixen. Nach 5 Minuten ist der Teig fertig. Geben Sie ihn in eine gut gefettete Backform und backen ihn bei mittlerer Hitze. Den Kuchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

## Schlagsahne

Schlagsahne  
Zucker

Die Sahne sollte so kalt und frisch sein wie möglich, vorzugsweise nicht älter als einen Tag. Geben Sie die Sahne in ein hohes, schmales, trockenes Gefäß. Halten Sie den Mixer mit dem QUIRL-Aufsatz in die Sahne. Schalten Sie das Gerät ein. Während der Mixer arbeitet, ziehen Sie ihn langsam, schräg gehalten, bis hoch an den Gefäßrand. Wiederholen Sie diese Bewegung vorsichtig. Halten Sie den Quirl zwischendurch direkt unter der Oberfläche. Wenn Sie den Quirl schräg halten, wird mit jeder Umdrehung Luft in die Flüssigkeit geleitet. Arbeiten Sie nicht zu schnell. In kurzer Zeit erhalten Sie luftig-leichte, feste Schlagsahne. Fügen Sie den Zucker erst ganz am Schluss zu. Um die noch am Quirl anhaftende Sahne in die Schüssel zu bringen, schlagen Sie den ausgeschalteten Mixer leicht auf Ihrer Hand aus.

## Diät «Schlagsahne»

1/2 Ltr. fettarme Milch (wenn möglich, weniger als 1,5% Fettgehalt)

Geben Sie die halb-gefrorene Milch in das Gefäß. Halten Sie den Mixer mit dem QUIRL-Aufsatz auf den Grund des Gefäßes und lassen ihn für ein paar Sekunden laufen. Dann ziehen Sie den Inhalt zum Rand des Gefäßes hoch. Wiederholen Sie diese Bewegung (auf- und abwärts) bis die Milch steif geschlagen ist. Fügen Sie Zucker oder Süßstoff hinzu. Sofort servieren, da die Milch sonst wieder flüssig wird. Benutzen Sie nur entrahmte Milch und fügen Sie, wenn Sie mögen, eine Prise Salz oder Zitronensaft hinzu, um die Festigkeit zu erhöhen.

## Geschlagenes Eiweiß

Geben Sie das Eiweiß in ein hohes, schmales Gefäß (kleine Mengen - kleines Gefäß, große Mengen - großes Gefäß) und tauchen Sie den QUIRL hinein. Schalten Sie das Gerät ein und fügen Sie heißes Wasser hinzu (1 Tl. genügt auch für größere Mengen), während Sie den Mixer schräg und langsam nach oben ziehen. Wiederholen Sie diesen Vorgang sehr vorsichtig, um Luft unter das Eiweiß zu montieren, bis es steif ist. Spülen Sie die Gefäße vor dem Gebrauch mit klarem Wasser aus, um jegliche Verunreinigung zu vermeiden, da das Eiweiß sonst nicht steif wird.

## Heisse und kalte Getränke

### Kakao

1/2 ltr. Milch  
1 - 2 Tl. Kakao (nach Geschmack)  
Zucker

Bringen Sie die Milch in einem schmalen, hohen Gefäß zum Kochen. Halten Sie den Mixer mit dem RÜHRBESEN-Aufsatz in die Milch und schalten Sie ihn ein. Geben Sie den Kakao und den Zucker hinzu. Der Mixer vermischt alle Zutaten schnell und sogar ohne viel Bewegung. Kochen Sie den Kakao nochmals kurz auf und nehmen Sie den Topf vom Herd.

## Eierpunsch

6 ganze Eier  
250 gr. Puderzucker  
Saft einer halben Zitrone  
1 kleines Päckchen Vanillezucker  
1.5 dl. 90 % - iger Alkohol  
1 kl. Dose Kondensmilch

Eier, Zucker, Milch, Zitronensaft und Vanillezucker für 2 Minuten mit dem RÜHRBESEN mixen. Dann den Alkohol zufügen und eine weitere Minute mixen. Sofort in eine Flasche abfüllen und für eine Woche ruhen lassen, wenn möglich. Der Geschmack kann mit 2 Tl. löslichem Kaffee variiert werden.

## Milch-Shakes

Können sekundenschnell mit dem QUIRL hergestellt werden. Alle Zutaten in ein Gefäß geben, Eiswürfel, Zucker oder Honig hinzufügen, wenn gewünscht, und dann mit dem Hacker zerkleinern. Einige Anregungen:

Milch, Erdbeeren, Zitronensaft  
Milch, Bananen, Zitronensaft  
Milch, Blaubeeren, Zitronensaft

## Babynahrung

Der Universal-Wandmixer eignet sich ausgezeichnet für die Zubereitung von Babynahrung aus frischen Zutaten, da auch kleine Mengen schnell ohne großen Aufwand hergestellt werden können. Hier zwei Vorschläge:

### Karottenbrei

Schälen Sie die Karotten und kochen Sie sie in leicht gesalzenem Wasser bis sie weich sind. Geben Sie eine kleine Menge Butter hinzu und pürieren Sie alles mit dem HACKER. Auf dieselbe Weise können alle Arten von Gemüse zubereitet werden, wenn gewünscht unter Zugabe von einer gekochten Kartoffel.

### Obstbrei

Weichen Sie einen Zwieback in etwas Orangensaft ein, fügen Sie eine Banane hinzu und pürieren Sie alles ganz fein mit dem HACKER. Genauso gut schmeckt ein Obstbrei für Babys aus einer kleinen, frischen Karotte, einem Stück Apfel und einem Stück Banane und zusätzlich etwas Zwieback oder Knäckebrot. Süßen können Sie den Obstbrei mit etwas Honig.

# Mode d'emploi

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter  
**VO-022-K**

## Table des matières

Préface	33
Avant toute utilisation	33
Règles de sécurité avec mixSy	34
Description de l'appareil	36
Pièces de travail	37
Applications/manipulation	38
Interrupteur à 2 vitesses	38
Mise en place et remplacement des accessoires	39
Récipients	39
Nettoyage et entretien	39
Le processeur	40
Rangement	40
Détails techniques	41
Informations pour les utilisateurs	41
Recettes	43

Cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat du mixeur tout usage mixSy. mixSy est si polyvalent qu'il est devenu un compagnon indispensable dans les cuisines sur les 5 continents. Il est idéal pour les tâches quotidiennes en cuisine, qu'elles soient grandes ou petites. mixSy est pratique, et son design est ergonomique. Il se manipule avec facilité, même pour les petites mains, et convient également pour les gauchers. mixSy est un produit de haute précision, que nous sommes fiers de distribuer.

## Avant toute utilisation

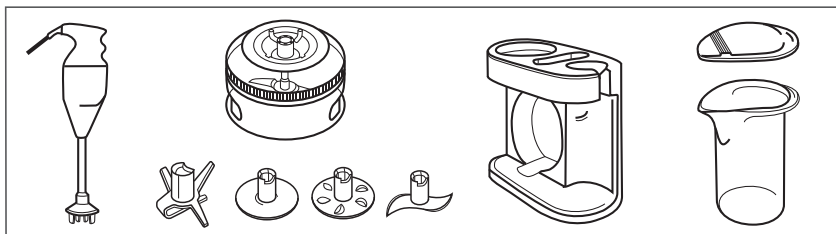
Lisez, s'il vous plaît, très attentivement toutes les informations contenues dans ces instructions d'utilisation. Elles vous donnent des conseils importants sur l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Conservez soigneusement ces instructions, et transmettez-les à l'utilisateur suivant. L'appareil ne peut être utilisé qu'aux fins prévues, conformément à ces instructions d'utilisation.

## Règles de sécurité avec mixSy

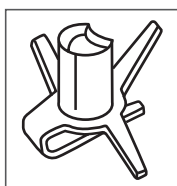
Faites attention aux consignes de sécurité

- L'appareil ne doit être branché qu'à des connexions AC avec une tension qui correspond à la plaque d'identification sur l'appareil.
- Un appareil électrique n'est pas un jouet pour enfant. Les enfants ne reconnaissent pas les dangers qui peuvent surgir lors de la manipulation des appareils électriques. Gardez-le hors de portée des enfants, que ce soit pendant l'utilisation ou le rangement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil de la prise, s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Les accessoires, autres que ceux fournis avec l'appareil, doivent inclure les instructions pour leur utilisation en toute sécurité.
- Cet appareil doit être utilisé avec le support d'alimentation mobile et le support de pièce en position, sauf si cela n'est pas possible en raison de la taille ou la forme de l'aliment.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité des flammes du gaz ouvert, pour être sûr que le boîtier ne fonde pas.
- L'appareil ne peut pas être immergé dans un liquide jusqu'à la hauteur de la poignée. Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Eteignez l'appareil ou - encore mieux - débranchez-le lorsque vous manipulez le capot de protection ou les pièces de travail, comme par exemple lors du nettoyage de l'appareil sous l'eau courante et l'échange des pièces jointes.
- Allumez l'appareil seulement lorsque le mixeur est dans le récipient.
- mixSy est équipé d'un interrupteur de sécurité, qui empêche toute mise en service accidentelle, et l'arrête tout de suite lorsque le bouton est relâché.
- Débranchez la prise quand quelque chose ne va pas pendant l'utilisation, et aussi après utilisation.
- Ne jamais débrancher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais porter ni tirer l'appareil par le câble.
- Ne pas tirer ou suspendre le câble sur des arêtes coupantes.
- Ne pas poser ou accrocher le câble sur des objets chauds ou dans les flammes, et le protéger de la chaleur ou de l'huile.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche lorsque : l'appareil, le boîtier ou le câble est endommagé, un défaut est suspecté après une chute, ou un accident similaire s'est produit. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre de Services Zepter.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par un Centre de Services Zepter. L'utilisateur court des risques considérables si les réparations sont effectuées par des personnes non autorisées.
- Si l'appareil est utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné, s'il est mal utilisé ou réparé par des personnes non qualifiées, aucune responsabilité ne peut être acceptée pour les dommages qui se produisent. Dans un tel cas, la garantie n'est plus valable.

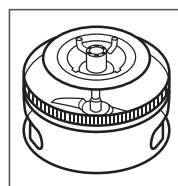
## Description de l'appareil



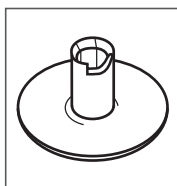
## Accessoires



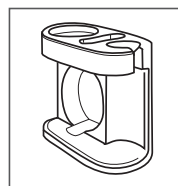
Hachoir



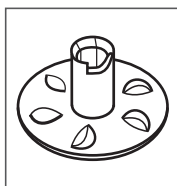
Processeur



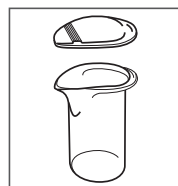
Batteur



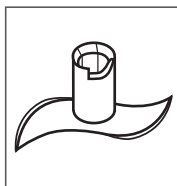
Cassette



Fouet



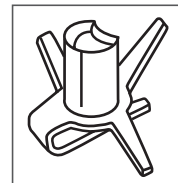
Pot en polycarbonate



Hachoir à viande

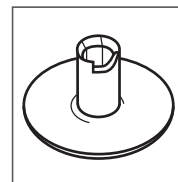
Les accessoires décrits ci-dessus font partie du modèle concerné. S'il vous plaît, vérifiez le contenu de l'emballage.

## Pièces de travail



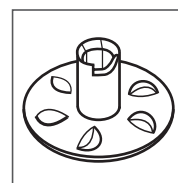
### Hachoir

Pour couper en morceaux, hacher, purées de légumes crus ou cuits, baies, aliments pour bébés, viande cuite, fruits congelés pour la crème glacée aux fruits, confiture, et même pour écraser les glaçons. Pour mélanger les soupes et les sauces. Pour mixer la pâte à gâteaux et à crêpes. Pour tous les ingrédients durs.



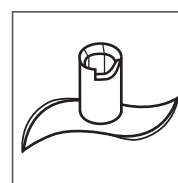
### Batteur

Pour battre et fouetter. Pour mélanger les blancs d'œufs et la crème. Est utilisé pour fouetter les soupes et les sauces. Pour tout ce qui doit être léger et mousseux.



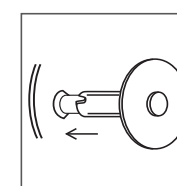
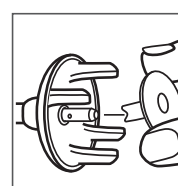
### Fouet

Pour remuer et mixer les mélanges, les boissons, les purées, les sauces à salade, la mayonnaise. Pour tous les mélanges avec une consistance ou les crèmes épaisses.



### Hachoir à viande

Pour couper et hacher les viandes (cruës ou cuites), ainsi que les légumes avec de grosses fibres.



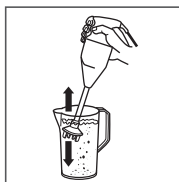
S'il vous plaît, poussez la lame dans le manche jusqu'à ce que la petite tige sur le manche et le trou de la lame soient connectés comme dans l'image présentée.

## Applications/manipulation



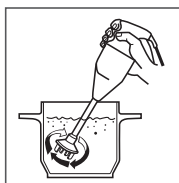
### Mouvement du poignet

Pendant le processus, appliquez un léger mouvement de pivotement du poignet en tirant un peu sur mixSy, et laissez-le retomber sur les ingrédients (ne pas appuyer ou taper). La finesse du résultat dépend de la durée du processus.



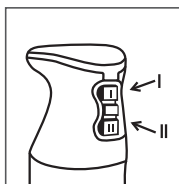
### Préparation

Laissez mixSy pendant quelques secondes dans le fond du pot. Puis tenez-le en biais, et rapprochez-le lentement contre la paroi du pot. Lorsque les ingrédients ne sont plus attirés vers l'appareil, remettez-le dans le fond, et répétez le processus jusqu'à ce que les ingrédients soient fouettés à la consistance souhaitée.



### Mélange

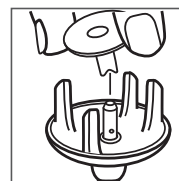
Plongez mixSy en biais dans les ingrédients, allumez-le et procédez au mélange. Avant de retirer l'appareil des ingrédients, éteignez-le pour éviter les éclaboussures. Pour verser le contenu : maintenez votre main libre sur le dessus du pot pour éviter les éclaboussures des ingrédients.



### Interrupteur à 2 vitesses

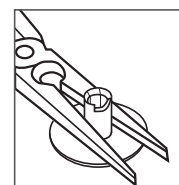
Vitesse 1 pour tous les plats légers et aérés, ainsi que les petites quantités. Vitesse 2 pour tous les ingrédients fermes, visqueux et les grandes quantités.

## Pour mettre les pièces jointes en place, et les changer



Poussez la pièce jointe aussi droite que possible sur l'extrémité de l'appareil, de telle manière que la goupille sur l'extrémité s'adapte exactement dans l'accroche de la pièce jointe. La pièce jointe est conçue pour faciliter ce processus. Elle s'enlève en la retirant simplement de l'extrémité.

**Avertissement : pour des raisons de sécurité, lorsque vous échangez les pièces jointes, toujours débrancher la prise de courant.**

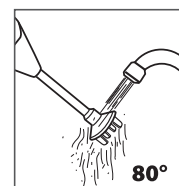


Il peut arriver que les pièces jointes avec le temps ne se fixent plus fermement sur le manche. Dans ce cas, resserrez légèrement l'accroche avec une pince.



### Récipients

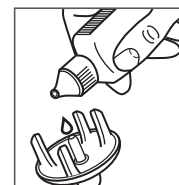
Vous pouvez travailler dans un récipient, même directement dans une casserole sur la plaque. Utilisez de petits récipients pour les petites quantités, et de grands récipients pour les quantités supérieures. Les récipients hauts et allongés sont plus adaptés pour travailler que les récipients plus larges et peu profonds.



### Nettoyage et entretien

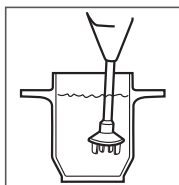
Le nettoyage est très facile. Retirez la pièce jointe, et nettoyez-la. Il suffit de nettoyer la partie chromée de l'appareil après chaque utilisation sous l'eau courante (ne pas allumer). La meilleure façon de nettoyer les morceaux de nourriture qui sont collés à mixSy est de le tenir dans un pot rempli d'eau chaude, et de le mettre en marche. Veillez à ce que l'interrupteur n'entre pas en contact avec l'eau.

**Important : nettoyez l'appareil dès que vous avez fini de travailler, pour empêcher le manche de se boucher.**

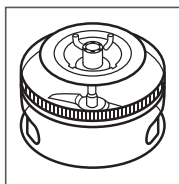


mixSy fonctionnera mieux si vous le lubrifiez tous les deux ou trois mois. Pour cela, utilisez une huile sans acide (par exemple l'huile de vaseline). Tenez mixSy à l'envers avec le capot de protection face à vous. Mettez 2 ou 3 gouttes d'huile sur le manche d'actionnement, et allumez l'appareil pendant 2 à 3 minutes. Ensuite, rincez l'appareil sous l'eau chaude.

## Que faire...



Si le manche d'actionnement de votre appareil ne tourne plus ? Lorsque vous n'avez pas utilisé votre appareil depuis un certain temps, le manche d'actionnement peut se coincer à cause des résidus alimentaires qui durcissent et bloquent le roulement inférieur du manche. Placez la partie opérationnelle de l'appareil pendant 5 à 10 minutes dans un pot rempli d'eau chaude, puis rallumez-le. En général, l'appareil sera alors de nouveau en mesure de fonctionner ; sinon, il faut essayer de libérer le manche soigneusement avec une pince.

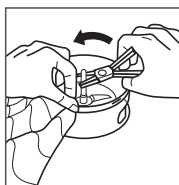


## Le processeur

Pour mouler, râper et hacher finement les noix, ainsi que les amandes, herbes, grains et céréales, le chocolat, fromage, sucre (pour obtenir du sucre en poudre), les épices, le pain (pour des miettes de pain), les grains de café, oignons, ail, raifort, persil, œufs durs pour les garnitures. **Astuce** : ne transformez que les

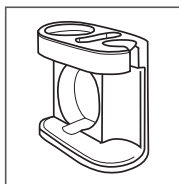
aliments secs. Le chocolat doit être ferme quand il est moulu. Ne jamais en mettre trop dans le processeur, il pourrait se bloquer. Toujours utiliser le processeur à la vitesse 2. Pour le lavage, le pied du processeur peut être détaché du bol. Séparez les deux prises en même temps en appuyant dessus à fond. Après le lavage, replacez le bol dans le pied du processeur, et appuyez de nouveau pour les assembler.

**Avvertissement** : Lors du processus avec de la viande, des noix, amandes, chocolat et autres matériaux durs, s'il vous plaît, ne jamais faire fonctionner cet appareil avec le processeur rempli au dessus du niveau maximum indiqué.



## Pour remplacer les lames du processeur ou du couplage

Maintenez fermement la lame avec un chiffon, et tournez le couplage avec une pince dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Maintenant, vous pouvez remplacer la lame ou le couplage s'ils sont défectueux.



## Rangement

La cassette peut être fixée sur le mur ou posée sur la surface de travail. mixSy doit toujours être placé à portée de main lorsque vous travaillez (de préférence entre la plaque de cuisson et l'évier).

**Plus mixSy est placé à portée de main, plus souvent il sera utilisé.**

## Pot

Capacité : 800 ml

Fabriqué en polycarbonate : résistant aux chocs et aux températures atteignant jusqu'à 150°C, pouvant être utilisé dans des congélateurs et des fours à micro-ondes, non toxique, et va au lave-vaisselle.

## Détails techniques

Moteur	230-240 VAC, 50 Cycle
Puissance	170W
r.p.m.	11,000/16,000 rev/min
Isolation	double gaine
Interrupteur	Interrupteur de sécurité avec contact par impulsion
Longueur totale	33 cm
	Poids 925 g
Câble en spirale	1.5 m
Temps d'utilisation recommandé	5 minutes
	S'il vous plaît éteignez l'appareil pendant 10 minutes après chaque utilisation de 5 minutes sans interruption.
Matériel et logement	Le matériau de toutes les pièces est non-corrosif, insipide et résistant aux denrées alimentaires corrosives.
Pays d'origine	République de Corée

## Déclaration de conformité



Le mixSy est conforme aux directives européennes en vigueur:

- A. Directive 2014/35/CE relative à l'harmonisation des équipements électriques conçus pour être utilisés dans certaines limites de tension
- B. Directive 2014/30/CE sur la compatibilité électromagnétique.

La déclaration de conformité CE garantit que l'appareil est sûr, qu'il a été inspecté et testé et qu'il répond à toutes les exigences spécifiées dans les normes, directives et règlements applicables.

## Elimination



Le symbole ci-contre signifie que dans l'Union européenne, le produit doit être éliminé par ramassage de déchets séparé. Ceci est valable pour le produit et pour toutes les pièces accessoires signalisées par ce symbole. Les produits signalisés ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères classiques, mais ils doivent être déposés à une déchetterie recyclant les appareils électriques et électroniques.

# Recettes

## Table des matières

Soupes	42
Sauces	42
Légumes, pommes de terre	44
Puddings, gâteaux, glaces	44
Boissons chaudes et froides	46
Nourriture pour bébé	47

## Soupes

### Soupe rapide aux légumes

1 pomme de terre cuite  
1 carotte. 1 tomate  
Un petit morceau de poivron,  
céleri, concombre, etc., comme vous le souhaitez  
1 cube de bouillon

Mettez tous les ingrédients dans un gobelet à mixer. Tranchez-les avec le HACHOIR selon la finesse désirée. Ajoutez l'eau bouillante, et émincez rapidement à nouveau.

### Soupe de tomates

500 gr de tomates  
1 l d'eau  
1 oignon  
45 gr de farine  
20 gr de matières grasses  
Sel, poivre, paprika à votre goût

Braisez l'oignon haché grossièrement dans la graisse fondue. Ajoutez la farine, et faites cuire brièvement avec les tomates coupées en quartiers. Ajoutez de l'eau, et coupez le tout avec le HACHOIR. Assaisonnez à votre goût, et ajoutez de la crème au besoin.

## Sauces

### Mayonnaise

1 œuf (ou 1 jaune d'œuf)  
1 c. à café de jus de citron  
1 c. à café de vinaigre aux herbes  
1 pincée de sel  
1 pincée de piment  
1 tasse et demi - 2 tasses d'huile  
1 c. à café de moutarde française

Mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans un récipient (pas trop grand), et mélangez bien avec le FOUET. Ensuite, ajoutez l'huile en un mince jet continu (pas goutte à goutte), en procédant ainsi tout le temps, jusqu'à ce que la mayonnaise ait atteint la consistance nécessaire. Pour un résultat parfait, tous les ingrédients doivent être à la même température.

### Autre méthode

Mettez tous les ingrédients, dont au moins un quart d'huile, dans un grand pot étroit. Maintenez le mixeur avec le FOUET pendant au moins 5 secondes dans le fond du récipient, et laissez fonctionner. Lorsque tous les ingrédients sont bien mélangés avec l'huile, maintenez le pot en biais, et lentement mixez du fond du pot vers le haut. Répétez l'opération jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.

### Sauce Rémoulade

2 œufs durs  
1 œuf cru jaune  
1/8 l d'huile = 0,125 l  
2 cuillères à soupe de vinaigre ou de jus de citron  
1 c. à café de moutarde française  
1 petit oignon  
1 c. à soupe de câpres  
2 cornichons  
1 à 2 anchois (imprégnée)  
Herbes mixés  
1/8 l de crème aigre = 0,125 l

Utilisez le FOUET pour battre le jaune d'œuf, l'huile et le sel jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ensuite, utilisez le hachoir pour hacher tous les autres ingrédients dans le mélange. Servez avec le rôti froid, poisson, etc.

### Sauce à salade de laitue, endive, salade de mâche et concombre

1 à 2 c. à soupe d'huile à salade  
1 c. à soupe de jus de citron ou du vinaigre  
1 pincée de sel  
2 cuillères à soupe de crème  
1 oignon  
1 c. à café d'herbes hachées  
1 pincée de sucre

Mettez tous les ingrédients dans un grand pot étroit, et utilisez le HACHOIR, de sorte que les herbes et l'oignon soient très finement hachés. Versez par dessus la salade préparée, et mélangez bien.

### Beurre aux fines herbes de saison

Environ 2 poignées d'herbes  
Jus de citron  
3 cuillerées à soupe de beurre

Lavez les herbes soigneusement. Si vous utilisez du persil, retirez les longues tiges. Ensuite, mettez les herbes dans un bol, versez le jus de citron dessus, et mixez le tout avec le hachoir. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux (pas trop dur), mixez le tout avec le HACHOIR, et ajoutez du sel à votre goût.

## Légumes, pommes de terre

### Purée de pommes de terre

1 kg de pommes de terre épluchées et cuites  
3/8 de l de lait chaud environ = 0,375 l  
30 gr de beurre  
Sel

Noix de muscade à votre goût

Ecrasez les pommes de terre cuites avec le FOUET (ne pas allumer le mixeur). Puis ajoutez le lait chaud, le sel, la muscade et le beurre. Maintenant, allumez le mixeur, et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse.

## Puddings, gâteaux, glaces

### Mousse aux pommes

4 pommes  
1 c. à soupe de sucre  
2 blancs d'œufs  
Jus d'1 citron

Enlevez le trognon, épluchez et coupez les pommes en quartier, mettez-les dans un pot haut, et saupoudrez-les de jus de citron, afin qu'elles gardent leur couleur. Ajoutez le sucre, et mixez le tout avec le MIXEUR. Puis mettez la pièce détachée du BATTEUR, ajoutez le blanc d'œuf, et battez jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.

### Pouding à la vanille et au fromage à la crème

1 paquet de crème vanille anglaise en poudre  
250 gr de fromage à la crème  
1/2 l de lait  
3 cuillerées à soupe de sucre  
1 petit paquet de sucre vanillé

Faites une crème anglaise avec la poudre, 1/2 l de lait et 1 c. à soupe de sucre, et laissez refroidir. Utilisez le BATTEUR, et mélangez le fromage avec le sucre vanillé et 2 cuillères à soupe de sucre, puis battez le tout dans la crème anglaise refroidie. Cette recette peut être modifiée en ajoutant des fruits.

### Pouding au chocolat

150 gr de beurre  
1/4 l de lait  
125 gr de farine  
100 gr de sucre  
150 gr de chocolat râpé  
6 œufs

1 petit paquet de sucre vanillé  
1 pincée de sel

Faites chauffer le lait, le beurre, le sel et 1 c. à soupe de sucre jusqu'à ébullition tout en remuant au BATTEUR. Ajoutez la farine, et continuez à remuer jusqu'à ce que le mélange atteigne une consistance épaisse. Laissez refroidir pendant quelques minutes, puis incorporez le chocolat râpé, le reste de sucre, le sucre vanillé et le jaune d'œuf. Battez le blanc d'œuf avec le BATTEUR, et incorporez-le soigneusement dans le mélange avec le mixeur éteint. Mettez le mélange dans un moule préparé, et faites cuire au bain-marie pendant 25 à 30 minutes. Démoulez avec précaution, et servez avec la sauce chocolat épaisse.

### Glace aux fruits

Environ 200 gr de fruits surgelés (pommes coupées, fraises, framboises, etc.)  
6 cuillères à soupe de fromage à la crème (ou de la crème ou du yaourt).  
Sucre, édulcorant ou miel.

Hachez les fruits légèrement décongelés, la crème (fromage à la crème), le sucre (édulcorants) avec le HACHOIR dans le bol du mixeur, en tournant toujours le mixeur avec un léger mouvement du poignet. Servez la glace aux fruits immédiatement ou réfrigérez-la.

### Mousse de café

1 c. à soupe de café soluble  
2 cuillères à soupe de sucre  
1/8 l d'eau froide = 0,125 l  
1 ou deux glaçons, si vous le désirez  
Un peu de rhum

Mettez de l'eau froide et du café en poudre dans un bol. Mettez l'accessoire du BATTEUR, maintenez le mixeur dans le fond du récipient, et réglez-le sur la vitesse 1. Maintenez le mixeur en biais, et tenez-le de manière à ce qu'il touche le fond, jusqu'à ce que le contenu du pot commence à mousser. Puis passez à la vitesse 2, et soulevez le contenu lentement vers le haut (dans la mesure du possible). Répétez cette procédure (de haut en bas) jusqu'à ce que le contenu devienne rigide. Ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre et quelques gouttes de rhum, et mélangez avec le mixeur éteint.

### Gâteau nature

250 gr de sucre  
4 œufs  
1 petit paquet de sucre vanillé  
Jus d'un demi citron  
200 gr de beurre ou de margarine  
1 tasse de lait  
500 gr de farine  
1 petit paquet de levure (15 gr)  
Zeste râpé d'un demi citron

Mettez le sucre, les œufs, le jus de citron et le zeste de citron dans un bol pour les mixer (haut et étroit, si possible). Ensuite, coupez le beurre, qui ne doit pas être trop froid ou trop dur, ou la margarine en petits morceaux. Mixez tous ces ingrédients avec le hachoir pendant environ 2 minutes. Puis ajoutez le lait, la farine et la levure. Continuez le traitement pendant encore 3 minutes. Après environ 5 minutes, le mélange sera prêt à être mis dans un moule bien graissé, et faites cuire à feu moyen. Saupoudrez le gâteau de sucre glace après la cuisson.

### Crème fouettée

Crème à fouetter  
Sucre

Mettez le lait à moitié gelé dans le pot. Maintenez le mixeur avec le BATTEUR dans le fond du récipient pendant quelques secondes sans bouger, et laissez-le fonctionner. Puis, lentement, tirez le contenu vers le bord du pot. Répétez ce processus (tirer et abaisser) jusqu'à ce que le lait soit fouetté et rigide. Ajoutez le sucre ou les édulcorants. Servez aussitôt, car sinon le lait perdra de sa rigidité. Utilisez uniquement du lait écrémé, et si vous voulez, ajoutez une pincée de sel ou de jus de citron, qui contribue à la rigidité.

### «Crème chantilly» diététique

1/2 l de lait écrémé (si possible avec moins de 1,5% de matières grasses)

Mettez le lait à moitié gelé dans le pot. Maintenez le mixeur avec le BATTEUR dans le fond du récipient pendant quelques secondes sans bouger, et mettez-le en marche. Puis, lentement, tirez le contenu vers le bord du pot. Répétez ce processus (tirer et abaisser) jusqu'à ce que le lait soit fouetté et rigide. Ajoutez le sucre ou les édulcorants. Servez aussitôt, car sinon le lait perdra de sa rigidité. Utilisez uniquement du lait écrémé, et si vous voulez, ajoutez une pincée de sel ou de jus de citron, qui contribue à la rigidité.

### Blanc d'œuf fouetté

Mettez le blanc d'œuf dans un grand pot étroit (petites quantités - petits pots, grandes quantités - pots de grande taille), et plongez le batteur à l'intérieur. Allumez-le et ajoutez de l'eau chaude (1 c. à soupe est suffisante, même pour des quantités plus importantes), tout en tirant le mixeur en biais très lentement vers le haut. Répétez cette procédure avec beaucoup d'attention - pour obtenir de l'air dans le contenu - jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit dur. Rincez les pots à l'eau claire avant utilisation, afin qu'ils ne contiennent pas de traces de détergent, ce qui empêcherait le blanc d'œuf de devenir rigide.

## Boissons chaudes et froides

### Cacao

1/2 l de lait  
1 à 2 cuillères à soupe de cacao (selon les goûts)  
Sucre

Portez le lait à ébullition dans une casserole, aussi haute et étroite que possible. Positionnez le mixeur avec le FOUET dans le lait, et allumez-le. Saupoudrez de cacao et de sucre. Le mixeur mélangera tous les ingrédients rapidement et uniformément, sans besoin de le bouger davantage. Faites bouillir de nouveau le cacao rapidement, éteignez le mixeur, et retirez la casserole du feu.

### Lait de poule alcoolisé

6 œufs entiers  
250 gr de sucre glace  
Jus d'un demi citron  
1 petit paquet de sucre vanillé  
1,5 dl de spiritueux à 90%  
1 petite boîte de lait condensé non sucré

Mélangez les œufs, sucre, lait, jus de citron et sucre vanillé pendant 2 minutes avec le FOUET. Ensuite, ajoutez le spiritueux, et mélangez le tout pendant une minute. Mettez en bouteille immédiatement et laissez reposer pendant une semaine si possible. Le goût peut être modifié en ajoutant 2 c. à café de café soluble.

### Boissons lactées (secouées)

Peut être fait en un rien de temps avec le FOUET. Mettez tous les ingrédients dans un bol, ajoutez les cubes de glace, le sucre ou le miel, si vous le désirez, et hachez-les tout ensemble avec le hachoir. Quelques suggestions :

Lait, fraises, jus de citron  
Lait de banane, jus de citron  
Lait, bleuets, jus de citron

### Nourriture pour bébé

Le mixeur universel avec baguette est parfait pour préparer la nourriture pour bébé à partir d'ingrédients frais, car des petites quantités peuvent être produites rapidement et sans effort. Voici deux suggestions :

### Purée de carottes

Epluchez les carottes, et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Ajoutez une petite quantité de beurre et de crème, et utilisez le HACHOIR. De la même manière, d'autres types de légumes peuvent être préparés, le cas échéant avec l'ajout d'une pomme de terre bouillie.

### Compote de fruit

Faites adoucir une biscotte dans un peu de jus d'orange, ajoutez une banane, et faites une purée très fine avec le HACHOIR. Vous pouvez faire une compote de fruits tout aussi bonne pour un bébé à partir d'une petite carotte fraîche, un morceau de pomme et un morceau de banane en ajoutant une biscotte de blé entier ou un pain croustillant. Vous pouvez sucrer avec un peu de miel.

# Istruzioni per l'uso

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter  
**VO-022-K**

## Sommario

Introduzione	49
Prima dell'uso	49
Norme di sicurezza	50
Descrizione dell'apparecchio	52
Accessori	52
Funzione degli accessori	53
Utilizzi e movimenti manuali	54
Inserimento e sostituzione degli accessori	55
Recipienti di lavoro	55
Pulizia e cura	55
Unità centrale	56
Posizionamento	56
Dati tecnici	57
Smaltimento	57
Ricette	59

Egregio Cliente,  
ci congratuliamo con Lei per aver scelto il miscelatore multiuso mixSy. mixSy è molto versatile, tanto da essere diventato un compagno indispensabile nelle cucine dei cinque continenti. È ideale per tutti i piccoli e grandi usi domestici quotidiani in cucina. mixSy è pratico, grazie al suo design ergonomico può essere usato con facilità anche dalle piccole mani femminili e dai mancini. È un prodotto di precisione e di alta qualità, che siamo fieri di distribuire.

## Prima dell'uso

La preghiamo di leggere molto attentamente tutte le informazioni riportate nelle presenti istruzioni: vi troverà infatti indicazioni importanti circa l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni con cura e le consegni insieme al mixSy a chi utilizzerà l'apparecchio dopo di Lei. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per gli scopi previsti dalle presenti istruzioni.

## Norme di sicurezza

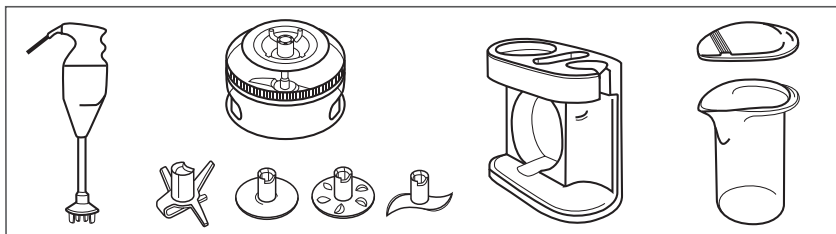
Attenersi scrupolosamente alle istruzioni di sicurezza

- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a prese di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Un apparecchio elettrico non è un giocattolo per bambini. I bambini non possono individuare i pericoli in cui potrebbero incorrere maneggiando apparecchiature elettriche. Tenerle quindi fuori dalla portata dei bambini sia durante l'uso sia quando vengono riposte.
- L'apparecchio non è destinato all'utilizzo da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni concernenti l'uso dell'apparecchio da persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio
- Scollegare sempre il frullatore dalla presa elettrica quando lo si lascia incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini.
- Gli accessori non forniti insieme all'apparecchio sono completi di istruzioni per essere usati in sicurezza.
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici molto calde o vicino a fuochi e gas accesi che potrebbero fondere la parte esterna.
- L'apparecchio può essere immerso solo fino al manico.
- Non può essere lavato in lavapiatti.
- Spegnerne l'apparecchio o meglio staccare la spina quando si maneggiano le lame o gli elementi di lavoro, per esempio nelle operazioni di pulizia sotto l'acqua corrente e di sostituzione degli accessori.
- Accendere l'apparecchio solo quando il miscelatore è nell'apposito recipiente di lavoro.
- mixSy è dotato di un interruttore di sicurezza che ne impedisce l'accensione involontaria e che spegne immediatamente

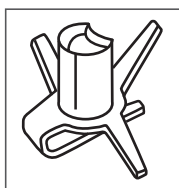
l'apparecchio quando diminuisce la pressione esercitata sull'interruttore.

- Staccare la spina elettrica dopo l'utilizzo e per qualsiasi problema durante il funzionamento.
- Non staccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non spostare né tirare mai l'apparecchio per il cavo.
- Non tirare né fissare il cavo su spigoli vivi e superfici taglienti o appuntite.
- Non appoggiare né agganciare il cavo a oggetti caldi o su fiamme vive, proteggerlo da calore, grasso e unto.
- L'apparecchio non dovrebbe essere messo in funzione quando l'apparecchio, la superficie esterna o il cavo sono danneggiati, quando si teme un guasto conseguente a una caduta o a incidenti analoghi. In casi del genere l'apparecchio deve essere spedito o consegnato a un Centro di Assistenza Zepter.
- Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente da un Centro di Assistenza Zepter. Riparazioni eseguite da personale non autorizzato possono causare seri pericoli all'utente.
- Si declina ogni responsabilità per eventuali danni; la garanzia perde validità se l'apparecchio è usato per scopi diversi da quelli previsti, se è utilizzato in modo improprio o riparato da persone non qualificate.

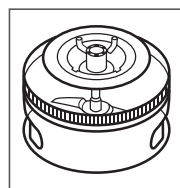
## Descrizione dell'apparecchio



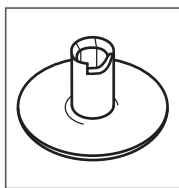
## Accessori



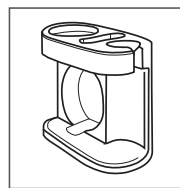
Lama multiuso



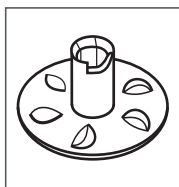
Unità centrale



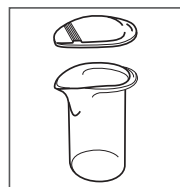
Sbattitore



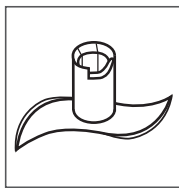
Base portaccessori



Frullino



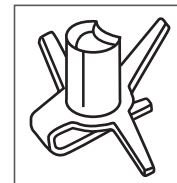
Recipiente in policarbonato



Lama per carne

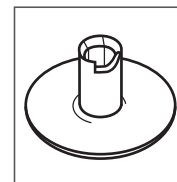
Ogni modello dispone dei suddetti accessori. La preghiamo di controllare il contenuto della confezione.

## Funzione degli accessori



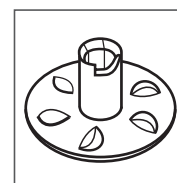
### Lama multiuso

Sminuzza, macina, omogeneizza verdure crude e cotte, frutta, bacche, pappe per neonati, carne cotta, frutta surgelata per sorbetti, marmellata e perfino cubetti di ghiaccio. Amalgama zuppe e salse, impasta gli ingredienti per torte, frittelle e omelette. Ideale per lavorare gli ingredienti più densi.



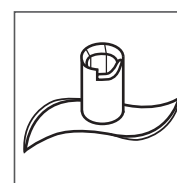
### Sbattitore

Sbatte, monta, emulsiona albumi e panna, amalgama zuppe e salse. Per rendere leggera e spumosa qualsiasi preparazione.



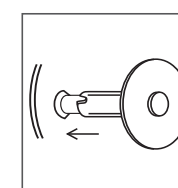
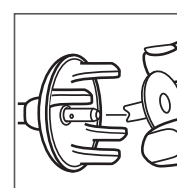
### Frullino

Sbatte e miscela frullati e frappé, bevande, puree, condimenti per insalata, maionese. Per tutte le preparazioni dense o cremose.



### Lama per carne

Taglia, trita e macina la carne (sia cruda sia cotta) e le verdure fibrose.



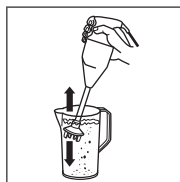
Premere la lama nel manico fino a collegare il sottile perno sul fusto e il foro della lama, come mostra l'immagine.

## Utilizzi e movimenti manuali



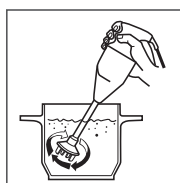
### Movimento rotatorio

Durante il funzionamento, esercitando un lieve movimento rotatorio con il polso ruotare leggermente il mixSy, sollevarlo e riabbassarlo sull'impasto (senza premere o pigiare). Il grado di finezza del risultato finale aumenta con la durata del procedimento.



### Movimento di sollevamento

Lasciare il mixSy sul fondo del recipiente per qualche secondo, quindi tenerlo in posizione obliqua e sollevarlo lentamente verso il bordo del recipiente. Quando l'impasto smette di montare riportare il mixSy sul fondo e ripetere l'operazione finché l'impasto non ottiene la consistenza desiderata.



### Come mescolare

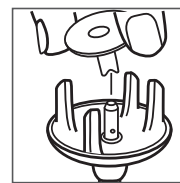
Immergere il mixSy nell'impasto in posizione obliqua, azionarlo e lavorare l'impasto. Spegnerlo prima di estrarlo, per evitare schizzi. Durante questa operazione si consiglia di tenere una mano sull'apertura del recipiente per evitare che fuoriesca parte dell'impasto.



### Velocità

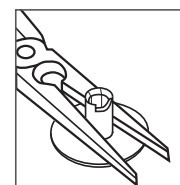
Velocità I per tutti gli alimenti leggeri e soffici e per piccole quantità. Velocità II per alimenti vischiosi e densi e per quantità generose.

## Inserimento e sostituzione degli accessori



Inserire l'accessorio il più verticalmente possibile sull'albero motore, in modo che l'intaglio possa agganciarsi perfettamente al perno di trascinamento dell'albero motore. La centratura messa a punto in fase di produzione agevolerà l'inserimento. Per rimuovere l'accessorio è sufficiente estrarlo.

**Attenzione: Per motivi di sicurezza quando si sostituisce un accessorio staccare sempre prima la spina.**

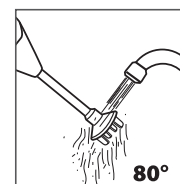


Può accadere che l'accessorio con il tempo non si agganci più perfettamente all'albero motore e abbia un leggero gioco. In tal caso è sufficiente stringere delicatamente le lame con una pinza.



### Recipienti di lavoro

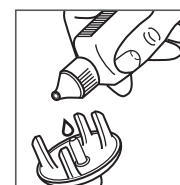
È possibile usare il mixSy con qualunque tipo di recipiente, anche direttamente con la pentola sul fuoco. Non utilizzare recipienti piccoli per grandi quantità e recipienti grandi per piccole dosi. I recipienti alti e stretti sono più indicati di quelli larghi e poco profondi.



### Pulizia e cura

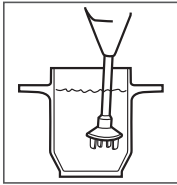
La pulizia dell'apparecchio è molto semplice. Rimuovere e pulire l'accessorio. È sufficiente lavare la parte cromata dell'apparecchio dopo ogni utilizzo sotto l'acqua corrente fredda (senza metterlo in funzione). In presenza di residui appiccicosi di cibo è possibile pulire il mixSy facilmente immergendo le pale in un recipiente con acqua calda, azionandolo ed evitando che l'interruttore entri in contatto con l'acqua.

**Importante: pulire subito l'apparecchio al termine di ogni utilizzo per evitare che si blocchi l'albero motore.**

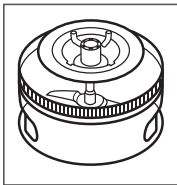


Il mixSy funziona al meglio se viene oliato ogni due mesi circa con un prodotto privo di acidità (es. olio di vaselina). Tenere il mixSy a testa in su, con la protezione delle lame rivolta verso l'alto. Depositare 2 o 3 gocce di olio sull'albero motore e azionare l'apparecchio per 2-3 minuti circa. Quindi lavare l'apparecchio in acqua calda.

## Cosa fare...



... se l'albero motore non gira più? Quando il mixSy non viene utilizzato per un certo periodo può accadere di trovare l'albero motore bloccato da piccoli residui di cibo induriti. Immergere l'elemento rotante dell'apparecchio per 5-10 minuti in un recipiente di acqua calda, quindi azionare l'apparecchio. Generalmente riprende a funzionare, in caso contrario con la dovuta cautela sbloccare l'albero motore con una pinza.



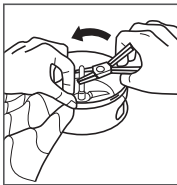
## Unità centrale

Macina, gratta e taglia noci, mandorle, erbe, grani e cereali, cioccolato, formaggio, zucchero (trasformandolo in zucchero a velo), spezie, pane (per impanatura), chicchi di caffè, cipolle, aglio, rafano, prezzemolo, uova sode per preparazioni Mimosa.

**Consiglio:** lavorare soltanto alimenti asciutti. Macinare il cioccolato quando è duro. Non riempire mai eccessivamente

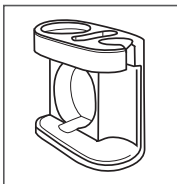
il recipiente perché può bloccare il funzionamento. Utilizzare sempre la velocità II. Per la pulizia separare l'unità centrale (cioè la base) dal recipiente. Premere contemporaneamente i due fermi collocati sul fondo del recipiente. Una volta lavato, ricollocare il recipiente sulla base dell'unità centrale con una semplice pressione.

**Avvertimento:** Nel caso di carne, noci, mandorle, cioccolato e altri ingredienti duri non far funzionare l'apparecchio con quantità superiori al livello massimo indicato.



## Sostituzione delle lame o dell'innesto

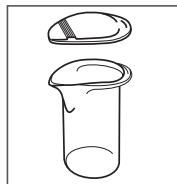
Tenendo ferma la lama con uno strofinaccio ruotare l'innesto in senso antiorario con una pinza. A questo punto è possibile sostituire la lama o l'innesto se sono difettosi.



## Posizionamento

La base portaccessori può essere fissata alla parete o appoggiata su un piano di lavoro, possibilmente in una posizione facilmente raggiungibile (es. tra fornello e lavandino).

**Quanto più il mixSy è a portata di mano, tanto più spesso si potrà utilizzare.**



## Recipiente

Capacità: 800 ml

Prodotto in policarbonato: resiste a urti, rotture e calore fino a 150° C, può essere messo nel congelatore, nel microonde e in lavapiatti, non è tossico.

## Dati tecnici

Motore	230-240 volt, 50 Hz
Potenza	170W
Numero di giri	11.000/16.000 giri/min
Isolamento	doppio rivestimento
Interruttore di sicurezza	con contatto a impulsi
Lunghezza totale	33 cm
Peso	925 g
Cavo spiralato	1,5 m
Tempo di utilizzo raccomandato	5 minuti
	Lasciare riposare l'apparecchio per 10 minuti dopo ogni utilizzo ininterrotto di 5 minuti.
Materiale e superficie esterna	Tutti i componenti sono inossidabili e antiruggine, insapori e adatti all'uso con alimenti.

Paese di origine

Repubblica di Corea

## Dichiarazione di conformità



Il mixSy è conforme alle direttive europee in vigore:

- A. Direttiva 2014/35/CE sull'armonizzazione relativa alle apparecchiature elettriche progettate per l'uso entro determinati limiti di tensione
- B. Direttiva 2014/30/EU sulla compatibilità elettromagnetica.

La Dichiarazione di conformità CE garantisce che l'apparecchio è sicuro, è stato ispezionato e testato e soddisfa tutti i requisiti specificati nelle norme, direttive e regolamenti applicabili.

## Smaltimento



Il simbolo a lato indica che, nell'Unione Europea, il prodotto deve essere conferito alla raccolta differenziata. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici e devono invece essere consegnati ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.

# Ricette

## Sommario

Minestre	58
Salse	58
Contorni	60
Dessert	60
Bevande calde e fredde	63
Alimenti per neonati	63

## Minestre

### Minestra veloce di crudità

1 patata lessa  
1 carota, 1 pomodoro  
un pezzetto di peperoncino dolce, sedano, cetriolo ecc., a piacere  
1 dado per brodo

Versare tutti gli ingredienti in un recipiente. Tagliarli con la LAMA MULTIUSO fino a ottenere la consistenza desiderata. Aggiungere acqua bollente e frullare ancora velocemente.

### Minestra di pomodoro

500 g di pomodori  
1 l di acqua  
1 cipolla  
45 g di farina  
20 g di lardo  
sale, pepe, paprica a piacere

Soffriggere nel lardo fuso la cipolla tritata grossolanamente. Unire la farina e cuocere brevemente con i pomodori tagliati in quattro. Aggiungere acqua e tritare il tutto con la LAMA MULTIUSO. Condire a piacere e aggiungere panna (opzionale).

## Salse

### Maionese

1 uovo (o 1 tuorlo)  
1 cucchiaino di succo di limone  
1 cucchiaino di aceto alle erbe  
1 pizzico di sale  
1 pizzico di pepe  
1 e 1/2-2 tazzine di olio  
1 cucchiaino di senape

Versare tutti gli ingredienti, tranne l'olio, in un recipiente (non troppo grande) ed emulsionarli bene con il FRULLINO. Nel frattempo versare l'olio a filo sottile e continuo (non goccia a goccia) continuando a frullare fino a ottenere la consistenza desiderata. Per preparare la maionese con successo è bene che gli ingredienti utilizzati siano tutti alla stessa temperatura.

### Variante

Versare tutti gli ingredienti, costituiti per almeno ¼ da olio, in un recipiente alto e stretto. Azionare il mixSy con l'accessorio FRULLINO per almeno 5 secondi tenendolo sul fondo del recipiente. Quando tutti gli ingredienti sono ben emulsionati inclinare il recipiente e lavorare lentamente dal basso verso l'alto, fino a ottenere la consistenza voluta.

### Salsa Rémoulade

2 uova sode  
1 tuorlo d'uovo crudo  
1/8 l di olio = 0,125 l  
2 cucchiaini di aceto o di succo di limone  
1 cucchiaino di senape  
1 cipolla piccola  
1 cucchiaino di capperi  
2 cetriolini  
1-2 acciughe, a bagno nell'acqua  
erbe aromatiche varie  
1/8 l di panna acida = 0,125 l

Lavorare a spuma tuorli, olio e sale con il FRULLINO. Quindi con la LAMA MULTIUSO frullare e incorporare tutti gli altri ingredienti. Servire con arrosto freddo, pesce, ecc.

### Condimento per insalate (lattuga, indivia, valeriana e cetriolo)

1-2 cucchiaini di olio  
1 cucchiaino di succo di limone o aceto  
1 pizzico di sale  
2 cucchiaini di panna acida  
1 cipolla  
1 cucchiaino di erbe tritate  
1 pizzico di zucchero

Versare tutti gli ingredienti in un recipiente alto e stretto e lavorarli con la LAMA MULTIUSO, finché le erbe e la cipolla siano tagliate molto fini. Versare sopra all'insalata e mescolare.

### Burro alle erbe di stagione

2 manciate circa di erbe  
succo di limone  
3 cucchiai di burro

Lavare accuratamente le erbe (mondare gli steli del prezzemolo). Versare le erbe in un recipiente alto, cospargerle di succo di limone e tritare il tutto con la LAMA MULTIUSO. Aggiungere il burro non troppo freddo a pezzetti, continuando a lavorare il composto con la LAMA MULTIUSO. Infine aggiungere il sale.

### Contorni

#### Purea di patate

1 kg di patate sbucciate e lessate  
3/8 l di latte caldo circa = 0,375 l  
30 g di burro  
sale  
noce moscata a piacere

Schiacciare le patate lesse con il FRULLINO (senza accendere il mixSy). Unire il latte caldo, il sale, la noce moscata e il burro. Azionare il mixSy e lavorare il composto finché risulta soffice.

### Dessert

#### Spuma di mele

4 mele  
1 cucchiaio di zucchero  
2 albumi  
il succo di 1 limone

Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle in quattro. Versarle in un recipiente alto e spruzzarle con il succo di limone perché mantengano il colore. Unire lo zucchero e sminuzzare il tutto con la LAMA MULTIUSO. Sostituirla quindi con lo SBATTITORE, incorporare gli albumi e lavorare il tutto a spuma.

#### Crema di ricotta alla vaniglia

busta di budino in polvere alla vaniglia  
250 g di ricotta  
1/2 l di latte  
3 cucchiai di zucchero  
1 bustina di zucchero vanigliato

Preparare una crema facendo cuocere il budino in polvere con 1/2 l di latte e 1 cucchiaio di zucchero. Lasciare raffreddare. Con lo SBATTITORE mescolare la ricotta, lo zucchero vanigliato e 2 cucchiai di zucchero, incorporare al budino la vaniglia fredda. Per variare la ricetta si può aggiungere frutta.

### Budino al cioccolato

150 g di burro  
1/4 l di latte  
125 g di farina  
100 g di zucchero  
150 g di cioccolato grattugiato  
6 uova  
1 bustina di zucchero vanigliato  
1 pizzico di sale

Frullando con lo SBATTITORE portare a bollore latte, burro, sale e 1 cucchiaio di zucchero. Unire la farina e continuare a mescolare finché il composto si stacca dal mixSy. Lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi incorporare il cioccolato grattugiato, lo zucchero restante, lo zucchero vanigliato e i tuorli. Montare gli albumi a neve con lo SBATTITORE, e incorporarli al composto, ad apparecchio spento. Versare il composto in uno stampo e cuocere a bagnomaria per 25-30 minuti. Sformare e servire con salsa densa al cioccolato.

### Sorbetto di frutta

200 g circa di frutta surgelata (pezzetti di mela, fragole, lamponi ecc.)  
6 cucchiai di panna (oppure ricotta o yogurt)  
zucchero, edulcorante o miele

Con la LAMA MULTIUSO sminuzzare la frutta leggermente scongelata, unendo la panna (o la ricotta) e lo zucchero (o l'edulcorante). Ruotare sempre il mixSy con il movimento del polso. Servire subito o conservare in frigo.

### Spuma al caffè

1 cucchiaio di caffè solubile  
2 cucchiai di zucchero  
1/8 l di acqua fredda = 0,125 l  
1-2 cubetti di ghiaccio (opzionale)  
un goccio di rum

Versare l'acqua fredda e il caffè solubile in un recipiente. Montare lo SBATTITORE, immergere il mixSy e azionarlo alla velocità 1. Inclinare il mixSy e tenerlo a contatto del fondo finché il composto inizia a montare. Selezionare quindi la velocità 2 e lavorare il composto sollevando e abbassando lentamente il mixSy lungo il bordo del recipiente finché il composto si addensa. Aggiungere 2 cucchiai di zucchero e qualche goccia di rum, quindi mescolare ad apparecchio spento.

### Torta margherita

250 g di zucchero  
4 uova  
1 bustina di zucchero vanigliato  
il succo di mezzo limone  
200 g di burro o margarina

1 tazza di latte  
500 g di farina  
1 bustina di lievito in polvere (15 g)  
la scorza grattugiata di mezzo limone

Versare lo zucchero, le uova, il succo e la scorza di limone in un recipiente (possibilmente alto e stretto). Aggiungere il burro (o la margarina) a pezzetti, non troppo caldo né troppo freddo. Con la LAMA MULTIUSO lavorare bene gli ingredienti per circa 2 minuti. Unire quindi il latte, la farina e il lievito in polvere. Lavorare ancora per circa 3 minuti. Dopo 5 minuti circa la pasta è pronta per essere cotta in forno a fuoco medio in uno stampo per torte imburato. Una volta pronta la torta cospargerla di zucchero a velo.

### **Panna montata**

panna da montare  
zucchero

Versare la panna fresca (il più possibile fredda e fresca, al massimo del giorno prima) in un recipiente alto, stretto e perfettamente asciutto. Dopo aver montato l'accessorio SBATTITORE immergere il mixSy nella panna. Azionare l'apparecchio, inclinarlo da un lato e sollevarlo molto lentamente. Ripetere l'operazione, soffermandosi di tanto in tanto appena sotto la superficie. A ogni giro, lo SBATTITORE tenuto in posizione inclinata immette aria nel liquido. Non lavorare a velocità troppo elevata. In breve tempo si otterrà una panna montata spumosa e duratura. Aggiungere lo zucchero solo alla fine. Dopo aver spento l'apparecchio, batterlo contro la mano per far cadere la panna residua nel recipiente.

### **Panna montata "light"**

1/2 l di latte parzialmente scremato (possibilmente con contenuto in grassi inferiore a 1,5%)

Versare il latte semigelato in un recipiente. Montare lo SBATTITORE, immergere il mixSy nel latte, azionarlo e mantenerlo fermo sul fondo per alcuni secondi, poi sollevarlo e abbassarlo lentamente lungo il bordo del recipiente. Ripetere l'operazione finché il latte è ben montato. Aggiungere zucchero o edulcorante. Servire subito, altrimenti il composto tende a liquefarsi. Al latte a basso contenuto di grasso aggiungere un pizzico di sale o di succo di limone: monterà più facilmente.

### **Albumi a neve**

Versare gli albumi in un recipiente alto e stretto (usare contenitori piccoli per piccole quantità e contenitori grandi per quantità generose).

Innestare lo SBATTITORE, immergere il mixSy e azionarlo. Aggiungere acqua calda (1 cucchiaino è sufficiente anche per grandi quantità), inclinare il mixSy da un lato, quindi sollevarlo e abbassarlo molto lentamente lungo il bordo. Ripetere l'operazione con delicatezza in modo che entri aria nel composto, finché gli albumi sono montati a neve. Prima dell'uso sciacquare i contenitori con acqua corrente per eliminare eventuali residui di detersivo che impedirebbero di montare a neve gli albumi.

## **Bevande calde e fredde**

### **Cioccolata**

1/2 l di latte  
1-2 cucchiaini di cacao (a seconda dei gusti)  
zucchero

In una pentola il più possibile alta e stretta portare a bollore il latte. Inserire il FRULLINO, immergere il mixSy nel latte e azionarlo. Incorporare il cacao in polvere e lo zucchero. Non occorre muovere molto il mixSy, mescolerà rapidamente gli ingredienti in modo uniforme. Portare nuovamente a bollore per qualche istante e levare la pentola dal fuoco.

### **Liquore all'uovo**

6 uova intere  
250 g di zucchero a velo  
il succo di mezzo limone  
1 bustina di zucchero vanigliato  
1,5 dl di alcool al 90%  
latte condensato non zuccherato

Con l'accessorio FRULLINO frullare bene per 2 minuti le uova, lo zucchero, il latte, il succo di limone e lo zucchero vanigliato. Unire l'alcool e frullare per un altro minuto. Imbottigliare subito e se possibile lasciare riposare una settimana. Per variare il gusto aggiungere 2 cucchiaini di caffè solubile.

### **Frullati e milkshake**

Si preparano in un batter d'occhio con l'accessorio FRULLINO. Versare gli ingredienti in un recipiente, aggiungere cubetti di ghiaccio, zucchero o miele a piacere e frullare il tutto. Di seguito alcune varianti:

Latte, fragole, succo di limone  
Latte, banane, succo di limone  
Latte, mirtilli, succo di limone

### **Alimenti per neonati**

Il mixSy è ideale per preparare alimenti per neonati con ingredienti freschi, poiché è possibile preparare velocemente anche piccole quantità. Di seguito due esempi:

#### **Passato di carote**

Pelare le carote e cuocerle in acqua leggermente salata finché diventano tenere. Aggiungere un po' di burro e ridurre in purea con la LAMA MULTIUSO. Allo stesso modo si possono preparare altre verdure, volendo anche con l'aggiunta di una patata lessa.

#### **Passato di frutta**

Ammorbidire un biscotto croccante in un po' di succo d'arancia, aggiungere una banana e ridurre in purea con la LAMA MULTIUSO. Si ottiene un passato di frutta altrettanto delizioso con una piccola carota, un pezzo di mela e un pezzo di banana aggiungendo un pezzo di biscotto croccante integrale o di pane croccante. Si può addolcire con un cucchiaino di miele.

# Инструкция по эксплуатации

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter  
**VO-022-K**

## Содержание

Предисловие	65
Перед использованием	65
Техника безопасности для mixSy	66
Описание прибора	68
Комплектующие	68
Насадки	69
Использование	70
Использование и замена насадок	71
Емкости	71
Чистка и уход	71
Мельница-процессор	72
Хранение	72
Техническая информация	73
Информация для пользователей	73
Рецепты	75

Дорогой покупатель!

Поздравляем вас с приобретением универсального миксера mixSy. Невероятно многофункциональный, mixSy стал незаменимым кухонным помощником на всех пяти континентах. Он идеален для повседневных кухонных хлопот. mixSy удобно держать в руках благодаря его эргономичному дизайну. Он подходит для маленьких ручек, а также для левшей. mixSy – это высококачественный товар, которым мы по праву гордимся.

## Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию и ознакомьтесь с советами по использованию, безопасности и уходу за прибором. Сохраните эту инструкцию и передайте ее последующему владельцу прибора. Устройство предназначено только для использования по прямому назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

## Техника безопасности для mixSy

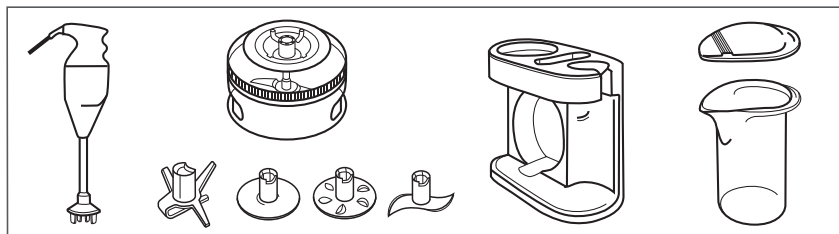
Соблюдайте правила техники безопасности

- Устройство разрешается подключать только к электросети, напряжение которой соответствует напряжению, указанному на устройстве.
- Электроприбор не является детской игрушкой. Дети не понимают опасности, которая может возникнуть при использовании электрического устройства. Поэтому храните и используйте устройство в недоступном для детей месте.
- Устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими и умственными способностями и не имеющими необходимых знаний и навыков использования устройства, за исключением случаев, когда эти лица находятся под присмотром людей, отвечающих за их безопасность, или получили инструкции по эксплуатации устройства от этих людей.
- Не допускается оставлять детей без присмотра и позволять им играть с устройством.
- Всегда отключайте миксер от сети, оставляя его без присмотра, а также прежде чем собрать, разобрать или почистить прибор.
- Это устройство не должно использоваться детьми.
- Аксессуары, не входящие в исходную комплектацию прибора, должны иметь собственную инструкцию по эксплуатации.
- Не оставляйте прибор на горячей поверхности или рядом с горящим газом, чтобы корпус прибора не оплавился.
- Запрещается погружать устройство в жидкости глубже, чем по рукоятку.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Выключайте прибор (лучше – из сети), когда вы прикасаетесь к кожуху ножа или рабочим частям, например, во время промывания прибора или замены аксессуаров.
- Включайте миксер, только когда он находится в емкости.
- mixSy оборудован кнопкой безопасности, которая предотвращает случайный запуск и выключает прибор, как

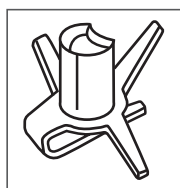
только прекращается нажатие на нее.

- Если во время использования прибора возникли неполадки, выключите его из розетки. Отключайте прибор от сети также после использования.
- Никогда не отключайте прибор от сети влажными руками.
- Не тяните и не переносите прибор за шнур.
- Не подвергайте провод воздействию острых и режущих предметов.
- Не располагайте провод над горячими предметами или открытым огнем, защищайте его от нагревания или попадания масла.
- Запрещается пользоваться устройством, если поврежден его механизм, корпус или провод; если прибор уронили и т.п.. Поврежденный прибор следует отправить в Сервисный Центр Цептер.
- Ремонт может выполняться только в Сервисном Центре Цептер. Ремонт, произведенный не специалистом, может повлечь опасность для владельца миксера.
- Гарантия недействительна, если: прибор используется не по назначению; прибор используется ненадлежащим образом или подвергся ремонту неквалифицированным специалистом.

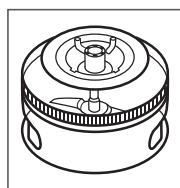
## Описание прибора



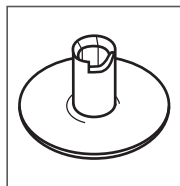
## Комплектующие



Насадка-минсер



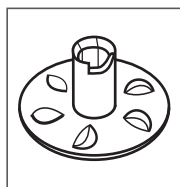
Мельница-процессор



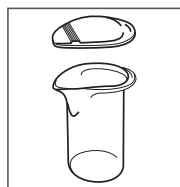
Насадка-взбиватель



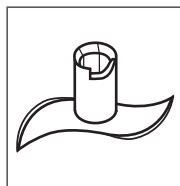
Подставка для хранения



Насадка-венчик



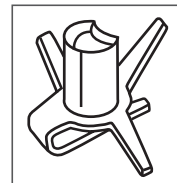
Емкость из поликарбоната



Нож для мяса

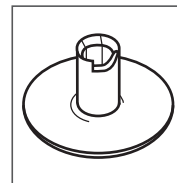
Описанные выше комплектующие относятся к соответствующей модели. Проверьте комплектацию по упаковке.

## Насадки



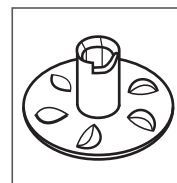
### Минсер

Измельчает, нарезает, растирает сырые и приготовленные овощи, фрукты, ягоды, детское питание, приготовленное мясо, замороженные фрукты для фруктового мороженого, джема и даже крошит кубики льда. Используется как блендер для супов и соусов. Замешивает тесто для пирогов и блинов. Для всех густых и тяжелых ингредиентов.



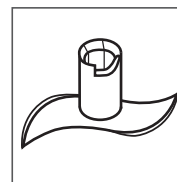
### Взбиватель

Взбивает и вспенивает белки и сливки. Используется как блендер для супов и соусов. Для всего, что должно быть легким и воздушным.



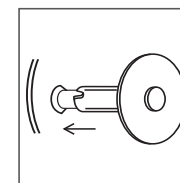
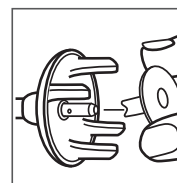
### Венчик

Смешивает коктейли, напитки, готовит пюре, соусы для салата, майонез. Для всего, что имеет консистенцию сметаны.



### Нож для мяса

Шинкует и измельчает мясо (сырое и приготовленное), а также овощи с жесткими волокнами. Внимание: не используйте нож для приготовления фарша.



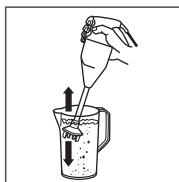
Наденьте насадку на ось так, чтобы маленький стержень на оси и выемка на лезвии совместились, как это показано на рисунке.

## Использование



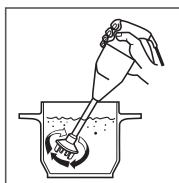
### Вращательное движение

Совершайте легкие вращательные движения работающим миксером. Приподнимайте mixSu, а затем мягко опускайте его (не давите и не прикладывайте усилие). Чем дольше процесс, тем лучше измельчатся продукты.



### Выемка

Расположите mixSu на несколько секунд у дна емкости. Затем, держа под наклоном, медленно поднимайте его вдоль стенки емкости. Когда ингредиенты перестанут подниматься вслед за миксером, опустите миксер обратно на дно и повторяйте процесс до достижения нужной консистенции.



### Помешивание

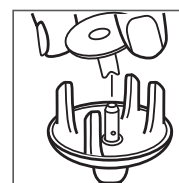
Погрузите mixSu под углом в емкость с ингредиентами, включите и помешивайте. Прежде чем вынуть миксер из емкости, выключите его во избежание разбрызгивания. Совет: прикрывайте емкость сверху свободной рукой, чтобы ингредиенты не разбрызгивались наружу.



### Положения переключателя

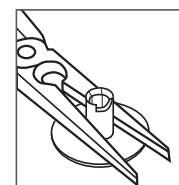
Скорость I для всех легких воздушных блюд и небольших количеств продуктов. Скорость II для всех вязких, твердых ингредиентов и их большого количества.

## Использование и замена насадок



Наденьте насадку на ось таким образом, чтобы направляющий штырек на оси точно совпал с выемкой на насадке. Конструкция насадки позволяет сделать это без труда. Чтобы снять насадку с оси, просто потяните за нее.

**Внимание: в целях безопасности всегда вынимайте вилку из розетки, заменяя насадки.**

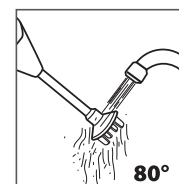


Существует вероятность того, что со временем насадки станут прилегать к оси менее плотно. В этом случае просто немного сожмите ножку насадки плоскогубцами.



### Емкости

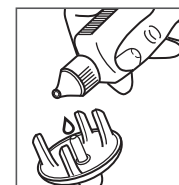
Вы можете использовать любые емкости, даже стоящую на плите кастрюлю. Используйте маленькие емкости для маленького количества продуктов и большие – для больших. Узкие и высокие емкости предпочтительнее, нежели широкие и мелкие.



### Чистка и уход

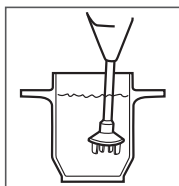
Чистка очень проста. Снимите насадку и промойте ее. Достаточно промывать хромированную часть прибора после каждого использования под проточной водой (не включайте прибор). Самый простой способ удалить прилипшие остатки продуктов – это опустить mixSu в емкость с горячей водой и включить его. Убедитесь, что переключатель не касается воды.

**Важно: чистите устройство сразу же после окончания работы, чтобы вращающиеся части механизма не засорились.**

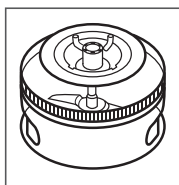


mixSu будет функционировать лучше, если смазывать его маслом раз в несколько месяцев. С этой целью используйте масло, не содержащее кислот (например, вазелиновое масло). Переверните mixSu наконечником к себе. Нанесите 2-3 капли масла на ось и включите прибор на 2-3 минуты. После этого промойте устройство в горячей воде.

## Что делать, если...



Если ось прибора перестала вращаться?  
Если вы не пользовались устройством в течение некоторого времени, ось может заклинить засохшими остатками пищи. Поместите рабочую часть устройства в горячую воду на 5-10 минут, затем включите устройство. После этого прибор должен заработать. Если этого не произошло, постарайтесь аккуратно освободить вал с помощью плоскогубцев.



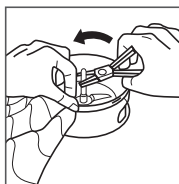
### Мельница-процессор

Измельчает и размалывает орехи, в том числе миндаль, травы, зерна и крупы, шоколад, сыр, сахар (для получения сахарной пудры), специй, хлеба (для получения панировочных сухарей), кофейные зерна, лук, чеснок, хрен, петрушку, сваренные вкрутую яйца для украшения.

**Совет:** используйте мельницу только для сухих продуктов.

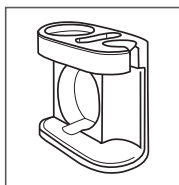
Молотый шоколад должен оставаться твердым. Никогда не кладите в мельницу слишком много продуктов, т.к. она может застопориться. Используйте мельницу только на скорости II. Чтобы промыть мельницу, отсоедините чашу от основания. Нажмите одновременно на зажимы у основания. После мытья вставьте емкость обратно в основание и сожмите их друг с другом.

**Внимание:** При работе с мясом, орехами, миндалем, шоколадом и другими твердыми продуктами никогда не заполняйте мельницу более чем на максимально указанный уровень.



### Замена лезвий или оси процессора

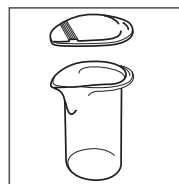
Удерживая лезвие куском ткани, поверните ось плоскогубцами против часовой стрелки. Теперь вы можете заменить лезвие или ось, если она неисправна.



### Хранение

Подставку можно закрепить на стене или поставить на рабочую поверхность. mixSy всегда должен быть под рукой (лучше всего между плитой и мойкой).

**Чем более удобно расположен mixSy, тем чаще он используется.**



### Емкость

Объем: 800 мл

Сделана из поликарбоната: ударопрочная, небьющаяся и жаропрочная (выдерживает температуру до 150°C), пригодна для использования в морозилке и микроволновой печи, нетоксична, можно мыть в посудомоечной машине.

## Техническая информация

Двигатель	230-240 В, период переменного тока 50
Потребляемая мощность	170 Вт
Скорость вращения	11000/16000 об./мин.
Тип изоляции	двойная оплетка
Переключатель безопасный	переключатель с импульсным контактом
Длина	33 см
	Вес 925 г
Спиралевидный провод	1,5 м
Рекомендованное время использования	5 минут
	Пожалуйста, выключайте устройство на 10 минут после каждых 5 минут непрерывного использования.
Материалы и корпус	Все части прибора сделаны из нержавеющей, безвкусных и устойчивых к вызывающим коррозию пищевым продуктам.
Страна происхождения	Республика Корея

## Декларация соответствия



mixSy соответствует действующим европейским директивам:

A. Директива 2014/35/ЕС по низковольтному оборудованию, распространяется на любое электрическое оборудование, предназначенное для работы при определенных пределах номинального напряжения.

B. Директива 2014/30/ЕС об электромагнитной совместимости.

Декларация соответствия ЕС гарантирует, что устройство безопасно, что оно проверено и соответствует всем требованиям, указанным в применимых стандартах, директивах и правилах.

## Упаковка



Этот символ указывает, что в Европейском Союзе прибор должен быть утилизирован в отдельной точке сбора отходов. Это относится к изделию и всем аксессуарам, отмеченным этим символом. Продукты, маркированные подобным образом, не могут быть выброшены как обычные бытовые отходы, их необходимо доставлять в пункт сбора для утилизации электрических и электронных приборов.

# Рецепты

## Содержание

Супы	74
Соусы	75
Овощи, картофель	76
Пудинги, пироги, мороженое	76
Горячие и холодные напитки	79
Детское питание	80

## Супы

### Быстрый овощной суп

1 вареная картофелина  
1 морковь  
1 томат  
Кусочек сладкого перца, сельдерей, огурец и т.д. по вкусу.  
1 бульонный кубик

Поместите все ингредиенты в мерную емкость. Измельчите с помощью МИНСЕРА до необходимой консистенции. Добавьте кипятка и быстро перемешайте.

### Томатный суп

500 г томатов  
1 л воды  
1 луковица  
45 г муки  
20 г жира  
Соль, перец, паприка по вкусу

Потушите крупно нарубленный лук в растопленном жире, добавьте муку и слегка обжарьте с томатами, порезанными на четвертинки. Добавьте воды и измельчите все ингредиенты МИНСЕРОМ. Заправьте по вкусу и при желании добавьте сливки.

## Соусы

### Майонез

1 яйцо (или 1 яичный желток)  
1 ч.л. лимонного сока  
1 ч.л. травяного уксуса  
1 щепотка соли  
1 щепотка перца  
1½ - 2 чашки растительного масла  
1 ч.л. французской горчицы

Поместите все ингредиенты, кроме растительного масла, в емкость (не слишком большую) и хорошо взбейте ВЕНЧИКОМ. Затем непрерывной тонкой струйкой (не по капле) влейте масло, не прекращая взбивать, до тех пор, пока майонез не достигнет нужной консистенции. Для наилучшего результата все ингредиенты должны быть одной температуры.

### Другой способ

Поместите все ингредиенты, четверть объема которых должно занимать масло, в высокую узкую посуду. Опустите ВЕНЧИК на дно как минимум на 5 секунд и включите его. Когда все ингредиенты хорошо смешаются с маслом, наклоните посуду и медленно поднимайте и опускайте миксер. Повторяйте до достижения нужной консистенции.

### Соус Провансаль

2 сваренных вкрутую яйца  
1 сырой желток  
1/8 л растительного масла = 0,125 л  
2 ст.л. уксуса или лимонного сока  
1 ч.л. французской горчицы  
1 маленькая луковица  
1 ч.л. каперсов  
2 маленьких корнишона  
1-2 анчоуса (вымоченных)  
Смесь трав  
1/8 л сметаны = 0,125 л

Взбейте ВЕНЧИКОМ в пену яичные желтки, растительное масло и соль. Затем МИНСЕРОМ измельчите остальные ингредиенты и соедините их с пеной. Подавайте с холодным жарким, рыбой и т.д.

### Соус для зеленого салата, цикория, маш-салата и огуречных салатов

1-2 ст.л. салатного масла  
1 ст.л. лимонного сока или уксуса  
1 щепотка соли  
1 луковица  
1 ч.л. молотых/порезанных трав  
1 щепотка сахара

Поместите все ингредиенты в высокую узкую посуду и перемешайте МИКСЕРОМ, как можно лучше размолот травы и лук. Полейте получившимся соусом салат и перемешайте.

### Сезонное масло с зеленью

Примерно 2 пучка зелени  
Лимонный сок  
3 ст.л. сливочного масла

Тщательно промойте зелень, если вы используете петрушку, удалите ее стебли. Сложите зелень в высокую посуду, залейте лимонным соком и измельчите МИКСЕРОМ. Добавьте нарезанное на мелкие кусочки масло (не слишком твердое), измельчите МИКСЕРОМ и добавьте соль по вкусу.

## Овощи, картофель

### Картофельное пюре

1 кг очищенного вареного картофеля  
0,375 л молока  
30 г сливочного масла  
Соль  
Мускатный орех по вкусу

Разотрите картофель в пюре с помощью ВЕНЧИКА (не включайте взбиватель). Затем добавьте горячее молоко, соль, мускатный орех и масло. Теперь включите взбиватель и перемешайте массу до однородной консистенции.

## Пудинги, пироги, мороженое

### Яблочный мусс

4 яблока  
1 ст.л. сахара  
2 яичных белка  
Сок 1 лимона

Удалите сердцевину, очистите и разрежьте каждое яблоко на 4 части, сложите их в высокую посуду и сбрызните лимонным соком, чтобы они сохранили свой цвет. Добавьте сахар и измельчите все МИКСЕРОМ. Затем воспользуйтесь ВЗБИВАТЕЛЕМ, добавьте яичный белок и взбейте в пену.

### Пудинг со сливочным сыром и ванилью

1 пакет заварного крема  
250 г сливочного сыра  
½ л молока  
3 ст.л. сахара  
1 пакетик ванильного сахара

Приготовьте заварной крем из концентрата, молока и 1 ст.л. сахара. Охладите. Соедините сыр с ванильным сахаром и 2 ст.л. сахара с помощью ВЗБИВАТЕЛЯ, затем вбейте полученную массу в охлажденный ванильный заварной крем. Этот рецепт можно изменять, добавляя фрукты.

### Шоколадный пудинг

150 г масла  
¼ л молока  
125 г муки  
100 г сахара  
150 г тертого шоколада  
6 яиц  
1 пакетик ванильного сахара  
1 щепотка соли

Молоко, масло, соль и 1 ст.л. сахара доведите до кипения, помешивая ВЗБИВАТЕЛЕМ. Добавьте муку и продолжайте взбивать до консистенции сметаны. Оставьте на несколько минут охладиться, затем всыпьте тертый шоколад, оставшийся сахар, ванильный сахар и яичный желток. Взбейте яичный белок ВЗБИВАТЕЛЕМ и аккуратно влейте его в смесь, выключив миксер. Поместите смесь в подготовленную форму и готовьте на водяной бане 25-30 минут. Аккуратно выньте из формы и подавайте, обильно полив шоколадным соусом.

### Фруктовый лед

Около 200 г замороженных фруктов (нарезанные яблоки, клубника, малина и т.д.)  
6 ст.л. сливок (или сливочного сыра, или йогурта)  
Сахар, диетический подсластитель или мед.

Измельчите слегка оттаявшие фрукты, сливки (сливочный сыр), сахар (подсластитель) МИКСЕРОМ, непрерывно помешивая. Подавайте немедленно или заморозьте.

### Кофейный мусс

1 ст.л. растворимого кофе  
2 ст.л. сахара  
1/8 л холодной воды = 0,125 л  
1-2 кубика льда (по желанию)  
Немного рома

Налейте холодную воду в емкость и добавьте туда кофе. Воспользуйтесь ВЗБИВАТЕЛЕМ, опустите миксер на дно емкости и включите его на скорости 1. Держите миксер под наклоном у дна до тех пор, пока содержимое не начнет пениться. Затем переключите на скорость 2 и медленно «вытягивайте» содержимое вверх (насколько оно позволит). Повторяйте эту процедуру (вверх-вниз) до тех пор, пока содержимое не станет плотным. Добавьте 2 ст.л. сахара и несколько капель рома и размешайте выключенным миксером.

**Пирог**

250 г сахара  
 4 яйца  
 1 маленький пакетик ванильного сахара  
 Сок половины лимона  
 20 г сливочного масла или маргарина  
 1 чашка молока  
 500 г муки  
 15 г разрыхлителя  
 Тертая цедра половины лимона

Сложите сахар, яйца лимонный сок и цедру в посуду (по возможности узкую и высокую). Затем порежьте масло или маргарин, которые не должны быть замерзшими или твердыми, на маленькие кусочки. Тщательно смешивайте все ингредиенты МИНСЕРОМ в течение 2 минут. Затем добавьте молоко, муку и разрыхлитель. Продолжайте взбивать еще 3 минуты. Примерно через 5 минут тесто можно выкладывать в смазанную жиром форму для выпекания и выпекать при средней температуре. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой.

**Взбитые сливки**

Сливки для взбивания  
 Сахар

Сливки должны быть максимально холодными и свежими, сегодняшними или вчерашними. Влейте их в высокую узкую сухую емкость. Наденьте на миксер насадку ВЗБИВАТЕЛЬ и погрузите ее в сливки. Включите миксер. Держа его под углом, медленно поднимайте кверху посуду. Аккуратно повторяйте это движение. Задержите ВЗБИВАТЕЛЬ непосредственно под поверхностью. Благодаря тому, что ВЗБИВАТЕЛЬ располагается под углом, жидкость насыщается воздухом с каждым вращением насадки. Не спешите. Через непродолжительное время вы получите превосходные воздушные взбитые сливки, которые сохраняют форму. Добавляйте сахар только в конце. Выключив прибор, постучите им по руке, чтобы оставшиеся сливки упали в посуду.

**Взбитые яичные белки**

½ л обезжиренного молока (по возможности с жирностью менее 1,5%)

Налейте сильно охлажденное молоко в посуду. Опустите миксер со ВЗБИВАТЕЛЕМ на дно посуды на несколько секунд и запустите его. Медленно перемешивайте содержимое движениями снизу вверх до тех пор, пока молоко не взобьется в крепкую пену. Добавьте сахар или подсластитель. Подавайте сразу, т.к. иначе молоко потеряет густоту. Используйте только обезжиренное молоко и добавьте по желанию щепотку соли или лимонный сок, которые помогут сохранить консистенцию пены.

**Взбитые белки**

Поместите яичные белки в высокую узкую посуду (маленькую при маленьком количестве белков, большую – при большом) и погрузите в нее ВЗБИВАТЕЛЬ. Включите миксер и добавьте горячую воду (1 ст.л. достаточно даже для большого количества), очень медленно поднимая миксер под углом. Аккуратно повторяйте процедуру, чтобы насытить содержимое воздухом, до загустения белков. Перед использованием как следует сполосните посуду, чтобы не осталось следов моющих средств, которые не дадут белкам загустеть.

**Горячие и холодные напитки****Какао**

½ л молока  
 1-2 ст.л. какао (по вкусу)  
 Сахар

Доведите молоко до кипения в кастрюле, как можно более высокой и узкой. Опустите миксер с ВЕНЧИКОМ в молоко и включите его. Всыпьте какао и сахар. Миксер смешает все ингредиенты быстро и равномерно без необходимости его двигать. Быстро доведите до кипения какао снова, выключите миксер и снимите кастрюлю с плиты.

**Эг-ног (яичный напиток)**

6 яиц  
 250 г сахарной глазури  
 Сок половины лимона  
 1 пакетик ванильного сахара  
 150 мл 90% спирта  
 1 банка неподслащенного сгущенного молока

Соедините яйца, сахар, молоко, лимонный сок и ванильный сахар и взбивайте ВЕНЧИКОМ 2 минуты. Добавьте спирт и взбивайте еще минуту. Сразу же разлейте в бутылку и закупорьте, оставив по возможности настаиваться на неделю. Вкус можно изменить, добавив 2 ч.л. растворимого кофе.

**Молочные напитки (коктейли)**

Делаются буквально за пару секунд с помощью ВЕНЧИКА. Сложите все ингредиенты в посуду, добавьте кубики льда, сахар или мед по желанию и смешайте их МИНСЕРОМ. Возможные варианты:

Молоко, клубника, лимонный сок  
 Молоко, бананы, лимонный сок  
 Молоко, черника, лимонный сок



**الكاكاو**

1/2 لتر لبن

٢-١ ملعقة طعام من الكاكاو (تبعاً للرغبة)

السكر.

ضع اللبن ليغلي في أنية طويلة وضيقة كلما أمكن. ضع الخافق في اللبن وابدأ في تشغيل الخلاط. رش الكاكاو والسكر. سيقوم الخلاط بمزج كل المكونات بسرعة دون الحاجة الى تحريكه كثيراً. قم بغلي الكاكاو سريعاً مرة أخرى وأوقف الخلاط عن العمل مرة أخرى وارفع الأنية من على شعله اللهب.

**نوجة البيض**

٧ بيضات كاملة

٢٥٠ جم سكر مُمجّد

عصير نصف ليمونة

١ كيس صغير من سكر الفانيليا

١,٥ لتر من التونيك او الصودا

١ عبوة من اللبن المكثف غير المُحلى

اخلط البيض مع السكر واللبن وعصير الليمون والفانيليا لمدة دقيقتين بالخافق. أضف التونيك او الصودا واخلط المكونات لدقيقة أخرى. ضع الخليط في الحال في زجاجات ودعها لمدة اسبوع اذا أمكن. يمكن استخدام ملعقتين من القهوة الجاهزة لتغيير الطعم حسب الرغبة.

**مشروبات اللبن (مخفوق)**

يمن إعدادها في وقت قصير جداً باستخدام الخافق. ضع جميع المكونات في دورق، أضف مكعبات الثلج، السكر او عسل النحل تبعاً للرغبة واخفقهم جميعاً.

بعض الاقتراحات:

اللبن، الفراولة، عصير الليمون

لبن، موز، عصير ليمون

لبن، التوت الأزرق، عصير الليمون

**أغذية الرُّضّع**

يعتبر ميكسي الأفضل في إعداد أغذية الرُّضّع من المكونات الطازجة، حيث يمكن إعداد الكميات الصغيرة منها بسرعة ودون مجهود. واليكم اثنان من المقترحات:

**بيوريه الجزر**

يتم تقشير الجزر وتسيوته في ماء ذو ملح قليل حتى يكون طرياً. ضع كمية قليلة من الزبد والكريم في المفرمة . بنفس الطريقة يمكن عمل أنواع أخرى من الخضروات، عند الرغبة يمكن إضافة البطاطس المسلوقة.

**بيوريه الفاكهة**

قم بتطرية بعض البقسماط في عصير البرتقال، أضف الموز والبيوريه الناعم جداً الذي تم إعداده بالمفرمة. يمكن عمل كميات متساوية من بيوريه الفواكه للأطفال الرضّع من الجزر الطازج الصغير، قطعة من التفاح وقطعة من الموز ويمكن إضافة جزء من بقسماط القمح او الخبز المحمص. ويمكن تحلية هذا كله بالقليل من عسل النحل.

ضع السكر والبيض مع عصير الليمون وبشر قشر الليمون في دورق العجن (طويل وضيق كلما أمكن).  
قم بتقطيع الزبد الى قطع صغيرة على ألا تكون باردة او صلبة. قم بعجن تلك المكونات باستخدام  
العجانة لمدة دقيقتين تقريبا ثم أضف اللبن، الدقيق وبودرة الخبيز.

استمر في العجن لمدة ٣ دقائق أخرى. بعد ٥ دقائق تقريبا سيكون الخليط جاهزا ليوضع في قالب  
خبز مناسب ومجهز ليتم الخبز على درجة حرارة متوسطة. قم برش الكعكة بالسكر البودرة المثلج  
بعد خبزها.

### الكريم المخفوق

كريم مخفوق  
سكر

يجب ان يكون الكريم طازجا وباردا بقدر الإمكان ويفضل ان يكون منتجا من يوم واحد فقط. يوضع  
الكريم في دورق ضيق وطويل وجاف. ضع ملحق المضرب في الخلاط وضعه في الكريم. ابدأ بالتشغيل.  
خلال عمل الخلاط ابدأ بتوجيهه بزواوية تجاه الحافة. كرر تلك الخطوة بحرص. من فترة لأخرى ثبت  
المضرب تحت السطح مباشرة. من خلال إمساك المضرب بزواوية سيدخل الهواء الى السائل في كل  
مرة دوران. لا تعمل بشكل سريع. خلال وقت قصير ستلاحظ ان الكريم المخفوق يبدو ممتلئا بالهواء  
الذي سيحتفظ بشكله. في النهاية أضف السكر. بعد إيقاف الخلاط حاول إنزال كل الكريم المعلق  
بالمضرب الى الدورق.

### "الكريم المخفوق" للريجيم

٥ ، ٠ لتر من اللبن منزوع الدسم (أقل من ٥ ، ١٪ من محتوى الدسم إن أمكن)

ضع اللبن نصف المجمد في الدورق. ضع المضرب المثبت في الخلاط اسفل الدورق لعدة ثوان دون  
تحريكه ثم ابدأ بالتشغيل. ابدأ بتحريك المضرب ببطء لأعلى في اتجاه حافة الدورق. كرر تلك العملية  
(التحرك من أعلى لأسفل) حتى تبدأ رغاوى اللبن في التصلب. أضف السكر أو الحلي. يقدم في  
الحال وإلا سيفقد اللبن قوامه الصلب. استخدم فقط اللبن منزوع الدسم ويمكنك إضافة القليل من  
الملح أو عصير الليمون الذي يساعد على إكساب اللبن تلك الصلابة.

### بياض البيض المخفوق

ضع بياض البيض في دورق ضيق طويل (كمية قليلة - دورق صغير، كمية كبيرة - دورق كبير)  
واغمس المضرب فيه. ابدأ بالتشغيل وأضف الماء الساخن (١ ملعقة طعام ستكون كافية حتى للكميات  
الكبيرة)، اثناء الضرب اجعل الخلاط بزواوية وتحرك للأعلى ببطء. كرر الخطوات السابقة بحرص  
وذلك لإدخال الهواء الى المحتويات- وذلك حتى يتصلب بياض البيض. اغسل الدورق بالماء النظيف  
قبل الاستعمال، حتى لا يبقى أي أثر للمنظف في الدورق والذي قد يمنع تصلب بياض البيض داخل  
الدورق.

قم بتسخين اللبن والزبد، الملح وملعقة من السكر حتى الغليان مع التقليب بالمضرب. اضف الدقيق مع  
التقليب حتى يتجانس العجين تماما. اترك العجين ليبرد لعدة دقائق ثم قم بإضافة الشيكولاته المبشورة مع  
التقليب وباقي السكر وسكر الفانيليا ووضفار البيض. اخفق بياض البيض بالمضرب واضفها تدريجيا بعناية  
الى الخليط السابق مع عدم تشغيل الخلاط. ضع الخليط الجاهز في قالب المعد والتسوية في حمام مائي  
لمدة ٢٥ الى ٣٠ دقيقة. ترفع الحلوى من القالب بحرص وتقدم مع صوص الشيكولاته الخفيفة.

### الفاكهة المثلجة

نحو ٢٠٠ جم من الفاكهة المثلجة (حلقات تفاح، فراولة، توت، وغيرها)  
٥ ملاعق طعام من الكريم (او الجبن الكريمي او الزيايدي)  
سكر، سكر ريجيم او عسل نحل

قم بتقطيع الفاكهة بعد ذوبانها قليلا واضف اليها الكريم (الجبن الكريمي)، السكر (المحلي) باستخدام  
المفرمة في دورق الخلط، قم بلف الخلاط قليلا من مقبضه. تقدم الفاكهة المثلجة في الحال او بعد  
تجميدها.

### رغاوى (فوم) القهوة

١ ملعقة طعام من القهوة الجاهزة  
٢ ملعقة طعام من السكر  
٨/١ لتر من الماء البارد = ١٢٥ ، ٠ لتر  
١-٢ مكعب ثلج حسب الرغبة  
القليل من الصودا

يوضع الماء البارد وبودرة القهوة في دورق. استخدم المضرب، ضع الخلاط في اسفل الدورق وابدأ بالتشغيل  
على السرعة ١. امسك الخلاط بزواوية مائلة قليلة واجعله ملامسا لقاعدة الدورق حتى تتكون الرغوة.  
زد السرعة الى ٢ وابدأ بسحب المكونات ببطء الى أعلى (طالما أنها ستستجيب الى ذلك). كرر العملية  
السابقة (لأعلى وأسفل) حتى تتصلب المكونات. اضف ملعقتي السكر والقليل من الصودا وقم بالتقليب  
مع عدم تشغيل الخلاط.

### كعكة عادية

٢٥٠ جم سكر  
٤ بيضات  
١ كيس صغير من سكر الفانيليا  
عصير نصف ليمونة  
٢٠٠ جم زبد او سمن  
١ كوب لين  
٥٠٠ جم دقيق  
١ كيس صغير من بودرة الخبيز (الباكينج بودر) (١٥ جم)  
بشر قشر نصف ليمونة

أضف الزبد المقطع الى قطع صغيرة (ليست صلبة للغاية) ، قم بخلط الجميع في المفرمة وأضف الملح تبعاً للرجبة.

### الخضروات، البطاطس

#### البطاطس المهروسة

١ كجم من البطاطس المقشرة والمسلوقة  
نحو ٨/٢ لتر من اللبن الساخن = ٣٧٥ , ٠ لتر  
٣٠ جم من الزبد

ملح

جوزة الطيب لإضافة الطعم

إهرس البطاطس المسلوقة باستخدام المفرمة (مع عدم تشغيل الخلاط). أضف اللبن الساخن والملح، جوزة الطيب والزبد. الآن قم بتشغيل الخلاط واستمر بالعمل حتى يصبح القوام متجانساً وأملساً.

### البودنج، الكعك والمنتجات

#### رغوة التفاح

٤ ثمرات من التفاح

ملعقة طعام من السكر

بياض ٢ بيضة

عصير ليمونة

قم بتقشير التفاح وإفراغ قلبه ثم قطعه الى أربعة أجزاء. ضع التفاح في دورق طويل وصب عليها عصير الليمون حتى يحتفظ التفاح بلونه. أضف السكر وقم بفرم جميع المكونات سوياً بالخلط. ثم استخدم ملحق (الخافق) وأضف بياض البيض حتى تتكون الرغوة.

#### حلوى "بودنج" كريم الجبن بالفانيليا

١ عبوة من بودرة الكاستارد بنكهة الفانيليا

٢٥٠ جم من الجبن الكريمي

٣ ملاعق طعام من السكر

١ عبوة صغيرة من سكر الفانيليا

قم بعمل الكاستارد باستخدام البودرة و ٥ , ٠ لتر من اللبن وملعقة طعام من السكر. استخدم الخافق لمزج الجبن مع سكر الفانيليا و ٢ ملعقة طعام من السكر ثم اخفها جميعاً مع كاسترد الفانيليا البارد. يمكن لتلك الوصفة ان تتغير تبعاً لنوعية الفواكه المضافة.

#### حلوى "بودنج" الشيكولاته

١٥٠ جم زبد

1/4 لتر لبن

١٠٠ جم سكر

١٥٠ جم شيكولاته مبشورة

٦ بيضات

١ باكو صغير من سكر الفانيليا

١ ملعقة صغيرة من الملح

توضع جميع المكونات في دورق صغير - ماعدا الزيت - وتمزج جيداً بالخافق. يتم صب الزيت بشكل خيطي رفيع ومنتظم (وليس قطرة بقطرة) ، مع الخفق طوال الوقت حتى يصل المايونيز للقوام المنتظم المطلوب وتحقيق أفضل النتائج، يجب ان تكون جميع المكونات على درجة حرارة واحدة.

### طريقة أخرى

ضع جميع المكونات، على ان يمثل الزيت ربع المكونات على الأقل، في دورق طويل وضيق. ضع الخافق في ماكينة الخلط ثم في اسفل الدورق لمدة ٥ ثوان على الأقل وقم بتشغيله. عند تمام تجانس المكونات مع الزيت، قم بإمالة الدورق وقم بالخفق مرة أخرى ببطء من اسفل الدورق الى أعلاه. كرر الخطوات حتى يصل الخليط الى القوام الثابت المطلوب.

### صلصة الريمولاد

٢ بيضة تامة السلق

١ بيضة نيئة - صفار

٨/١ لتر زيت = ١٢٥ , ٠ لتر

٢ ملعقة طعام من الخل أو عصير الليمون

١ ملعقة طعام من المستردة الفرنسية

١ بصلة صغيرة

١ ملعقة طعام من نبات الكبر

٢ ثمرة من الخيار الصغير

١-٢ أنشوجة (منقوعة)

مجموعة من الأعشاب

٨/١ لتر من الشدة الحامضية = ١٢٥ , ٠ لتر

استخدم الخافق في ضرب صفار البيض، الزيت والملح حتى تصبح كالفوم. ثم تستخدم المفرمة لفري المكونات الأخرى في الخلاط. تقدم مع اللحم او السمك البارد وغيرها.

### صلصة لجميع أنواع السلطات

١-٢ ملعقة طعام من الزيت

١ ملعقة طعام خل أو عصير ليمون

١ ملعقة صغيرة من الملح

١ ملعقة طعام من القشدة الحامضية

١ بصلة

١ ملعقة صغيرة من الأعشاب المقطعة

١ ملعقة صغيرة سكر

ضع كل المكونات في دورق طويل وضيق وقم بخلطها جيداً بالمفرمة ليصبح البصل والأعشاب ناعمة جداً ثم ترش فوق السلطة الجاهزة.

### زبد الأعشاب تبعاً للموسم

نحو اثنان من ملء اليد من الأعشاب

عصير ليمون

٣ ملاعق طعام من الزبد

اغسل الأعشاب جيداً خاصة عند استخدام البقدونس، أزل الفروع الطويلة. ضع الأعشاب في دورق طويل، صب عصير الليمون عليها وقم بفرم جميع المكونات بالمفرمة.

## تفاصيل تقنية

الموتور: 230-240 فولت، 50 دورة

مدخل الكهرباء:

170 وات

عدد اللفات في الدقيقة r.p.m : 11000 - 16000 لفة / دقيقة

العزل:

ثنائي العزل

المفتاح:

مفتاح آمن مع باعث للإتصال

الطول الكلي:

33 سم

الوزن:

925 جم

الكابل:

سلك ملفوف 1.5 م

الوقت الموصى به للاستخدام:

5 دقائق

فضلا اغلق الوحدة لمدة 10 دقائق بعد كل 5 دقائق من

الاستخدام او التشغيل المستمر

مواد الصنع والحفظ:

جميع المواد التي صنعت منها الأجزاء المختلفة مضادة للصدأ، عديمة الطعم مقاومة للتآكل بفعل المواد الغذائية جمهورية كوريا

بلد المنشأ:

## وصفات جدول المحتويات

9 الحساء

9 الصلصات

11 الخضروات، البطاطس

11 البودنج، الكعك، الثلجات

13 المشروبات الساخنة والباردة

13 أغذية الرُّصَع

## الحساء

### حساء الخضروات السريعة

1 ثمرة بطاطس مسلوقة

1 ثمرة جزر، 1 ثمرة طماطم

قطعة صغيرة من الفلفل الحلو

بقدونس، خيار وغيرها تبعاً للترغبة

1 كعب مرقة

توضع جميع المكونات في كأس الخلاط. يتم تقطيعها بالمفرمة الى درجة النعومة المرغوبة. يضاف الماء المغلي ويتم استكمال الخفق مرة أخرى.

### حساء الطماطم

500 جم من الطماطم

1 لتر ماء

1 ثمرة بصل

45 جم من الدقيق

20 جم سمن

ملح، فلفل وفلفل حريف للمذاق.

يوضع البصل المقطع في السمن الذائب. يضاف الدقيق الى البصل ويتم إنضاجها مع الطماطم

المقطعة كل ثمرة منها الى اربعة قطع. يوضع الماء وتُخلط جميع المكونات في المفرمة. تُسبَل حسب

الطلب ويضاف القشدة تبعاً للترغبة.

## الصلصات

### المايونيز

1 بيضة (صفار بيض)

1 ملعقة طعام من عصير الليمون

1 ملعقة طعام من خل الأعشاب

ملعقة صغيرة من الملح

ملعقة صغيرة من الفلفل الاسود

1, 5 - 2 كوب من الزيت

1 ملعقة من المستردة الفرنسية

## إعلان المطابقة

يتوافق mixSy مع التوجيهات الأوروبية المعمول بها:

أ- التوجيه رقم 2014/35/EU بشأن المطابقة الخاصة بالمعدات الكهربائية المصممة للاستخدام

في حدود معينة من الجهد الكهربائي.

ب- التوجيه رقم 2014/30/EU بشأن التوافق الكهرومغناطيسي.

يضمن إقرار المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي أن الجهاز آمن وقد تم فحصه واختباره والتأكد

من استيفائه لجميع المتطلبات المحددة في المعايير والتوجيهات واللوائح المعمول بها.

## التخلص من الجهاز

طبقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي، يشير هذا الرمز إلى أنه يجب التخلص من المنتج في نقطة منفصلة لجمع النفايات.

وينطبق هذا على المنتج وجميع ملحقاته التي تحمل هذا الرمز.

قد لا يتم التخلص من المنتجات التي تحمل علامة على أنها نفايات منزلية عادية، ولكن

يجب أخذها إلى نقطة تجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.



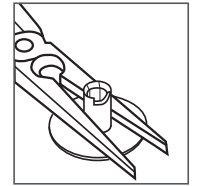
## تركيب واستبدال الملحقات

إدفع الملحقات فى شكل مستقيم بقدر الإمكان على عمود التركيب فبهذه الطريقة يمكن لدبوس الدفع ان يستقر تماما فى الفجوة الصغيرة الموجودة على جسم الملحق المراد تركيبه. لقد تم تصميم القطع الملحقة لجعل عملية تركيبها سهلة وإزالتها ببساطة من خلال جذبها من عمود التركيب.



**انتبه: لإحتياطات الأمان، عند استبدال الملحقات عليك دائما نزع السدادة**

يتم تركيب الملحق سريعا وفى وقت قصير للغاية فى عمود التركيب. قم ببساطة بالضغط على الشفرات معا -ضغطا خفيفا- بالزرديّة «كماشة صغيرة»



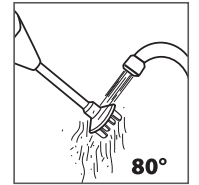
### أوعية الخفق

يمكنك استخدام أى وعاء خفق للعمل حتى وان كان فى الإناء الذى على الشعلة مباشرة. استخدم وعاء صغير للكميات القليلة ووعاء كبير للكميات الكبيرة. الأوعية الطويلة الضيقة مناسبة للعمل عن تلك القصيرة الواسعة.



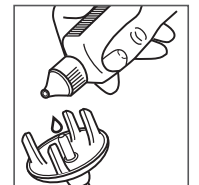
### التنظيف والعناية

التنظيف سهل للغاية. انزع الملحق وقم بتنظيفه. يكفى ان تنظف الجزء المطلى بالكروم من الجهاز بعد كل استخدام تحت الماء الجارى (لا تشغيل الجهاز اثناء التنظيف). أسهل طريقة لتنظيف بقايا الطعام التى تلتصق بميكسى ان تضعه فى وعاء به ماء ساخن وتشغله قليلا. انتبه حتى لا يتلامس المُشغل مع الماء.



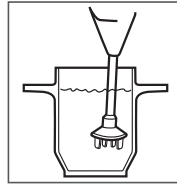
**هام: قم بتنظيف الجهاز بمجرد الإنتهاء من استخدامه، وذلك لمنع التصاق بقايا الطعام على المُشغل.**

سيستمر ميكسى معك طويلا اذا قمت بتزييته كل بضعة أشهر. استخدم لهذا الغرض زيتا خاليا من الأحماض (مثل زيت الفازلين، ويمكن الحصول عليه من الصيدلى). امسك ميكسى فى اتجاه رأسى بحيث تقابلك حافظة الشفرات، ضع ٢-٣ نقاط من الزيت على عمود التشغيل وقم بتشغيل الجهاز من ٢-٣ دقائق. قم بعدها بشطف الجهاز بالماء الساخن.



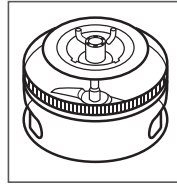
## ما الذى يمكن فعله....

اذا كانت عصا التشغيل فى الجهاز لا يدور؟ عند عدم استخدام الجهاز لبعض الوقت فإن عصا التشغيل قد تلتصق نتيجة بقايا الطعام التى تترسب وتتصلب والآن تسبب التصاق الجزء السفلى لحامل عصا التشغيل. ضع الجزء المُشغل للجهاز لمدة ٥ الى ١٠ دقائق فى وعاء مملوء بالماء الساخن، ثم قم بالتشغيل. بصفة عامة سيعمل الجهاز مرة أخرى، اذا لم يعمل عليك إذا تنظيف العصا مما هو عالق به بعناية.



### المُشغل

يطحن، يفرم ويقطع المكسرات تقطيعا ناعما، وكذلك اللوز، الأعشاب، الحبوب والبقوليات، الشيكولاته، الجبن، السكر (للسكر البودرة)، البهارات، الخبز (للخبز المحمص)، حبوب البن، البصل، الثوم، الفجل، البقدونس، البيض المسلوق جيدا «الصلب» للتزيين. لاحظ: المكونات الصلبة والشيكولاته يجب ان يتم تشكيلها بعد طحنها. لا تضع كميات كبيرة فى المُشغل، فقد يؤدى ذلك الى كسره، احرص على تشغيل المُشغل على السرعة الثانية دائما.

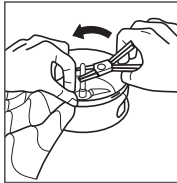


للفسيل، يمكن فصل قاعدة المشغل من الوعاء. اضغط على جزءى الفصل معا فى آن واحد. بعد الفسيل، أعد اوعاء الى قاعدة المشغل واضغطهما معا.

**تحذير: خلال التشغيل مع اللحم، المكسرات، اللوز، الشيكولاته والمواد الصلبة الأخرى، فضلا لا تقم بملء المُشغل بمواد أكثر من مستوى الحد الأقصى الموضح عليه.**

### تغيير شفرات المُشغل او المزدوج

امسك النصل بعناية باستخدام قطعة من القماش، لف المزدوج باستخدام زرديّة فى عكس اتجاه عقارب الساعة. الآن يمكنك استبدال الشفرة او المزدوج اذا كان هناك خطأ ما.



### التخزين

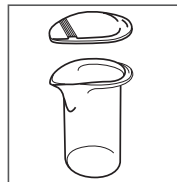
يمكن ان يتم تثبيت الحامل فى الحائط او وضعه على سطح العمل. يجب ان يكون ميكسى دائما فى متناول اليد لتستخدمه أينما كنت (يفضل ان يكون بين البوتاجاز والحوض)



**كلما كان موضع ميكسى فى متناول اليد، كلما زاد الإعتياد على استخدامه.**

### إبريق

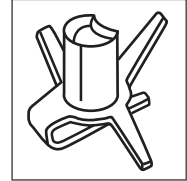
السعة ٨٠٠ مل ومصنع من البولى كربونيت ، مقاوم للصدمات ، ويعمل تحت درجة حرارة ١٥٠° مئوية ، ويستخدم فى الثلجات ، وأمن وغير سام ويمكن غسلة فى غسالة الاطباق



## أجزاء التشغيل

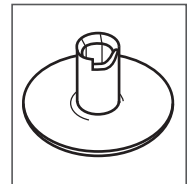
## المطحنة

تقطع/ تطحن، تهرس الخضراوات الطازجة أو المطبوخة «بيوريه»، الفاكهة، الكرز، طعام الأطفال صغار السن، اللحم المطهى، الفاكهة المجمدة، الأيس كريم، الفاكهة والمربى، وحتى تكسير مكعبات الثلج. خفق الحساء والصلصات. خلط الكيك وعجين الباتيك. إنها تستخدم لجميع المكونات الثقيلة.



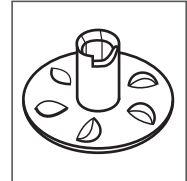
## الخافق

خفق، إدخال الهواء ومزج بياض البيض والكريم، يستخدم لخفق الحساء والصلصات وكل شيء يجب أن يكون خفيفاً وهشاً.



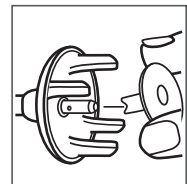
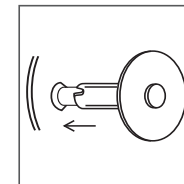
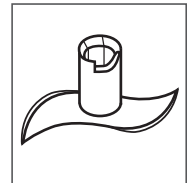
## خفق البيض والكريمة

ضرب ومزج مشروبات اللبن بالفواكه، البيوريه، صلصات السلطات، المايونيز. لجميع الخلطات التي يجب أن تكون خفيفة وكريمة القوام.



## مفرمة اللحم

تقطع، تشقق وتفرم اللحم (النء أو المطهى)، وكذلك الخضراوات ذات الألياف الخشنة.



## التطبيقات / الاستعمالات

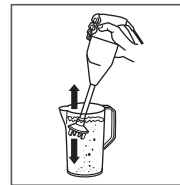
## حركة معصم الجهاز

أثناء التشغيل استخدم معصم الجهاز فى حركة دائرية بطيئة، إرفع ميكسى قليلاً لأعلى ثم اخفضه مرة أخرى فى المكونات "لا تضغط أو تسحق". نعومة النتيجة تعتمد على طول فترة الخلط.



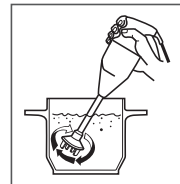
## السحب

ضع ميكسى فى قاع الوعاء لعدة ثوان. ثم اجذبه بزاوية واسحبه لأعلى ببطء فى عكس اتجاه جانب الوعاء. عندما لا يمكنك سحب المكونات لأعلى أعد ميكسى مرة أخرى إلى أسفل الوعاء وكرر العملية حتى تتجانس المكونات وتُخفق فى أنعم صورة تريدها.



## الخلط

اغمس ميكسى فى المكونات بزاوية، قم بالتشغيل والخلط. قبل أن ترفع الجهاز من المكونات، أوقفه عن العمل حتى لا تتناثر المكونات. لاحظ: أثناء العمل، ضع يدك التى لا تعمل بها أعلى فوهة الوعاء لمنع تناثر المكونات خارجه.



## أوضاع التشغيل

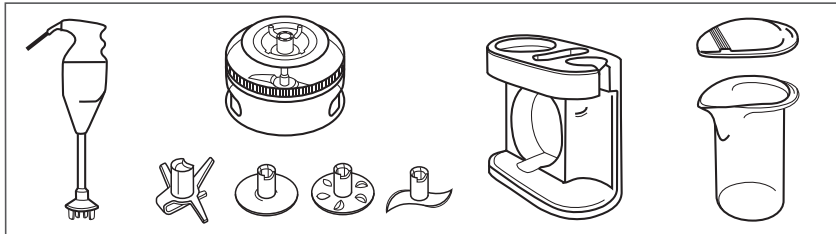
الخطوة (١) لجميع الأطباق الخفيفة والتي تحتاج إلى إدخال الهواء فى المكونات وللكميات الصغيرة  
الخطوة: (٢) لجميع المكونات اللزجة والصلبة وللكميات الكبيرة.



فضلاً عليك الضغط على نصل السكين حتى يرتبط السن الصغير فى العمود بتقب نصل السكين كما هو موضح فى الشكل.

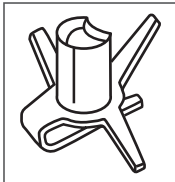
## تعليمات الأمان للميكسي انتبه لتعليمات الأمان

### وصف الجهاز

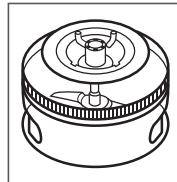


### الملحقات

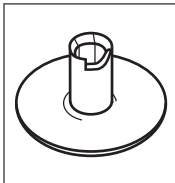
مطحنة



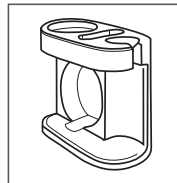
المشغل



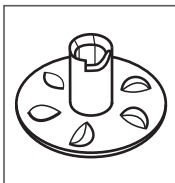
خافق



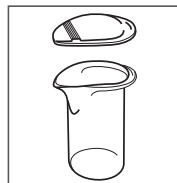
الحامل



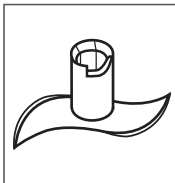
خافق البيض والكريمة



وعاء من البولي كربونيت



مفرمة اللحم



الملحقات الموضحة أعلاه تنتمي فقط إلى ذلك الموديل. فضلاً تأكد من المحتويات الموجودة في العلبة.

- يتم توصيل الجهاز فقط بوصلة AC وفولت مناسب لذلك المبين على لوحة تعريف الجهاز.
- إن الجهاز الكهربى ليس لعبة للأطفال. إن الأطفال لا يدركون مدى خطورة استخدام الأجهزة الكهربائية. لذا فضلاً عليك بإبعاد الجهاز عن متناول الأطفال سواء عند التشغيل أو التخزين.
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب من شعلة لهب حتى تضمن أن جسم الجهاز غير عرضة للإنصهار.
- يمكن وضع الجهاز فى السوائل حتى الجزء البعيد عن مقبض التشغيل.
- لا تنظف الجهاز فى غسالة الأطباق.
- أوقف الجهاز عن العمل ومن الأفضل نزع فيشة الكهرباء عندما تتعامل مع شفرات القطع أو أجزاء التشغيل، مثلاً عند تنظيف الجهاز تحت الماء الجارى وعند استبدال ملحقات الجهاز.
- فقط قم بتشغيل الخلاط عندما يكون عصا الخلط فى الإناء.
- ميكسي مجهز بزر أمان يمنع تشغيله بطريق الخطأ والذي يجعل الجهاز يتوقف عن العمل عند التوقف عن الضغط على زر التشغيل.
- انزع فيشة الكهرباء إذا حدث أى عارض أثناء التشغيل وبعد الانتهاء من الاستخدام أيضاً.
- أبداً لا تجذب فيشة الكهرباء ويديك مبتلتين
- أبداً لا تحمل أو تجذب الجهاز من كابل الكهرباء
- لا تجذب أو تربط السلك فى أشياء حادة
- لا تضع أو تعلق أشياء ساخنة فى الكابل أو تعرضه لشعلة لهب وعلبك حمايته من الحرارة أو الزيوت
- لا يجب تشغيل الجهاز عند:
  - تلف أى من الجهاز أو حافظة الخلاط أو الكابل
  - توقع التلف بعد وقوع الجهاز أو أى تغير فى شكله العام فى تلك الحالات يجب إرسال الجهاز غلى مركز الصيانة
- يجب أن تتم عمليات الإصلاح بواسطة مراكز الصيانة المؤهلة
- قد تحدث مخاطر عديدة إذا تم الإصلاح بواسطة أشخاص غير معتمدين
- إذا تم استخدام الجهاز فى أغراض غير المخصص من أجلها، إذا تم استخدامه بطريقة غير سليمة أو إصلاحه بواسطة أشخاص غير مؤهلين، ليس هناك أدنى مسئولية على الشركة فى حالة حدوث أى تلفيات وبالتالي يتوقف سريان الضمان.

# تعليمات استخدام الميكسى

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter

**VO-022-K**

## جدول المحتويات

تمهيد	1
قبل الاستخدام	1
تعليمات الأمان لاستخدام الميكسى	2
وصف الجهاز	3
الكماليات	3
أجزاء التشغيل	4
الاستعمالات / الاستخدام	5
أوضاع التشغيل	5
وضع واستبدال الملحقات	6
الأوعية	6
العناية والتنظيف	6
المشغل	7
الحفظ	7
بيانات تقنية	8
معلومات للمستخدم	9
وصفات لتحضير الطعام	11

## عميلنا العزيز:

نهنئك بشراء جهاز ميكسى - أداة الخلط لكل الأغراض. لقد أثبت ميكسى جدارته آلاف المرات بعد رضاء مستخدميه عنه فى القارات الخمس. إنه مناسباً لجميع الاستعمالات اليومية، صغير الحجم، حيث يوضع فى المطبخ. إنه فى متناول اليد لأنه ذو تصميم خاص حيث إن مقبضه مريحاً عند مسكه باليد وسهل التشغيل. ليس هناك أى مشاكل حتى إذا كانت يد المستخدم صغيرة وهو أيضاً مناسب لمن يستخدمون اليد اليسرى. إن ميكسى منتجاً ذو جودة عالية ودقيقة مما يجعلنا فخورون بتسويقه.

## قبل الاستخدام

فضلاً عليك قراءة جميع معلومات كتيب تعليمات الاستخدام بعناية فائقة. إنها تعطيك معلومات هامة عن كيفية الاستخدام، احتياطات الأمان وكيفية العناية بالجهاز. احتفظ بتلك التعليمات وانقلها إلى المستخدم التالى. هذا الجهاز لا يستخدم إلا من أجل الغرض المخصص له تبعاً لتعليمات الاستخدام تلك.