

mixSy[®]
by Zepter

VB - 022 - K



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Зміст

- Вступ
- Перед використанням
- Правила безпеки, що стосуються MixSy
- Опис пристрою
- Акcesуари
- Рухомі частини
- Застосування / обслуговування
- Позиції перемикача
- Встановлення і заміна насадок
- Контейнери
- Миття і догляд
- Млин
- Зберігання
- Технічні дані
- Інформація для користувачів
- Рецепти

Шановний клієнте,

Вітаємо з покупкою багатофункціонального міксера MixSy. MixSy надзвичайно універсальний і став незамінним супутником на кухнях на всіх п'яти континентах. Він чудово справляється з повсякденними кухонними обов'язками, як з дрібними, так і з великими. MixSy зручний завдяки ергономічному дизайну. Його легко використовувати навіть лівшам або людям з невеликими руками. Нам доставляє величезне задоволення поширювати такий прецизійний продукт високого якості.

Перед використанням

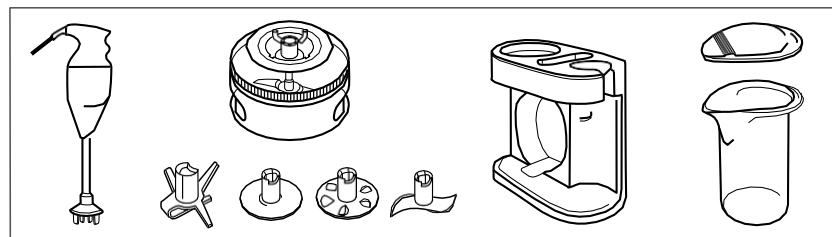
Уважно прочитайте інформацію, наведену в даному посібнику з експлуатації. Він містить важливі вказівки щодо використання, безпеки та догляду за пристроєм. Збережіть посібник з експлуатації та передайте його наступному користувачеві. Пристрій можна використовувати тільки за призначенням, зазначеному в даному керівництві з експлуатації.

Правила безпеки щодо mixSy

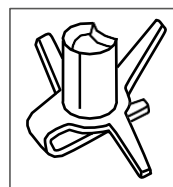
Необхідно звертати увагу на інструкції з безпеки.

- З метою захисту від ураження електричним струмом не слід занурювати у воду головний корпус, провід або електричну вилку пристрою mixSy у воду або рідини. Тільки приводний вал спроектований для занурення у воду та інші рідини. Якщо пристрій упаде в резервуар з рідиною, спочатку відключіть його від живлення, а потім негайно вийміть з ємності.
- Пристрій слід підключати до мережі з напругою, зазначеною на етикетці до пристрою.
- Необхідно завжди вимикати mixSy з мережі, коли він не використовується, перед підключенням та відключенням аксесуарів та перед миттям.
- Електричне пристрій не є іграшкою для дітей. Діти не усвідомлюють небезпек, які можуть виникнути при роботі електричних пристроїв. Тому слід тримати його поза досяжності дітей як во час використання, так і під час зберігання.
- Це пристрій не повинен обслуговуватися особами (включаючи дітей) зі зниженою фізичною, сенсорною чи розумовою дієздатністю та/або особами без відповідного досвіду та навичок експлуатації пристрою, за винятком випадків, коли вищезазначені особи належним чином контролюються чи навчаються по експлуатації пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Необхідно стежити за тим, щоб діти не грали з пристроєм.
- Не дозволяйте дітям користуватися міксером без нагляду.
- Аксесуари, відмінні від тих, що поставляються разом з пристроєм, повинні мати інструкції з безпечного використання.
- Не кладіть пристрій на гарячі поверхні, а також поблизу полум'я газової плити. Це може призвести до плавлення корпусу.
- Уникайте контакту з рухомими частинами.
- Ніколи не слід занурювати корпус пристрою у воду або інші рідини. Тільки металевий вал приводу спроектований таким чином, що може бути зануреним у рідину.
- Не мийте пристрій в посудомийній машині. Мити корпус тільки губкою або вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні мийні засоби, які можуть подряпати поверхні. Привідний вал необхідно мити вручну в теплій воді, застосовуючи м'який мийний засіб.
- Необхідно вимикати пристрій від розетки під час обслуговування захисного кожуха, кінцевих частин або працюючих частин, наприклад під час миття пристрою під струменем води або під час заміни насадок.
- Пристрій дозволяється включати тільки коли міксер знаходиться в контейнері.
- У MixSy передбачений безпечний перемикач, що захищає від випадкового запуску і вмикання пристрою в момент, коли тиск на перемикачі слабшає.
- Якщо під час використання або після завершення роботи з міксером відбувається щось неправильне, необхідно вийняти вилку з розетки.
- Ніколи не можна виймати вилку мокрими руками.
- Не переносіть пристрій, тримаючись за кабель.
- Не тягніть кабель і не кріпите його до гострих країв.
- Не кладіть і не підвішуйте кабель над гарячими предметами або відкритим полум'ям, а також захищайте його від впливу тепла або масел.
- Не включайте пристрій, якщо: пристрій, корпус або кабель пошкоджено, підозрюється пошкодження внаслідок падіння міксера або подібного інциденту. У таких випадках пристрій необхідно відправити в сервісний центр компанії Zepher.
- Ремонтні можуть виконуватися виключно сервісним центром Zepher. Ремонтні, виконувані неуповноваженими особами, можуть створити загрозу для користувача.
- Якщо пристрій використовується не за призначенням, якщо він неправильно експлуатується або ремонтується неуповноваженою особою, виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження. У таких випадках гарантія анулюється.

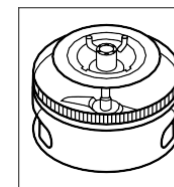
Опис пристрою



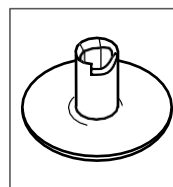
Аксесуари



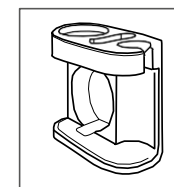
Подрібнювач



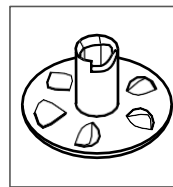
Млин



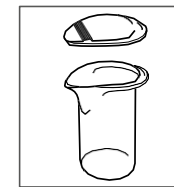
Збивач



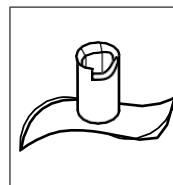
Касета



Вінчик



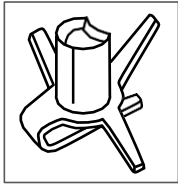
Кухоль з полікарбонату



Ніж для м'яса

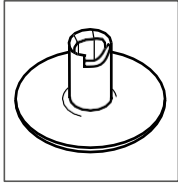
Описані вище аксесуари належать відповідній моделі. Будь ласка, перевірте вміст упаковки.

Рухомі частини. Застосування/обслуговування



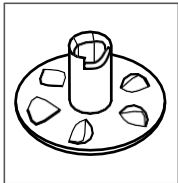
Подрібнювач

Ріже, перемелює, подрібнює сирі та варені овочі, фрукти, дитячі пюре, варене м'ясо, заморожені фрукти для морозива і джемів, а також розбиває кубики льоду. Перемішує супи і соуси. Замішує тісто для випічки і млинців. Підходить для всіх твердих продуктів.



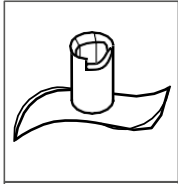
Збивач

Збиває білки яєць та вершки. Використовується для збивання супів і соусів. Для всього, що повинно бути легким і пишним.



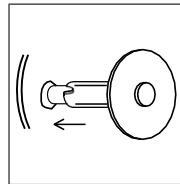
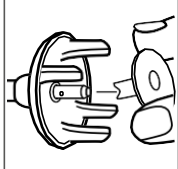
Вінчик

Для змішування і збивання коктейлів, пюре, соусів до салатів, майонезу. Для всіх сумішей з густою або кремоподібною консистенцією.

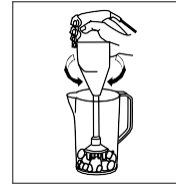


Ніж для м'яса

Ріже, шаткує і перемелює м'ясо (сире або приготоване), а також тверді овочі.



Необхідно одягнути лезо на приводний вал так, щоб маленький штифт на валу та отвір нано-насадки були з'єднані, як на ілюстрації вище.



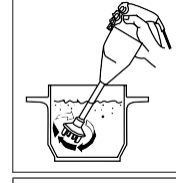
Рухи зап'ястя

Під час використання пристрою виконуйте легкі кругові рухи зап'ястя, злегка піднімаючи суміш і повертаючи її до інгредієнтів (не тисніть і не відбивайте). Точність подрібнення залежить від часу змішування.



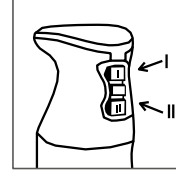
Підняття

Залиште на кілька секунд прилад на дні ємності. Потім нахиліть його і повільно піднімайте, торкаючись стінок чаші весь час. Коли міксер відокремиться від інгредієнтів, знову опустіть його на дно і повторюйте дії, поки інгредієнти не досягнуть потрібної консистенції.



Перемішування

Занурте міксер під кутом до інгредієнтів, увімкніть міксер і почніть перемішування. Перед виїняттям із посудини вимкніть міксер, щоб інгредієнти не розбризкувались. Порада: тримайте вільною рукою над ємністю, щоб уникнути розбрикування інгредієнтів.

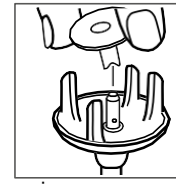


Позиції перемикача

Швидкість I для легких, пишних страв, а також при невеликих кількостях.
Швидкість II при всіх липких, густих стравах, а також при великих кількостях.

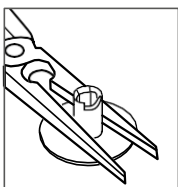
Рекомендований час експлуатації: 5 хвилин. Після 5 хвилин безперервної роботи пристрій слід вимкнути на 10 хвилин. **Увага! Ніколи не занурюйте корпус пристрою у воду або інші рідини. Тільки металевий приводний вал спроектований для занурення в рідину.**

Накладання і заміна насадок



Насадку надягніть якомога плавніше на штифт так, щоб виступ на штифті точно увійшов у невелике заглиблення в роз'ємі насадки. Насадки спроектовані так, щоб полегшити цей процес. Насадку знімають просто, знімаючи її зі штифта.

⚠ Увага: Перед надяганням або зняттям насадок необхідно переконаватися, що пристрій вимкнено і відключено від живлення, а двигун повністю зупинився. Увага! Леза всіх аксесуарів ГОСТР! Обережно при надяганні, знятті та/або митті.

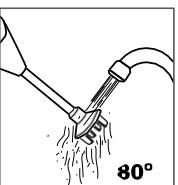


Через деякий час насадки можуть погано триматися на приводному валу. У такому разі достатньо затиснути листки насадки при допомозі пасатижів (2 надрізи).



Контейнери

Пристрій може працювати в будь-кому контейнері, а також в каструлі на кухонній плиті. При невеликих кількостях інгредієнтів слід використовувати маленькі контейнери, а при великих кількостях - великі. Вузькі, високі контейнери є кращими порівняно з більш вузькими і широкими.



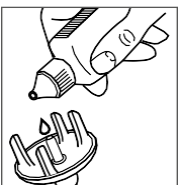
Миття і догляд

Увага! Перед миттям пристрій потрібно вимкнути і від'єднати від електроживлення. Ножі ГОСТРИ! Будьте обережні при надяганні, знятті та/або митті.

Миття дуже просте.

Після кожного використання обережно зніміть накладку з приводного вала і помийте лезо і вал під проточною водою. Мити вал і лезо вручну в теплій воді та з використанням м'якого миючого засобу. Корпус пристрою мити губкою або м'якою тканиною. Не використовуйте абразивні мийні засоби, які можуть подряпати поверхні.

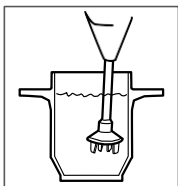
Якщо до пристрою MixSy прилипли залишки їжі, занурте вал приводний в ємність з теплою водою та увімкніть. Необхідно переконатися, що міксер не стикається з водою. **Важливо: мити пристрій негайно після завершення роботи, щоб запобігти засміченню приводного вала.**



Міксер працюватиме ефективніше, якщо змащувати його раз на кілька місяців. Для цього використовуйте масло без вмісту кислот (наприклад вазелін). Переверніть міксер вгору дном, направивши кришку наконечників у свій бік. Влийте 2-3 краплі масла на приводний вал і включіть прилад на 2-3 хвилини. Потім промийте прилад у теплій воді.

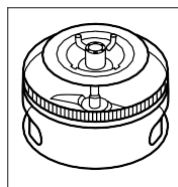
Перед тим як скласти прилад, відкрутіть наконечник/захисну оболонку ножа та очистіть її та валик. Примітка: відгвинчування виконується проти годинникової стрілки (так званий лівий гвинт).

Що зробити, якщо...



Якщо приводний вал пристрою не обертається? Якщо міксер не використовувався тривалий час, приводний вал може застрягти через залишки їжі, які встигли затвердіти і блокують нижній підшипник вала. Помістіть робочу частину пристрою в ємність із теплою водою на 5-10 хвилин, потім запусіть пристрій.

Зазвичай у таких випадках пристрій відновлює працездатність; якщо проблема не зникне, спробуйте змастити як вказано вище. Якщо ці дії не допоможуть, зв'яжіться з сервісним центром Zepter



Млин

Дрібно перемелює, натирає і рубає горіхи, в тому числі мигдаль, трави, зерна та злаки, шоколад, сири, цукор (на цукрову пудру), спеції, хліб (на паніровку), кавові зерна, цибулю, часник хрін, петрушку, варені яйця для гарніру.

Підказка: обробляйте тільки сухі інгредієнти. мелений шоколад повинен мати тверду консистенцію. Не слід надмірно переповнювати млин, тому що він може заблокуватися.

Миття млина

Щоб полегшити очищення, прополощіть лезо і кришку млина відразу після використання, щоб запобігти прилипанню залишків їжі. Для миття можна від'єднати з'єднувач від чаші млина. Натисніть одночасно на обидві клямки, що знаходяться на дні. Після миття потрібно повторно встановити чашу на підставку і притиснути.

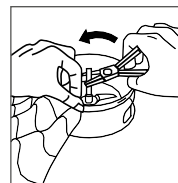


Увага! Ножі ГОСТРИ! Під час миття будьте обережні.



Увага: Перед натисканням кнопки START щільно закрийте кришку та помістіть MixSy у млин. Переконатися, що він знаходиться у правильній позиції. Не можна підключати млин до працюючого міксера. Млин слід використовувати на швидкості II.

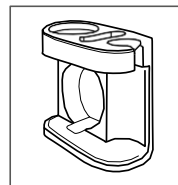
Увага: При роботі з м'ясом, горіхами, мигдалем, шоколадом та іншими твердими інгредієнтами, ніколи не заповнюйте млин вище максимальною рівня, вказаного на ємності.



Заміна лез або з'єднувача млини

Щільно утримуйте лезо через тканину і поверніть з'єднувач за допомогою пасатижів у напрямку, протилежному до обертання годинника. Тепер можна замінити лезо або з'єднувач, якщо вони пошкоджені.

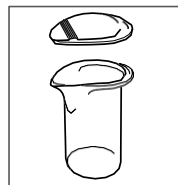
Увага! Ножі гострі! При заміні і роботі з ножами слід бути обережними.



Зберігання

Касету можна прикріпити до стіни або поставити на робочу поверхню. MixSy слід завжди тримати в межах досяжності в робочій зоні (краще всього між плитою і раковиною).

Чим зручніше розташований пристрій MixSy, тим частіше його можна використовувати.



Кухоль

Об'єм: 800 мл

З полікарбонату: ударостійкий, витримує температуру до 150 °C, придатний для зберігання в морозильнику та мікрохвильовій печі, нетоксичний і підходить для миття в посудомийній машині.

Кулінарні рецепти

Зміст

Супи
Соуси
Овочі, картопля
Пудинги, пироги, морозиво
Гарячі і холодні напої
Харчування для немовлят

Супи

Швидкий овочевий суп

1 варена картопля
1 морква
1 помідор
маленький шматочок перцю
селера, огірок та ін., за смаком
1 кубик бульйону

Помістити всі інгредієнти у велику ємність. Подрібнювати інгредієнти за допомогою подрібнювача до отримання необхідного розміру крихти. Залити окропом і швидко продовжити подрібнення.

Томатний суп

500 г помідорів
1 л води
1 цибуля
45 г борошна
20 г жиру
Сіль, перець паприка за смаком

Тушкувати нарізану великими шматками цибулю в розплавленому жирі. Додавати борошно і швидко обварити разом з помідорами, розрізаними на чверті. Додати воду та все збити вінчиком. Приправити за смаком і додати сметану за бажанням.

Соуси

Майонез

1 яйце (або 1 жовток)
1 столова ложка лимонного соку
1 столова ложка трав'яного оцту
1 щіпка солі
1 щіпка чорного перцю
1,5-2 склянки олії
1 столова ложка французької гірчиці

Помістіть в ємність (не занадто велику) все інгредієнти і ретельно збийте вінчиком. Потім додайте олію тонкою струйкою, постійно збиваючи, до тих пір, поки майонез не досягне потрібної консистенції. Щоб досягти ідеального результату, слід підтримувати однакову температуру всіх інгредієнтів.

Альтернативний метод

Помістіть все інгредієнти, з яких як мінімум чверть складається з олії,

Технічні характеристики

Двигун	220-240 В змінного струму, 50 Гц
Споживана потужність	170 Вт
Швидкість (об/хв)	11 000 / 16 000 об/хв
Ізоляція	подвійна оболонка
Перемикач	Безпечний перемикач з імпульсним контактом
Висота	33 см
Вага	925 г
Довжина кабелю	1,5 м
Переривання роботи міксера	Кожні 5 хвилин, приблизно на 1 хвилину.
Матеріал і корпус	Всі деталі виготовлені з матеріалів, стійких до іржі, не мають смаку та стійкі до їжі, що викликає корозію.
Країна походження	Корея

Декларація відповідності



MixSy відповідає чинним європейським директивам:

Директиві 2014/35/EU щодо гармонізації, що стосується електричного обладнання, призначеного для використання у певних діапазонах напруги

Директиві 2014/30/EU щодо електромагнітної сумісності.

Декларація відповідності ЄС гарантує, що пристрій безпечний, був перевірений і випробуваний, а також відповідає всім вимогам, встановленим у чинних нормах, директивах та правилах.

Утилізація



Цей символ означає, що в Європейському Союзі продукт повинен утилізуватися в окремому пункті збирання відходів. Це стосується продукту та всіх аксесуарів, позначених цим символом. Продукти позначені таким чином, не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами, їх слід віднести до пункту збору для переробки електричних та електронних пристроїв.

у високу та вузьку посудину. Помістіть міксер з вінчиком на дно посудини та тримайте його не менше 5 секунд, дозволивши насадці працювати. Коли всі інгредієнти змішаються з олією, утримуйте посудину під кутом і повільно працюйте від дна до верху судини. Повторюйте цикл до отримання потрібної консистенції.

Соус ремюль

2 варених яйця
1 жовток сирого яйця
1/8 л олії = 0, 125 л
2 столові ложки оцту або 1 столова ложка лимонного соку
французька гірчиця
1 маленька цибулина
1 столова ложка каперсів
2 маленьких маринованих огірка
1-2 анчоуси (замочені)
суміш трав
1/8 л сметани = 0,125 л

З допомогою вінчика збийте жовток яйця, олію і сіль до піни. Потім використовуйте подрібнювач, щоб нарізати решту інгредієнтів у суміш. Подавайте охолодженим, з рибою і т. д.

Соус для салатів

1-2 ст. ложки салатної олії
1 ст. ложка лимонного соку або оцту
щіпка солі
2 ст. ложки кислої сметани
1 цибулина
1 ст. ложка нарізаних трав
1 щіпка цукру

Помістити всі інгредієнти у високу, вузьку посудину і обробити за допомогою подрібнювача, щоб трави та цибуля були дрібно нарізані. Полити підготовлений салат і перемішати.

Сезонне трав'яне масло

2 жмені трав
лимонний сік
3 ст. ложки масла

Ретельно промийте трави, якщо одним з інгредієнтів є петрушка, відріжте тверді стебла. Потім помістіть трави у високу посудину, залийте лимонним соком і подрібніть за допомогою подрібнювача. Додайте дрібно нарізане масло (не надто тверде), обробіть все за допомогою подрібнювача і посоліть до смаку.

Овочі, картопля

Картопляне пюре

1 кг очищеної і вареної картоплі. Бл. 3/8 л теплого молока = 0,375 л
30 г олії, сіль
щіпка мускатного горіха за смаком

Розімніть зварену картоплю за допомогою вінчика (не використовуючи міксер). Потім додайте тепле молоко, сіль, щіпку мускатного горіха та олію. Тепер увімкніть міксер і обробіть до отримання однорідної консистенції.

Пудинги, торти, морозиво

Яблучна пінка

4 яблука
1 ст. ложка цукру
2 яєчних білка, сік 1 лимона

Очистити яблука, видалити серцевину і розрізати решту на 4 частини, помістити у високу посудину і збризкати лимонним соком, щоб зберегти колір. Додати цукор і подрібнити все за допомогою міксера. Потім змінити насадку на насадку для збивання і додати яєчні білки. Збивати до отримання піни.

Пудінг вершково-ванільний

1 упаковка ванільного крем-пудингу в порошок
250 г вершкового сиру,
1/2 л молока
3 ст. ложки цукру
1 маленька упаковка ванільного цукру

Приготувати крем із порошку, 1/2 л молока та 1 столову ложку цукру. Дати масі охолонути. Використовувати збивач для змішування сиру з ванільним цукром і 2 ст. ложками цукру, потім збивати суміш з холодним ванільним кремом. Рецепт можна збагатити, додаючи фрукти.

Шоколадний пудинг

150 г масла
1/4 л молока
125 г борошна
100 г цукру
150 г тертого шоколаду
6 яєць
1 маленька упаковка ванільного цукру

Підігріти молоко, додати до киплячого молока масло, сіль і 1 столову ложку цукру, помішуючи вінчиком. Додати борошно і продовжувати заважати до тих пір, поки що маса не досягне в'язкою консистенції. Залишити остигати на кілька хвилин, а потім перемішати з шоколадною стружкою, ванільним цукром та жовтком яйця. Збити білок віночком і акуратно нанести на суміш при вимкненому міксері. Помістити суміш у підготовлену форму та готувати на водяній бані 25-30 хв. Акуратно виїняти з форми і подавати з густим шоколадним соусом.

Фруктове морозиво

Приблизно 200 г заморожених фруктів (дрібно нарізані яблука, полуниця малина і т. д.), 6 ст. ложок сметани (або вершкового сиру або йогурту), цукор, підсолоджувач або мед.

Легко розморожені фрукти змішайте з вершковим сиром. цукром (підсолоджувачем) за допомогою подрібнювача в чаші для збивання, обережно обертаючи міксер зап'ястям. Подавайте фруктове морозиво одразу або зберігайте у замороженому вигляді.

Кава з пінкою

1 ст. ложка розчинної кави
2 ст. ложки цукру
1/8 літра холодною води = 0, 125 л
1 або 2 кубика льоду за смаком. Невелика кількість рому

Помістити холодну воду і каву в ємність. Одягнути насадку - ЗБИВАЧ, розмістити міксер на дні ємності і увімкнути на швидкість 1.

Тримати міксер під кутом і постійно торкатися дна судини, поки вміст не почне пінитися. Потім включити швидкість 2. Повторювати процедуру (вгору та вниз), поки вміст судини не стане густим. Додати 2 ст. ложки цукру і кілька крапель рому, перемішувати при вимкненому міксері.

Основа для торта

250 г цукру
4 яйця
1 маленька упаковка ванільного цукру
сік половини лимона.
200 г масла або маргарину
1 склянка молока
500 г борошна
1 маленький пакет розпушувача (15 г)
терта цедра половини лимона

Помістіть цукор, сік і цедру лимона в чашу для змішування (по можливості високу та вузьку). Потім наріжте вершкове масло або маргарин на дрібні шматочки (не надто холодне і не занадто тверде). Ретельно обробіть всі інгредієнти за допомогою подрібнювача приблизно 2 хвилини. Потім додайте молоко, борошно і розпушувач. Продовжуйте обробку ще 3 хвилини. Через приблизно 5 хвилин маса буде готова до виливання в змащену форму і випікання при середній температурі. Після випічки посипте пиріг цукровою пудрою.

Збиті вершки

Вершки, цукор. Вершки повинні бути якомога холоднішими і свіжішими.

Вилийте у високу, вузьку посудину. Прикріпіть на міксер насадку-збивач і помістіть у посуд з вершками. Увімкніть пристрій. Під час роботи міксера повільно переміщайте вінчик під кутом до краю посуду. Уважно повторюйте цей рух. Час від часу тримайте вінчик прямо під поверхнею. Завдяки утриманню вінчика під кутом, при кожному обороті в рідку масу вдавлюється повітря. Не слід працювати занадто швидко. Через деякий час збиті вершки будуть достатньо насичені повітрям, завдяки чому будуть тримати форму. Цукор слід додавати вже наприкінці. Після вимкнення пристрою струсіть збиті вершки з вінчика в посудину.

Дієтичні «збиті вершки»

1/2 л знежиреного молока (краще з жирністю нижче 1,5%)
Помістити напівзаморожене молоко у посудину. Утримуючи насадку для збивання на дні посудини впродовж кількох секунд, переміщайте його, дозволяючи працювати. Потім повільно піднімайте вміст до краю судини. Повторювати процедуру (підняття і повернення на дно) доти, поки молоко не зб'ється до міцності. Додати цукор або підсолоджувач. Подавати відразу, інакше молоко втратить твердість. Використовувати тільки знежирене молоко, по бажанню можна додати дрібку солі або лимонного соку, що посилять застигання.

Збитий яєчний білок

Помістити білок яйця у високу вузьку посудину (малі порції - маленький посуд, великі порції - великий посуд) і занурити в нього насадку збивач. Увімкнуті пристрій і додавати теплу воду (1 ст. л. достатньо навіть при великих порціях), дуже повільно переміщаючи вінчик вгору під кутом. Повторювати процедуру дуже уважно -

подаючи повітря до білка - доти, поки білок не стане твердим. Перед використанням слід промити ємності чистою водою, видаляючи залишки мийного засобу. Такі залишки завадять збити білок.

Гарячі і холодні напої

Какао

1/2 л молока
1-2 ст. ложки какао (за смаком)
цукор

Підігріти молоко до кипіння в каструлі, якомога високої і вузької. Тримати віночок з насадкою ВІНЧИК в молоці та увімкнути пристрій. Насипати какао та цукор. Міксер швидко і рівномірно перемішає всі інгредієнти, не треба надто їм рухати. Швидко довести какао до кипіння. вимкнути міксер і зняти каструлю з плити.

Яєчний напій

6 цілих яєць
250 г цукрової пудри
сік половини лимона
1 маленька пачка ванільного цукру
1,5 децилітра 90% -ного спирту
1 маленька банка несолодкого згущеного молока

Змішати яйця, цукор, молоко, лимонний сік і ванільний цукор впродовж 2 хвилин за допомогою вінчика. Потім додати спирт і збивати ще хвилину. негайно розлити по пляшкам і по можливості зачекати тиждень. Смак можна урізноманітнити додавши, наприклад, 2 ст. ложки розчинної кави.

Молочні напої (коктейлі)

Завдяки вінчику їх можна приготувати миттєво. Помістити всі інгредієнти в посудину додати кубики льоду, при необхідності цукор чи мед, а потім подрібнити за допомогою подрібнювача. Декілька пропозицій:
Молоко, полуниця, лимонний сік. Молоко, банани, лимонний сік.
Молоко, чорниця, лимонний сік.

Харчування для немовлят

MixSy чудово підходить для приготування пюре для дітей зі свіжих інгредієнтів. Можна швидко і без проблем приготувати невелику порцію. Ось дів варіанти:

Пюре з моркви

Очистити моркву і варити в злегка підсоленій воді до м'якості. Додати невелику кількість олії та вершків, використовувати подрібнювач. Так само можна приготувати й інші види овочів також з додаванням вареної картоплі.

Пюре з фруктів

Розм'якшити цукор в невеликій кількості апельсинового соку, додати банан і дуже дрібно подрібнити за допомогою подрібнювача. можна приготувати не менш смачні фруктові пюре для дітей з маленьких свіжих морквин, шматочків яблук і бананів, з додаванням шматка цільнозернового хліба або хлібця. Можна підсолодити страву невеликою кількістю меду.



ЗАМОВЛЯЙТЕ ЗАРАЗ

www.zepter.ua

© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTEK GROUP

ДП «Цептер Інтернаціональ Україна»
01015 м. Київ, вул. Старонаводницька 13-Б,
приміщення 24, 25
Інфолінія: 0-800-505-880