

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter

**zepter**<sup>®</sup>  
INTERNATIONAL  
LIVE BETTER • LIVE LONGER

# KUCHAŘKA

## NÁVOD K POUŽITÍ





Vážený zákazníku,  
gratulujeme vám ke koupi univerzálního tyčového mixéru mixSy. MixSy se již milionkrát osvědčil a má na všech pěti kontinentech své spokojené uživatele. Hodí se pro každodenní malé i větší práce v kuchyni. MixSy je díky anatomické rukojeti snadno ovladatelný pro praváky i leváky, je precizní a kvalitní.

## Před prvním použitím

Prosím, přečtěte si pozorně informace uvedené v tomto návodu k obsluze. Poskytnou vám důležitá upozornění týkající se použití, bezpečnosti a údržby přístroje. Pečlivě si tento návod uschovejte a předejte ho případnému dalšímu uživateli. Přístroj používejte pouze k účelům, které jsou uvedeny v tomto návodu k obsluze.

### DBEJTE NA BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Bezpečnostní předpisy pro mixSy

- Přístroj připojte jen ke střídavému proudu – napětí musí odpovídat údajům na štítku přístroje.
- Elektrický přístroj není hračkou pro děti. Děti si neuvědomují nebezpečí, které může při zacházení s elektrickými přístroji vzniknout. Proto přístroj používejte a ukládejte mimo dosah dětí.
- Přístroj neodstavujte na horké plochy, ani v blízkosti otevřeného ohně, aby nedošlo k roztavení krytu.
- Přístroj je možné ponořit do vody jen kovovou částí, plastovou rukojeť neponořujte.
- Přístroj není možné mýt v myčce nádobí.
- Přístroj vytáhněte ze zásuvky, pokud se dotýkáte ochranného krytu nebo nástavců, např. při jejich výměně nebo při čištění a mytí přístroje.
- Přístroj zapněte až tehdy, když je jeho ponorná část vložena do pracovní nádoby nebo dobře zasazena do procesoru.
- MixSy pracuje pouze při stisknutí jednoho nebo druhého ovladače rychlosti, což je důležité pro bezpečné použití.
- Po použití mixéru a v případě poruchy vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
- Kabel nikdy nevytahujte ze zásuvky mokrou rukou.
- Přístroj nikdy nenoste za přívodní kabel.
- Kabel nepopotahujte přes ostré hrany, ani nepokládejte nebo nevěšete v blízkosti horkých ploch a rozpáleného tuku.
- Přístroj není možné používat, pokud:
  - je přístroj, kryt nebo přívodní kabel poškozen,
  - je podezření, že při pádu přístroje nebo v podobné situaci došlo k nějakému defektu.V takovýchto případech je nutné přístroj předat servisnímu oddělení společnosti Zepter.
- Opravy smějí provádět jen naši odborníci. V důsledku neodborných oprav může vzniknout uživateli potenciální nebezpečí. Je-li přístroj používán k jiným účelům, nesprávně obsluhován nebo neodborně opravován, nemůžeme převzít záruku za eventuální škody. V těchto případech odpadá garanční nárok.



## POPIS PŘÍSTROJE



S univerzálním mixérem mixSy® snadno nahradíte mnohé kuchyňské přístroje. Jednoduše a rychle si vyrobíte pomazánky, těsta, majonézy, koktejly a termixy. Vše z čerstvých i vařených surovin a s minimálními náklady.

### Multifunkční mixér mixSy

- Rychlý a výkonný - až 16 000 otáček/min.
- Ergonomický, lehký, snadné použití a čištění
- Nerezový tyčový nástavec - lze mixovat i horké pokrmy

### NÁDOBK

- 800 ml, vyrobená z polykarbonátu
- S vyznačením měrných jednotek
- Vhodná pro používání v mrazničce nebo mikrovlnné troubě
- Odolná vůči teplotě do 150 °C
- Odolná vůči nárazu a rozbití
- Lze mýt v myčce nádobí

### Nástavce mixSy

- Nožová hlava
- Šlehací kotouč
- Nástavec na mixování
- Nůž na maso

### Kazeta

- Praktické odkládání přístroje i příslušenství
- Je možno pověsit ji na zeď

### Procesor / mlýnek

- Vyroben z materiálu nejvyšší jakosti - acetalu, který je **silnější a bezpečnější** než ostatní umělé hmoty

Stačí jen vybrat **nástavec** a jde se na věc – MixSy® udělá práci za vás během několika málo vteřin. Nástavce, které jsou vyrobené z **ušlechtilé oceli, jsou odolné proti korozi a nezanechávají žádnou chuť**. Jsou při přípravě jídel a nápojů vždy připravené uspokojit i ty nejnáročnější potřeby. Používejte je kreativně a podle vašich kulinářských přání. Využívejte jejich rozmanitých schopností a objevujte nové kuchařské možnosti.



### Nožová hlava

Tento sekací nástavec **rozmělnuje, seká a vytváří pyré** ze syrové a uvařené zeleniny, z brambor, vařených luštěnin, dále z čerstvého i mraženého ovoce. **Pasíruje** polévky a omáčky. Vytváří těsta, pomazánky, náplně a mixované nápoje.



### Nástavec na mixování

**Slouží k mixování** koktejlů, nápojů, pyré, salátových záливоk, frappé. **Míchá** těsto na palačinky, majonézu, **Je vhodný pro tekutiny a potraviny krémové konzistence**.



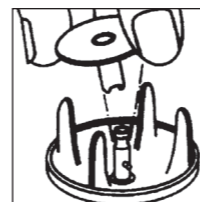
### Šlehací kotouč

**Míchá** tekutiny a nápoje, homogenizuje mléko a ovocné šťávy. **Šlehá, kypří**, emulguje vaječný bílek a šlehačku. **Slouží k našlehání** polévek a omáček. Prostě všeho, co má být **pěnovité a vzdušné**.



### Nůž na maso

**Mixuje** vařené maso najemno nebo nahrubo a bez jakékoli námahy **naseká** i syrové maso. Krájí a seká ryby a **rozmělnuje** vláknitou zeleninu.



### Výměna nástavců

**Pozor: Při výměně pracovních částí vyndejte z bezpečnostních důvodů zástrčku ze zásuvky.**

Nasaďte zvolený nástavec svisle na hřídel tak, aby obě části do sebe dobře zapadly. Výstupek na hřídeli vám nasazení ulehčí. Sundání pracovních částí se děje jednoduchým vytažením. Pokud nástavec nedrží na hřídeli pevně, zmáčkněte jeho kulatý úchyt lehce kleštěmi.



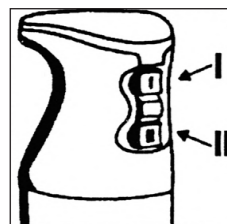
### Procesor

- **Mele** obiloviny, ořechy, mandle, kávu, cukr, čokoládu, mák, hrách, fazole, čočku, koření, cibuli, česnek, křen, petržel.
- **Drtí** krystalový cukr, až z něho vnikne moučkový cukr.
- **Strouhá** sýry.
- Mele strouhanku z čerstvého pečiva.
- **Seká** bylinky a koření.

**Tip:** Zpracovávajíte jen suché potraviny. Pokud sekáte čokoládu, měla by být tvrdá. Nikdy nedávejte do procesoru příliš mnoho potravin, jinak by mohlo dojít k jeho zablokování. **S procesorem pracujete za využití rychlostního stupně II.**

# POUŽITÍ

**Upozornění!** Nepřekračujte doporučenou provozní dobu 5 minut. Po uplynutí této doby nechte přístroj 10 minut odpočinout. Vysokootáčkový motor tak udržíte dlouho v plné kondici.



## Přepínací stupně

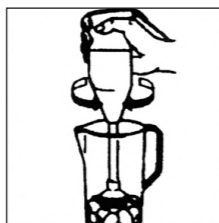
**Stupeň I** pro lehké a vzdušné pokrmy, malá množství a měkké suroviny, jako vařenou zeleninu či vařené brambory.  
**Stupeň II** pro všechny husté, tvrdé pokrmy a velká množství.

**Upozornění!** Než budete mlet a sekát dlouhým stiskem, pomozte přístroji podržit suroviny cca 5 opakovanými krátkými stisky nejprve ovladačem rychlosti I a poté II.



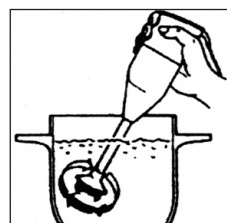
## Vytahování

MixSy nechte pracovat na dně nádoby nehybně po dobu několika sekund. Poté ho držte zešikma a pomalu vytahujte po okraji nádoby nahoru. Pokud se hmota přestane zvedat, ponořte ho opět na dno a postup opakujte, dokud hmota neztuhne.



## Kroužení

Krouživým pohybem otáčejte zápěstím a přitom zvedejte mixér trochu nahoru a zase spouštějte dolů (nemačkejte a nepěchujte surovinu). Stupeň jemnosti závisí na délce pracovní doby.



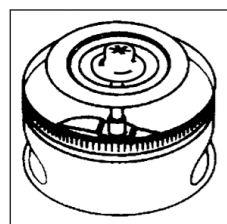
## Pasírování

MixSy ponořte zešikma do hmoty, přístroj zapněte a hmotu propasírujte. Před vyjmutím přístroj vypněte, abyste se vyhnuli vystříknutí.



## Pracovní nádoby

Můžete pracovat v každé nádobě, i přímo v nádobě na sporáku. Úzké a vysoké nádoby jsou pro tuto práci vhodnější než široké a nízké.



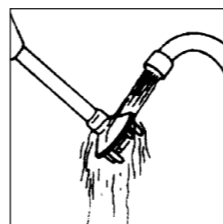
## Procesor

Při používání procesoru dbejte vždy následujících pokynů:

- Mixér nasunujte a vysunujte z procesoru **vždy až po jeho vypnutí! Nikdy mixér na procesor nenasunujte a nevysunujte, je-li v pohybu!**
- Předtím, než stisknete tlačítko START, se ujistěte, že je víko procesoru dobře zavřené, a teprve pak nasuňte mixSy do procesoru a zkontrolujte jeho správné usazení.
- **Procesor vždy používejte při nastavené rychlosti II.**

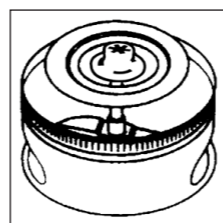
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**Upozornění!** Pravidelnou údržbou předejdete možnému spálení motoru, proto věnujte péči o výrobek dostatečnou pozornost, zvláště pravidelnému promazávání vazelínou!!!



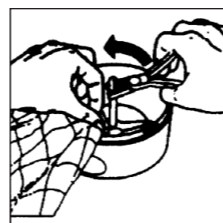
## Čištění trubice

- Odpojte přístroj ze sítě, sundejte nástavec a jednoduše ho opláchněte.
- Povolte a sejměte kryt nožů (**Pozor! Levý závit!**) a rovněž jej opláchněte.
- Konec trubice s hřídelí opláchněte tak, aby pod krytkou těsnění (malý plechový kroužek) nezůstaly na těsnění žádné zbytky potravin.
- Konec potřete vazelínou (např. vazelínou, kterou je možno zakoupit v lékárně - je hygienicky nezávadná). Důležité je, aby se mazivo dostalo pod krytku těsnění.
- Našroubujte zpět kryt nožů a přístroj na chvíli spusťte.
- Plastový kryt nikdy nemyjte přímo pod vodou, stačí jej otřít vlhkým hadříkem.
- Nepoužívejte k čištění žádná rozpouštědla (benzín apod.).
- Přístroj čistěte hned po použití.



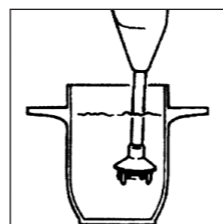
## Čištění procesoru

Po umytí je možné oddělit misku od procesoru. Současně **zmáčkněte dvě západky**, které jsou na dně. Na spodní straně misky je kryt ložiska. Ten lze rovněž snadno sejmout a prostor pod ním vyčistit a **promazat** (opět je vhodná lékárenská vazelína). Po umytí vložte misku zpátky do procesoru a zamáčkněte.



## Výměna nožů procesoru nebo unašeče

Vytočte unašeč pomocí kleští **proti směru hodinových ručiček**, přičemž držte nůž pevně hadříkem. Nyní můžete nůž nebo unašeč, pokud jsou vadné, vyměnit. Máte-li unašeč i nůž vyjmutý, dá se snadno sundat i uložení nože a prostor pod ním vyčistit.



## Když hnací hřídel přístroje nerotuje:

Pokud jste mixSy po nějakou dobu nepoužívali, může se stát, že hnací hřídel zatuhla, protože na ní zůstaly a ztuhly okem sotva postřehnutelné zbytky jídla. **Postavte danou pracovní část na 5 až 10 minut do nádoby s horkou vodou.** Poté zkuste hřídel opatrně rozpochybovat a uvolnit pomocí kleští. Podaří-li se to, přístroj na okamžik zapněte. Měl by být již zcela provozuschopný.

# RECEPTY

Přinášíme vám několik typových receptů, které vás navedou, jak s mixSy pracovat a všestranně jej používat. Tento univerzální mixér si jeho uživatelé pochvalují. S pomocí mixSy ohromíte svou rodinu a hosty velkým výběrem specialit, připravíte s ním snadno každodenní i velmi speciální pokrmy a nápoje. Nebojte se experimentovat a popustěte uzdu fantazii.

ČL = čajová lžička, PL = polévková lžice

## NÁPOJE

### JAHODOVÝ KOKTEJL

• 250 ml dobře vychlazeného mléka • 250 g jahod • cukr nebo přírodní sirup podle chuti

Jahody očistěte a vložte do nádoby mixéru. Přilijte mléko a oslaďte dle vašich chuťových preferencí. Mixujte do hladka. Není-li mléko na počátku dostatečně chladné, přidejte několik kostek ledu.

### MALINOVÉ SMOOTHIE

• 150 ml vychlazeného mléka • 150 g bílého jogurtu • 200 g malin • 1 banán

Všechny suroviny vč. nakrájeného banánu vložte do nádoby mixéru. Mixujte zvoleným nástavcem tak dlouho, až vznikne hladké smoothie.

**TIP:** Podobně zvládnete vytvořit smoothie z jiných druhů ovoce i ze zeleniny, s mlékem, kefírem, vodou, chlazeným ovocným čajem apod.

### MANGOVÉ CHIA SMOOTHIE S KOKOSOVÝM MLÉKEM

• 200 ml kokosového mléka • 200 g manga (na kostičky) • šťáva z půlky limety • 1 ČL chia semínek • 1 PL medu • hrst kostek ledu • několik lístků máty

Chia semínka nasypete do kokosového mléka a nechte 30 minut odpočinout. Všechny přísady vložte do mixovací nádoby mixéru a rozmixujte do hladka. Poháry ozdobte lístky máty.

### LEDOVÁ KÁVA

podle chuti:

• instantní káva • cukr • nízkotučné mléko • několik kostek ledu

Kávu, led a případně cukr vložte do nádoby mixéru a zalijte studenou vodou. Kávu mixujte tak dlouho, až se led podrtí a přísady rozpustí. V jiné vysoké nádobě šlehejte mírně namrzlé mléko a po stěně nádoby je „vytahujte“ směrem vzhůru, dokud nevznikne pěna. Mléčnou pěnu umístěte lžící opatrně na kávu v šálku.

**TIP:** Do kávy přidejte zmrzlinu a šlehačku.

### LEDOVÁ TŘÍŠŤ

• voda • sirupy • džusy

V nádobách na led nechte v mrazničce zmrznout vodu s přísadou různých sirupů či džusů. Ledovou tříšť vytvořte z ledových kostek jejich rozmixováním sekacím nástavcem ve vysoké úzké nádobě. Při servírování tříště do sklenic začněte nejhustším a končete nejjednodušším zmrzlým nápojem.

### PIÑA COLADA PRO DVA

• 60 ml bílého rumu • 60 ml kokosového krému nebo Malibu • 180 ml ananasového džusu • hrst kostek ledu

Rozmixujte všechny ingredience v nádobě mixSy pomocí sekacího nástavce, abyste podrtili led. Nápoj přelijte do sklenic, ozdobte plátky ananasu a třešničkami.

### SEX ON THE BEACH PRO DVA

• 80 ml vodky • 40 ml broskvové vodky (nebo Bols Peach) • 120 ml pomerančového (nebo ananasového) džusu • 120 ml brusinkového džusu • hrst kostek ledu

Rozmixujte všechny ingredience kromě ledu v nádobě mixSy pomocí nástavce na mixování s otvory. Do vysokých sklenic vložte led a přelijte ho vzniklou směsí. Aby nápoj vypadal ve sklenicích efektně, podávejte ho s ovocem a brčkem.

## OMÁČKY

### VAJEČNÁ MAJONÉZA

• 1 vejce (nebo 1 žloutek) • 1 ČL citronové šťávy • 1 ČL bylin-kového octa • 1,5 - 2 šálky oleje • 1 lžička francouzské hořčice • sůl • pepř

Všechny ingredience kromě oleje vložte nádoby mixSy a dobře promíchejte šlehacím kotoučem. Poté přilívejte olej tenkým, stálým proudem (ne po kapkách) a vše mixujte tak dlouho, až dosáhne majonéza požadované konzistence. Pro dokonalý výsledek by měly mít všechny přísady stejnou teplotu.

### BEZVAJEČNÁ MAJONÉZA

• 100 ml podchlazeného trvanlivého nízkotučného, resp. odtučněného mléka • 200 ml oleje • 1 ČL hořčice • 1 ČL octa (nebo citronové šťávy) • sůl • pepř

Mléko našlehejte šlehacím kotoučem do tuhé pěny, pomalu přilívejte olej a vyšlehejte do husta. Pak přidejte ostatní přísady a došlehejte. Srazí-li se majonéza v průběhu šlehání, nalijte do jiné nádoby trochu mléka a pomalu přilívejte sraženinu za neustálého šlehání. Našleháte opět výtečně jemnou majonézu.

### REMULÁDA

• 2 vejce natvrdo • 1 syrový žloutek • 1 ČL francouzské hořčice • 1 malá cibule • 1 PL kaparů • 2 malé okurky • 1-2 ančovičky • směs bylinek dle vlastní preference • 125 ml oleje • 2 PL octa nebo citronové šťávy • 125 ml zakysané smetany • sůl

Šlehacím kotoučem ušlehejte žloutek s olejem a solí do pěny. Poté přidejte ostatní suroviny (ty pevné nakrájené na kousky) a rozmixujte vše sekacím nástavcem. Remuládu podávejte ke studené pečení, k rybě apod.

### ZÁLIVKA NA SALÁT

• 1-2 PL olivového oleje • 1 PL citronové šťávy • 3 PL zakysané smetany nebo jogurtu • 1 cibule na osminky (nebo 2 stroužky česneku nebo 1 ČL semínek/ořechů nebo po 1 ČL medu a hořčice) • koření, bylinky a cukr dle vlastní preference • sůl

Všechny ingredience dejte nádoby mixSy a dobře zpracujte zvoleným nástavcem. Dbejte na to, aby ingredience byly posekány na jemno. Zálivku nalijte na připravený salát a promíchejte.

## POMAZÁNKY

### BYLINKOVÉ MÁSLLO

• 2 hrsti bylinek • 1 stroužek česneku • 1 ČL citronové šťávy • sůl • 4-5 kostiček změkklého másla (cca 100 g)

Bylinky důkladně omyjte, osušte a pokrájejte. Vložte je do procesoru mixSy, přidejte česnek, citronovou šťávu, sůl a promixujte. Poté přidejte kostky změkklého másla a opět promixujte.

### RYBÍ POMAZÁNKA

• 1 plechovka rybiček v oleji (olej slijte) • 125 g tvarohu • 100 g majonézy • 1 malá cibule na osminky • sůl, pepř

Odstraňte z rybiček páteře. Nasadte nožovou hlavu a vše vyšlehejte v nádobce mixSy do hladké pěny.

Rybičky v oleji můžete nahradit vykostěnou uzenou makrelou bez kůže, tvaroh a majonézu pak pomazánkovým máslem nebo taveným a čerstvým sýrem.

Rybí pomazánku lze doplnit vařeným vejcem, kapary či okurkou.

### SÝROVÁ POMAZÁNKA

• 100 g Nivy a 1 jarní cibulka nebo  
• 100 g Eidamu, 1 malá mrkev a 1 ČL Krenexu nebo  
• 100 g taveného sýra a 2 PL Kunovjanky bez nálevu nebo  
• 100 g plísňového sýra a 1 stroužek česneku nebo  
• 100 g tvrdého sýra, 50 g měkkého salámu a 1 ČL hořčice nebo  
• 100 g aromatického sýra (syrečky, Romadúr), 1 malá cibulka a 1 ČL hořčice  
• 100 g tvarohu • 100 g majonézy • sůl, pepř

Pevné ingredience nakrájejte na hrubší kostky. Všechny přísady vložte do nádoby mixSy a nožovou hlavou šlehejte do krémové konzistence. Můžete zjemnit mlékem a přidat pažitku.

### MASOVÁ POMAZÁNKA

• 250 g pečeného masa • 1 cibule • 1-2 stroužky česneku • 1 nakládaná okurka • 100 g měkkého sýra nebo pomazánkového másla • 1 PL hořčice • 1 ČL kečupu • špetka provensálského koření • sůl • pepř

Maso, cibuli, česnek a okurku pokrájejte. Všechny přísady dejte do úzké nádoby, podle chuti osolte, opepřete a zpracujte nožovou hlavou do konzistence pomazánky.



## VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA

- 4 natvrdo uvařená vejce
- 1 malá cibule na osminky
- 125 g změkklého másla
- 125 g taveného sýra
- 1 PL hořčice
- sůl, pepř

Nasadte nožovou hlavu a všechny přísady rozmixujte v nádobce mixSy. Chcete-li mít pomazánku mozaikovou, z uvařených vajec rozšlehejte s máslem jen žloutky, bílky nasekejte v procesoru na větší kousky a vmíchejte do pomazánky. K této klasické pomazánce můžete přidat sekané sterilované okurky, zeleninovou směs, měkký salám, Nivu, tvarůžky apod. Máslo je možno nahradit majonézou nebo tvarohem.

## ČOČKOVÁ POMAZÁNKA

- hrst čočky
- 150 g kořenové zeleniny (celer, mrkev, petržel)
- 1 stroužek česneku
- 2 PL olivového oleje
- 2 PL kečupu
- sůl

Čočku, celer, petržel a mrkev uvařte do měkka a nechte vychladnout. Pomocí nožové hlavy rozmělněte i s česnekem v nádobce mixSy. Přidejte olej, kečup a sůl. Vše vyšlehejte do hladké pomazánky.

## BAZALKOVÉ PESTO

- 2 šálky bazalky
- 1/2 šálku parmazánu
- 1/2 šálku panenského olivového oleje
- 1/3 šálku piniových oříšků
- 3 stroužky česneku
- sůl

Do nádoby mixSy vložte čerstvou bazalku, oříšky, parmazán na kousky, oloupaný česnek a sůl. Suroviny podrťte nožovou hlavou. Nasadte nástavec na mixování s postupně přilévajte olivový olej. Směs má být dobře rozmixovaná, ale má stále obsahovat malé kousičky. Pesto skladujte v lednici nejdéle 1 týden, jeho čerstvost prodloužíte uložením ve vacSy.

## HLAVNÍ POKRMY

### BRAMBOROVÁ (ZELENINOVÁ) KAŠE

- 1 kg oloupaných, uvařených brambor
- cca 370 ml horkého mléka
- 30 g másla
- sůl
- špetka muškátového oříšku

Uvařené brambory rozmačkejte v hrnci bez použití mixéru mixSy. Poté přidejte horké mléko, sůl, máslo a případně i muškátový oříšek. Nyní zapněte mixér a zpracujte kaši šlehacím nástavcem do hladké konzistence.

Vynikající je kaše také s přidavkem vařené mrkve, hrášku nebo brokolice. Podobně vytvoříte i dýňové pyré s česnekem.

### PALAČINKY Z OVESNÝCH VLOČEK NA SLANO / SLADKO

- 250 g ovesných vloček
- 250 g hladké mouky
- 1 l mléka
- 3 vejce
- špetka soli

Všechny suroviny dejte do dostatečně velké, vysoké nádoby. Vejce vložte buď celá, nebo jen žloutky a z bílků ušlehejte sníh, který později vmícháte do těsta. Šlehacím nástavcem vyšlehejte pěkné těsto. Palačinky pečte na suché, nebo jen olejem mírně potřené Zepter pánvi. Pánev zahřívejte pomalu, aby dosáhla správné teploty pro pečení palačinek na sucho a tuto teplotu si udržovala.

Palačinky plňte špenátem se sýrem, plátky šunky a sýra, kuřecí masovou směsí apod. Ve sladké variantě je potřeba marmeládou, okapanými dušenými jablky se skořicí, posypte strouhaným tvarohem, pokapejte zakysanou smetanou a lehce pocukrujte.

### ZELENINOVÉ MUFFINY S MOZZARELLOU

- 400 g brokolice, zeleného chřestu nebo jiné zeleniny
- 200 g šunky
- 100 g mozzarely
- 6 vajec
- 250 ml mléka
- sůl
- 250 g polohrubé mouky

Zeleninu nakrájejte na kostičky a spařte, nebo krátce povařte ve vodě. Do vysoké štíhlé nádoby vložte mazarellu a šunku, nakrájené na kostky, okapanou zchlazenou zeleninu, vejce a mléko. Směs osolte a podrťte nožovou hlavou mixSy. Nakonec přidejte mouku a vyšlehejte tekuté těsto.

Těsto vlijte do formiček na muffiny (podle velikosti získáte zhruba 10-14 porcí). Troubu předehřejte na 180 °C a muffiny dejte péct. Pečte je asi půl hodiny.

## DĚTSKÉ POKRMY

### MRKVOVÉ PYRÉ

Mrkev oškrábejte a uvařte ve vyšší nádobě do měkka. Přidejte malé množství másla a smetany, případně špetičku soli. Pomocí nožové hlavy promixujte pokrm rovnou ve varné nádobě nebo pyré připravte v procesoru mixSy. Pro obměnu můžete přidat vařené brambory, hrášek, čočku, lilek aj.

## OVOCNÉ PYRÉ

Piškot změkčete v troše pomerančové šťávy, přidejte banán a rozmixujte na jemno v procesoru mixSy. Stejně dobré ovocné pyré pro malé děti uděláte z jablka, hrušky či meruňky.

### JABLEČNÝ JOGURT

- 2 jablka
- 1-2 ČL cukru
- 2 PL řeckého jogurtu

Jablka oloupejte, zbavte jadřinců a rozčtvřte. Dejte do vysoké nádoby, přidejte cukr a vše sekejte nožovou hlavou. Poté nasadte šlehací nástavec, vložte 2 vrchovaté lžíce řeckého jogurtu a směs šlehejte do krémové hmoty. Jogurt je možno dochutit špetkou skořice a rozinkami.

### KRÉMÁČEK

- 400 ml mléka
- 1 vanilkový pudink
- 2-3 PL cukru
- 2 tvarohy ve vaničce

Z mléka a cukru uvařte pudink. Nechte ho vychladnout a poté do něj za pomoci mixovacího nástavce zašlehejte tvarohy. Krémáček plňte do šroubovacích sklenic a uchovejte v ledničce.

## DEZERTY, DORTY, ZMRZLINY

### ŠLEHAČKA

- 1 balení šlehačky
- cukr dle vlastní volby

Šlehačka by měla být co nejstudenější a nejčerstvější. Nalijte ji do nádoby mixSy a nasadte šlehací kotouč, který ponoříte do smetany. Až nyní zapněte mixér. Zatímco mixér pracuje, mírně jej nakloňte a šlehačku pomalu vytahujte směrem vzhůru. Tento pohyb opatrně opakujte. Držením šlehače pod úhlem se do kapaliny všlehá vzduch. Občas podržte šlehač těsně pod povrchem. Nepracujte příliš rychle. Cukr přidejte až nakonec. Jakmile je mixér vypnut, poklepejte jím na ruku, abyste z něj vrátili všechnu smetanu do nádoby.

### SNÍH Z BÍLKŮ

- bílky v počtu podle potřeby

Bílky dejte do nádoby mixSy. Před použitím nádobku opláchněte čistou vodou, aby v ní nezůstaly žádné stopy po mycích prostředcích. Ty by bránily ztuhnutí bílku. Nyní ponořte do bílků mixér s nasazeným šlehacím kotoučem. Přidejte horkou vodu

(1 PL je dostačující i pro větší množství sněhu) a mixér zapněte. Velmi pomalým pohybem mixérem drženým pod úhlem vytahujte sníh směrem k hornímu okraji. Citlivě opakujte tento postup, aby se do obsahu dostával vzduch a vaječný bílek postupně tuhl.

### BÁBOVKA

- 4 vejce
- 220 g cukru
- 270 g polohrubé mouky
- ½ sklenice oleje
- ½ sklenice teplé vody
- ½ prášku do pečiva
- kakao

Vejce s cukrem utřete za pomoci nástavce na mixování s otvory. Přidejte mouku, prášek do pečiva, olej a vodu. Polovinu těsta nalijte do vymazané a vysypané formy. Druhou polovinu těsta obarvěte kakaem a nalijte rovněž do formy. Bábovku pečte v předehřáté troubě obvyklým postupem. Prvních 20 minut při 150 - 160 °C. Potom zvýšte teplotu na 180 °C a dopékejte asi 20 - 30 minut. Zkuste špejlí, jestli je uvnitř hotová. Upečenou bábovku vyklopte a pocukrujte nebo polijte polevou.

MixSy je výborným pomocníkem při přípravě jakýchkoli těst - na koláče, lívance, muffiny aj.

### NEPEČENÝ CHEESECAKE

- 250 g tvarohu
- 1 mascarpone
- 120 g másla a ½ hrnku mléka nebo 1 šlehačka
- 2 lžíce želatiny
- ½ hrnku cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 bílky
- piškoty / sušenky
- ovoce

Želatinu nechte nabobtnat v teplé vodě (nesmí se vařit) a rozšlehejte ji. Máslo rozpustíte v teplém mléce nebo použijte šlehačku. Želatinu přidejte do směsi másla s mlékem / šlehačky, dodejte cukr, vanilkový cukr, po částech tvaroh s mascarpone a mixujte. Z bílků ušlehejte sníh a ten vmíchejte nakonec. Směs vlijte do dortové formy vyložené potravinovou fólií a piškoty nebo sušenkami. Prokládejte ji ovocem. Dort nechte v ledničce ztuhnout (nejlépe přes noc).

### OVOCNÁ ZMRZLINA

- 200 g mraženého ovoce (jahody, maliny, borůvky atd.)
- 6 PL smetany nebo jogurtu
- cukr, dietní sladidlo nebo med

Mírně rozmražené ovoce, smetanu a cukr mixujte v nádobce mixSy, až dosáhnete vámi požadované konzistence bez kousků nebo s nimi. Směs plňte do tvořítek na zmrzlinu a nechte v mrazničce zamrazit.



## MixSy®

<b>Motor:</b>	230–240 VAC, 50 Hz
<b>Příkon:</b>	170 W
<b>Otáčky za minutu:</b>	11 000/16 000 otáček za minutu
<b>Izolace:</b>	Dvojitý obal
<b>Odrušení:</b>	EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005 EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997+A1:2001
<b>Vypínač:</b>	Bezpečnostní vypínač s impulzním kontaktem
<b>Celková délka:</b>	33 cm
<b>Hmotnost:</b>	925 g
<b>Kabel:</b>	Spirálový, 1,5 m
<b>Mechanická a elektrická bezpečnost:</b>	EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr+A2:2006 EN 60335-1/A13:2008 EN 60335-2-14:2006+A1:2008 EN 62233:2008
<b>Materiál a kryt:</b>	Veškeré podstatné součásti jsou odolné proti korozi i proti potravinám, které způsobují korozi, a jsou bez chuti