

VO-022-K

mixSy[®]
by Zepter



LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

 **zepter**[®]
INTERNATIONAL
DŽĪVO LABĀK · DŽĪVO ILGĀK

CIEŅĪJAMĀS DĀMAS UN GODĀTIE KUNGI!
KOMPĀNIJA ZEPTER PIEDĀVĀ JUMS PIEDALĪTIES
ZEPTER CLUB LIVE100
un izmantot VISAS klientu priekšrocības!

Jebkurš kompānijas Zepter klients (vai potenciālais klients), kas piedalījās prezentācijā, jebkurš prezentācijas organizators vai viesis, kuriem ir interese par veselīgu dzīvesveidu un produktiem Zepter, var kļūt par **ZEPTER CLUB LIVE100** biedru, aizpildot reģistrācijas veidlapu ZEPTER CLUB LIVE100. Anketu var aizpildīt jebkurā no mūsu birojiem. Zepter biroju adreses ir pieejamas mūsu mājas lapā **www.zepter.lv** vai zvanot uz informācijas līniju **80007222**.

Zepter klubs "Live 100" ir lieliska vieta, lai sāktu ceļojumu uzņēmējdarbības un veselības pasaulē.

- Dalība klubā „Live 100” ir bezmaksas;
- Tiesības uz atlaidi līdz 10% uz Zepter produkciju;
- Tiesības uz atlaidi līdz 20% uz Zepter Cosmetics&Luxury produkciju;
- Iespēja reģistrēt neierobežotu dalībnieku skaitu Zepter klubā „Live 100”;
- Bonuss naudas izteiksmē līdz 8% no Jūsu ieteiktā jaunā Zepter kluba „Live 100” dalībnieka pirmā pirkuma summas;
- Ekskluzīvi reklāmas piedāvājumi, ielūgumi uz semināriem, svinībām, jaunu produktu demonstrējumiem un prezentācijām;
- Informatīvas tikšanās, kas veltītas jaunākajiem zinātniskajiem un medicīniskajiem pētījumiem par veselīgu dzīvesveidu;
- Konsultācijas par pareizu uzturu;
- Trīs Biopton gaismas terapijas procedūras bez maksas;

DZĪVO LABĀK. DZĪVO ILGĀK.



Lietošanas instrukcija

Saturs

Priekšvārds	
Pirms lietošanas	3
mixSy drošība	4
Ierīces apraksts	5
Piederumi	5
Uzgaļi	6
Lietošana	7
Lietošana un uzgaļu maiņas padomi	7
Rezervuāri	8
Tīrīšana un kopšana	8
Mašīnas procesors	9
Glabāšana	9
Tehniskā informācija	10
Receptes	11
Informācija lietotājiem	18

Cienījamais klient!

Apsveicam ar mixSy universālā miksera iegādi! Neticami daudzfunkcionālais mixSy mikseris ir kļuvis par neaizstājamu virtuves palīgu visos piecos kontinentos. Tas ir ideāls ikdienas virtuves darbiem, un, pateicoties ergonomiskajam dizainam, mixSy ir ļoti viegli lietojams. Tas ir piemērots gan mazākām rokām, gan kreiljiem. MixSy ir augstas kvalitātes produkts, ar kuru mēs ļoti lepojamies.

Pirms lietošanas

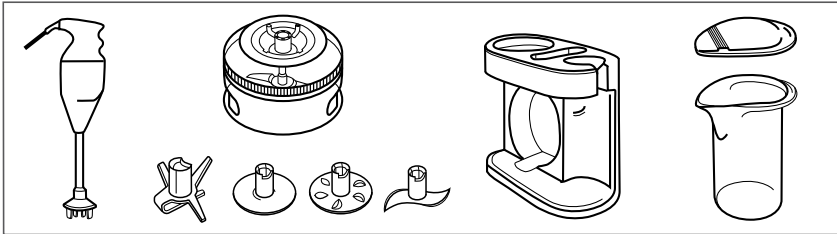
Lūdzu, rūpīgi izlasiet šos norādījumus un padomus saistībā ar ierīces lietošanu, drošību un kopšanu. Saglabājiet šo instrukciju un nododiet to nākamajam ierīces īpašniekam. Saskaņā ar šo lietošanas instrukciju, ierīce ir paredzēta tikai tās pienācīgai lietošanai.

MixSy drošības noteikumi

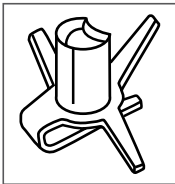
Pievērsiet uzmanību drošības norādījumiem!

- Ierīci drīkst pievienot tikai elektrotīklam ar spriegumu, kas atbilst norādei uz ierīces korpusa.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar šo elektrisko ierīci, jo tie nesaprot riskus, kas var rasties, strādājot ar elektroierīcēm. Lūdzu, turiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas nelieto ierīci uzraudzībā vai nesaņem attiecīgus norādījumus saistībā ar ierīces lietošanu.
- Bērni drīkst lietot mikseri tikai atbildīgo personu uzraudzībā, lai pārliecinātos, ka tie nespēlējas ar ierīci.
- Ja ierīce ir atstāta bez uzraudzības, vienmēr atvienojiet mikseri no elektrotīkla (arī pirms montāžas, demontāžas vai tīrīšanas).
- Neļaujiet bērniem lietot mikseri bez uzraudzības.
- Lūdzu, pārliecinieties par piederumu drošu lietošanu, kas nav iekļauti ierīces komplektā.
- Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām vai tuvu atvērtām gāzes liesmām, kas var sabojāt korpusu.
- Ierīci drīkst iegremdēt šķidrumos tikai līdz roktura līmenim.
- Neievietojiet ierīci trauku mazgājamā mašīnā.
- Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no tīkla, kad veicat kādas darbības ar mikseri vai tā daļām, piemēram, tīrot ierīci zem tekoša ūdens vai nomainot tās piederumus.
- Izslēdziet ierīci tikai tad, kad mikseris ir ievietots rezervuārā.
- mixSy ir aprīkots ar drošības slēdzi, kas neļauj to nejauši ieslēgt, tas nekavējoties izslēdzas, kad tiek atlaists spiediens uz slēdzi.
- Ja lietošanas laikā ir radušies traucējumi ierīces darbā, atvienojiet kontaktdakšu no elektrotīkla.
- Nekad neatvienojiet kontaktdakšu ar mitrām rokām.
- Nekad nevelciet vai nepārvietojiet ierīci, turot to aiz vada.
- Nepakļaujiet ierīces vadu asu priekšmetu vai griezējinstrumentu saskarsmei.
- Nenovietojiet vadu pārāk tuvu karstiem priekšmetiem, atklātai liesmai vai eļļai, kā arī pasargājiet ierīci no karstuma iedarbības.
- Ierīci nedrīkst ieslēgt, ja ierīce, tās korpuss vai vads ir bojāti, vai jums ir aizdomas par to bojājumu. Šādos gadījumos ierīce ir jānosūta uz Zepter servisa centru.
- Remontu drīkst veikt tikai Zepter servisa centra speciālisti. Ja remontu ir veikusi nepiederoša persona, tas var radīt draudus ierīces īpašniekam.
- Zepter nevar uzņemt atbildību par jebkādiem bojājumiem, kas radušies neparedzētu mērķu izmantošanas, nepareizas lietošanas vai nekvalificēta remonta veikšanas rezultātā. Šādā gadījumā garantija zaudē spēku.

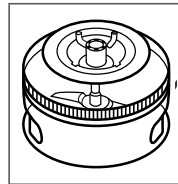
Ierīces apraksts



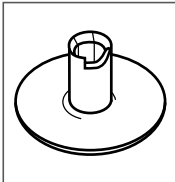
Piederumi



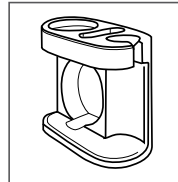
Smalcinātājs



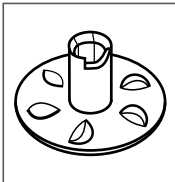
Maļšanas procesors



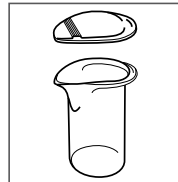
Uzgalis putošanai



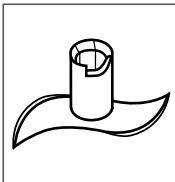
Uzglabāšanas paliktnis



Uzgalis sajaukšanai



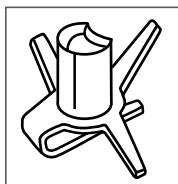
Polikarbonāta trauks



Gaļas smalcinātājs

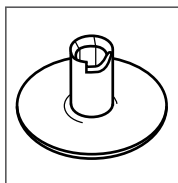
Augstāk minētie piederumi ir ietverti attiecīgajā modeļa komplektā. Lūdzu, pārbaudiet iepakojuma saturu.

Uzgaļi



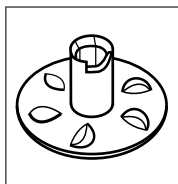
Smalcinātājs

Sasmalcina un sagriež svaigus un vārītus dārzeņus, augļus, ogas, vārītu gaļu, saldētus augļus saldējuma un ievārījuma pagatavošanai, jebkuras sastāvdaļas bērnu biezeņu pagatavošanai, un sasmalcina pat ledus gabaliņus. Var izmantot kā blenderi zupu un mērču pagatavošanai. Ar smalcinātāja palīdzību, var pagatavot arī kūku un pankūku mīklu. Var izmantot jebkuru cietu un biezu sastāvdaļu smalcināšanai.



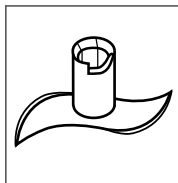
Uzgaļis putošanai

Puto olu baltumus un saldo krējumu. Var izmantot zupu un mērču pagatavošanai, vai jebkuru vieglas struktūras putoto masu vai ēdienu pagatavošanai.



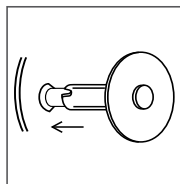
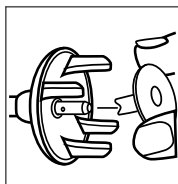
Uzgaļis sajaukšanai

Sajauc kokteiļus, dzērienus, biezeņus, salātu mērces, majonēzi u.c. Paredzēts maisījumiem ar biezu vai krēmveida konsistenci.



Gaļas smalcinātājs

Sagriež un sasmalcina nevārītu vai vārītu gaļu, kā arī dārzeņus ar rupjām šķiedrām.



Lūdzu, novietojiet uzgaļi uz ass tā, lai mazais ass fiksators un uzgaļis tiktu savienots tā, kā parādīts attēlā.

Lietošana



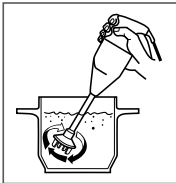
Rotējošas kustības

Lietojot mikseri, veiciet vieglas rotējošas kustības. Paceliet mikseri virs trauka un pēc tam lēni nolaidiet to (nelietojiet mikseri ar spēku). Jo ilgāk mikseris darbojas, jo labāk produkti tiek samaisīti vai sasmalcināti.



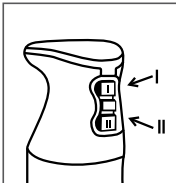
Putošana

Novietojiet mixSy uz dažām sekundēm tuvāk trauka apakšai, un, turot mikseri slīpi, lēnām gar trauka sieniņām, virziet to uz augšu un uz leju. Atkārtojiet procesu, kamēr tiek sasniegta vēlamā konsistence.



Maisīšana

Iegremdējiet mikseri traukā iz, turot to slīpi, ieslēdziet un samaisiet. Pirms miksera izņemšanas no traukas, izslēdziet to, lai izvairītos no šļakātām. Padoms: aizklājiet trauku no augšpuses ar brīvo roku, lai sastāvdaļas neizšļakstītos.



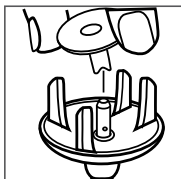
Pārslēga pozīcijas

1. ātrums visu vieglo sastāvdaļu un neliela pārtikas daudzuma pagatavošanai. 2. ātrums visu biezo un cieto sastāvdaļu, vai liela pārtikas daudzuma pagatavošanai.

Ieteicamais darba laiks: 5 minūtes

Lūdzu, katru reizi izslēdziet ierīci uz 10 minūtēm, kad lietojiet to 5 minūtes bez pārtraukuma.

Uzgaļu lietošana un mainīšana

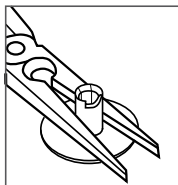


Uzbīdiet uzgali uz ass tādā veidā, lai virzošās ass fiksators precīzi atbilstu uzgaļa dobumam.

Uzgaļa konstrukcija ļauj izdarīt to bez grūtībām.

Lai noņemtu uzgali no ass, vienkārši pavelciet to.

Uzmanību! Mainot uzgali, drošības apsvērumu dēļ, vienmēr izvelciet kontaktdakšu no elektrotīkla.

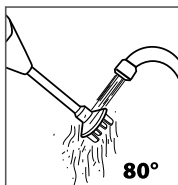


Pastāv iespēja, ka pēc ilgāka ekspluatācijas perioda uzgaļi kļūs vājāki un vairs tik cieši nepiegulēs pie ass. Šajā gadījumā, vienkārši saspiediet uzgaļa kātiņu ar platknaiblēm.



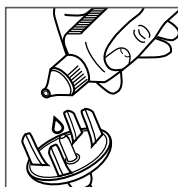
Trauki

Jūs varat lietot mikseri jebkurā traukā, pat uz plīts stāvošā katlā. Nelieliem pārtikas daudzumiem, izmantojiet mazākus traukus, savukārt lielākiem - lielākus. Šauri un augsti trauki ir vairāk piemērotāki darbam nekā plati un zemi.



Tīršana un kopšana

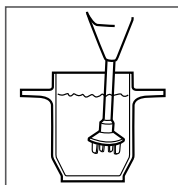
Tīršana ir ļoti vienkārša. Noņemiet uzgali un noskalojiet to. Pietiek ar to, ka pēc katras lietošanas jūs noskalosiet ierīces hromēto daļu zem tekoša ūdens (mazgājot ierīci, izslēdziet to). Vienkāršākais veids, kā izmazgāt mikserī iestrēgušās ēdiena daļiņas, ir ielikt ierīci traukā ar karstu ūdeni un ieslēgt to. Pievērsiet uzmanību tam, lai slēdzis nesaskartos ar ūdeni.



Svarīgi: notīriet ierīci uzreiz pēc darba pabeigšanas, lai novērstu rotējošo ierīces daļu aizsprostošanos.

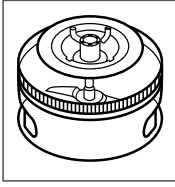
MixSy darbosies labāk, ja jūs to ieeļļosiet ik pēc pāris mēnešiem. Šim nolūkam izmantojiet bezskābes eļļu (piemēram, vazelīna eļļu). Turiet mixSy ar uzgali pret sevi. Uzpildiniet 2 vai 3 eļļas pilienu uz ass un ieslēdziet ierīci uz 2-3 minūtēm. Pēc tam noskalojiet to ar karstu ūdeni.

Ko darīt, ja...



Ierīces ass vairs negriežas?

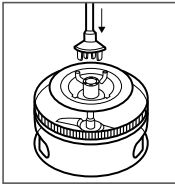
Ja jūs kādu laiku neesat lietojis ierīci, ierīces ass var nobloķēties iestrēgušo ēdiena daļiņu dēļ. Novietojiet ierīces darba daļu uz 5 līdz 10 minūtēm katlā ar karstu ūdeni, pēc tam ieslēdziet ierīci. Tagad ierīce atkal strādās; ja tas nenotiek, uzmanīgi mēģiniet atbrīvot asi ar platknaiblēm.



Malšanas procesors (dzirnavas)

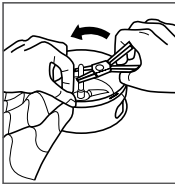
Sasmalcina riekstus un mandeļus, garšaugus, graudus, šokolādes gabaliņus, sieru, cukuru (pūdercukura pagatavošanai), maizi (rīvmaizes pagatavošanai), kafijas pupiņas, sīpolus, ķiplokus, mārutkus, pētersīļus, vārītas olas (ēdienu dekorēšanai). **Padoms:** izmantojiet dzirnavas tikai sausiem produktiem. Lai samaltu šokolādi, tai jābūt cietai.

Nekad nelieciet dzirnavās pārāk daudz pārtikas. Tas var izraisīt ierīces bojājumus. Lai notīrītu dzirnavas, noņemiet bļodu no pamatnes. Vienlaicīgi piespiediet spaiļus pie pamatnes. Pēc mazgāšanas, ievietojiet rezervuāru atpakaļ uz pamatnes un piespiediet to.



⚠ Uzmanību: pirms nospiežat START pogu, cieši aizveriet vāku un ievietojiet mikseri malšanas procesorā. Pārliecinieties, vai tas atrodas pareizajā pozīcijā. Nepievienojiet ieslēgto ierīci pie dzirnavām. Vienmēr izmantojiet 2. ātrumu darbam ar dzirnavām.

⚠ Uzmanību: sasmalcinot gaļu, riekstus, mandeļus, šokolādi vai citu cieto pārtiku, nekad nepiepildiet dzirnavas virs maksimāli noteiktā līmeņa.



Asmeņu vai procesora ass maiņa

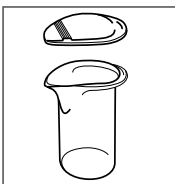
Pieturot asmeni ar drānas gabalu, pagrieziet asi ar platknaiblēm pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Tagad jūs varat nomainīt asmeni vai asi, ja tie ir bojāti.

Glabāšana



Uzglabāšanas paliktni var piestiprināt pie sienas vai novietot uz virtuves darba virsmas. Izvietojiet mixSy tā, lai tas vienmēr būtu pie rokas (vēlams starp plīti un izlietni).

Jo ērtāka ir mixSy atrašanās vieta, jo biežāk jūs to izmantosiet.



Trauki

Tilpums: 800 ml

Izgatavots no polikarbonāta: triecienizturīgs, neplisstošs un karstumizturīgs (iztur temperatūru līdz 150 ° C), piemērots lietošanai saldētavā un mikroviļņu krāsnī, nav toksisks, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Tehniskā informācija

Motors	230-240 V, maiņstrāvas periods 50
Enerģijas patēriņš	170 W
Rotācijas ātrums	11000/16000 apgr./min.
Izolācijas tips	dubultais appinums
Traucējumu nomācšana	EN 61000-3-2: 2006 EN 61000-3-3: 1995 + A1: 2001 + A2: 2005 EN 55014-1: 2006 EN 55014-2: 1997 + A1: 2001
Drošs pārslēdzis	pārslēdzis ar impulsa kontaktu
Garums	33 cm
Svars	925 g
Spirālveida vads	1,5 m
Elektromehāniskā drošība	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
Materiāli un korpuss	Visas ierīces daļas ir izgatavotas no nerūsējošiem, bezgaršīgiem un pret pārtikas koroziju izturīgiem materiāliem.

Starptautiskie atbilstības marķējumi



Izplatītājs: Home Art Sales Services AG

Produkta veids:

Mēs paturam tiesības veikt izmaiņas ierīces konstrukcijā.

Receptes

Saturs

Zupas	11
Mērces	11
Dārzeni, kartupeļi	13
Pudiņi, kūkas, saldējums	13
Karstie un aukstie dzērieni	15
Bērnu biezeņi	16

ZUPAS

Ātrā dārzeņu zupa

1 vārīts kartupelis

1 burkāns

1 tomāts

Saldie pipari, selerijas, gurķi utt. pēc garšas.

1 buljona kubiņš

Ielieciet visas sastāvdaļas traukā. Sasmalciniet ar SMALCINĀTĀJA palīdzību līdz vēlamajai konsistencei. Pievienojiet verdošu ūdeni un ātri samaisiet.

Tomātu zupa

500 g tomātu

1 l ūdens

1 sīpols

45 g miltu

20 g tauku

Sāls, pipari, saldie pipari pēc garšas

Sautējiet lielos gabalos sagrieztus sīpolus karstos taukos, pievienojiet miltus un viegli apcepjiet ar ceturtdaļu tomātu. Pievienojiet ūdeni un sasmalciniet visas sastāvdaļas ar SMALCINĀTĀJA palīdzību. Nogaršojiet un, ja nepieciešams, pievienojiet krējumu.

MĒRCES

Majonēze

1 ola (vai 1 olas dzeltenums)

1 tējķ. citronu sulas

1 tējķ. etiķa

1 šķipsna sāls

1 šķipsna piparu

1½ - 2 glāzes augu eļļas

1 tējķ. franču sinepes

Ielieciet visas sastāvdaļas, izņemot augu eļļu, nelielā traukā un labi samaisiet ar SAJAUKŠANAS UZGAĻA palīdzību. Turpinot sajaukšanu, pievienojiet eļļu līdz majonēze sasniedz vēlamo konsistenci. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, visām sastāvdaļām jābūt vienādā temperatūrā.

Vēl viens pagatavošanas veids

Ievietojiet visas sastāvdaļas, no kurām ceturtdaļa no tilpuma ir eļļa, augstā un šaurā traukā. Nolaidiet SAJAUKŠANAS UZGALI uz leju un sajauciet vismaz 5 sekundes. Kad visas sastāvdaļas ir labi samaisītas, nolieciet trauku slīpi, lēnām paceliet to un nolaidiet mikseri. Atkārtojiet šo darbību līdz tiek sasniegta vēlamā konsistence.

Provansas mērce

2 cieti vārītas olas
1 olas dzeltenums
1/8 l augu eļļa = 0,125 l
2 ēd.k. etiķa vai citrona sulas
1 tēj.k. franču sinepes
1 mazs sīpols
1 tēj.k. kaperu
2 mazi kornišoni
1-2 anšovi (mērcēti)
Garšaugu maisījums
1/8 l skābā krējuma = 0,125 l

Saputojiet olu dzeltenumu, augu eļļu un sāli ar SAJAUKŠANAS UZGALI. Tad, ar SMALCINĀTĀJA palīdzību, sasmalciniet pārējās sastāvdaļas un sajauciet tās ar putoto masu. Pasniedziet mērci kā piedevu aukstajam sautējumam, zivīm utt.

Mērce zaļo lapu, cigoriņu, pļavas spinātu un gurķu salātiem

1-2 ēdamkarotes salātu eļļas
1 ēd.k. citronu sulas vai etiķa
1 šķipsna sāls
1 sīpols
1 tēj.k. garšaugu
1 šķipsna cukura

Ielieciet visas sastāvdaļas garā, šaurā traukā un sajauciet tās ar SMALCINĀTĀJA palīdzību. Sasmalciniet garšaugus un sīpolus pēc iespējas labāk. Pievienojiet mērci salātiem un samaisiet tos.

Sezonas eļļa ar zaļumiem

Apmēram 2 zaļumu zariņi
Citronu sula
3 ēd.k. sviesta

Rūpīgi noskalojiet garšaugus. Ja vēlaties pievienot pētersīļus, atdaliet lapiņas no stublājiem. Ielieciet garšaugus augstā traukā, pievienojiet citrona sulu un sasmalciniet ar SMALCINĀTĀJA palīdzību. Pievienojiet ne pārāk cietu sviestu, sagrieziet to mazos gabaliņos, sasmalciniet ar SMALCINĀTĀJA palīdzību un pievienojiet sāli pēc garšas.

DĀRZENI, KARTUPEĻI

Kartupeļu biezenis

1 kg nomizoti un vārīti kartupeļi

0,375 litri piena

30 g sviesta

Sāls

Muskatrieksts pēc garšas

Sasmalciniet kartupeļus ar SAJAUKŠANAS UZGAĻA palīdzību. Tad pievienojiet karstu pienu, sāli, muskatriekstu un sviestu. Ar PUTOŠANAS UZGAĻA palīdzību saputojiet biezeni līdz viendabīgai konsistencei.

PUDIŅI, KŪKAS, SALDĒJUMS

Ābolu uzpūtenis

4 āboli

1 ēd.k. cukura

2 olu baltumi

1 citrona sula

Izgrieziet ābolu serdes, nomizojiet ābolus un sagrieziet katru ābolu 4 gabalos. Ielieciet ābolus augstā traukā un aplejiet tos ar citronu sulu tā, lai āboli saglabātu savu krāsu. Pievienojiet cukuru un sasmalciniet visu ar MIKSERI. Pēc tam pievienojiet olu baltumu un saputojiet to ar PUTOŠANAS UZGAĻA palīdzību.

Svaigā siera un vaniļas pudiņš

1 iepakojums olu krēma koncentrāta

250 g svaigā siera

½ l piena

3 ēd.k. cukura

1 vaniļas cukura paciņa

Pagatavojiet krēmu no olu krēma koncentrāta, piena un 1 ēd.k. cukura. Kad krēms ir atdzesēts, pievienojiet tam klāt svaigo sieru, vaniļas cukuru un 2 ēd.k. cukura. Samaisiet visu ar PUTOŠANAS UZGALI un apvienojiet iegūto masu ar atdzesēto vaniļas olu krēmu. Šo recepti var mainīt, piemēram, pievienojot augļus.

Šokolādes pudiņš

150 g sviesta

¼ l piena

125 g miltu

100 g cukura

150 g rīvēta šokolāde

6 olas

1 vaniļas cukura paciņa

1 šķipsniņa sāls

Uzvāriet pienu ar sviestu, sāli un 1 ēd.k. cukura, paralēli maisot to ar PUTOŠANAS UZGAĻA palīdzību. Pievienojiet miltus un turpiniet putot līdz skāba krējuma konsistencei. Atstājiet dažas minūtes atdzist, tad pievienojiet rīvēto šokolādi, cukuru, vaniļas cukuru un olu dzeltenumu. Saputojiet olu baltumus ar PUTOŠANAS UZGAĻA palīdzību un lēnām ielejiet maisījumā, izslēdzot mikseri. Ielieciet maisījumu iepriekš sagatavotā formā un gatavojiet to ūdens peldē 25-30 minūtes. Uzmanīgi izņemiet pudīņu no formas un pasniedziet to, pārklājot ar šokolādes mērci.

Augļu ledus

Aptuveni 200 g saldētu augļu (sagriezti āboli, zemenes, avenes utt.)

6 ēd.k. saldā krējuma (svaigā siers vai jogurta)

Cukurs, saldinātājs vai medus.

Ar SMALCINĀTĀJA palīdzību, sasmalciniet viegli atkausētos augļus, saldo krējumu (svaigo sieru), cukuru (saldinātāju)

, nepārtraukti maisot iegūto masu. Pasniedziet uzreiz vai sasaldējiet.

Kafijas uzpūtenis

1 ēd.k. šķīstošās kafijas

2 ēd.k. cukura

1/8 l auksta ūdens = 0,125 l

1-2 ledus kubiņi (pēc izvēles)

Neliels ruma daudzums

Ielejiet traukā auksto ūdeni un pievienojiet kafiju. Izmantojot PUTOŠANAS UZGALI, nolaidiet mikseri līdz rezervuāra apakšai un ieslēdziet 1. ātrumu. Turiet mikseri slīpi pie rezervuāra apakšas līdz to saturs sāk putot. Pēc tam pārslēdziet mikseri uz 2. ātrumu un lēnām „izvelciet” saturu (cik vien iespējams). Atkārtojiet šo procedūru (kustības uz augšu un uz leju), līdz masa kļūst bieza. Pievienojiet 2 ēd.k. cukura, dažus pilienus ruma un samaisiet ar mikseri.

Kūka

250 g cukura

4 olas

1 vaniļas cukura paciņa

Sula no puses citrona

20 g sviesta vai margarīna

1 glāze piena

500 g miltu

15 g cepamā pulvera

Rīvēta citrona miza

Ielieciet cukuru, olas, sviestu vai margarīnu sagrieztu mazos gabaliņos, citrona sulu un citrona miziņu šaurā un augstā traukā Visas sastāvdaļas rūpīgi samaisiet ar SMALCINĀTĀJA palīdzību 2 minūtes. Tad pievienojiet pienu, miltus un cepamo pulveri. Turpiniet maisīt vēl 3 minūtes. Pēc aptuveni 5 minūtēm ielieciet mīklu ieeļļotā cepamformā un cepiet vidējā temperatūrā. Pārkaisiet gatavo kūku ar pūdercukuru.

Putukrējums

Saldais krējums

Cukurs

Saldajam krējumam jābūt pēc iespējas atdzesētākam un svaigākam, kas ir pirktis tajā pašā vai iepriekšējā dienā. Ielejiet saldo krējumu augstā, šaurā un sausā traukā. Uzlieciet mikserim PUTOŠANAS UZGALI un ielieciet to krējumā. Ieslēdziet mikseri. Turot to slīpi, lēnām virziet mikseri uz augšu. Lēnām atkārtojiet šo kustību. Turiet PUTOŠANAS UZGALI tieši virs krējuma virsmas. Par cik jūs turat PUTOŠANAS UZGALI slīpi, ar katru uzgaļa rotāciju šķidrums tiek piesātināts ar gaisu. Nesteidzieties. Pēc neilga laika jūs iegūsiet lielisku putukrējumu, kas saglabās savu formu. Pievienojiet cukuru tikai putošanas procesa beigās. Izslēdzot ierīci, sakratiet to, lai atlikušais putukrējums nokristu traukā.

Putotie baltumi

½ litra vājpiena (ja iespējams, ar tauku saturu mazāk par 1,5%)

Ielejiet bļodā labi atdzesētu pienu. Nolaidiet PUTOŠANAS UZGALI līdz trauka apakšai un paturiet to dažas sekundes. Lēnām sajauciet saturu ar kustībām uz augšu un uz leju, līdz piens pārveidojas biezs putās. Pievienojiet cukuru vai saldinātāju. Pasniedziet uzreiz, jo pretējā gadījumā piens zaudēs biežumu. Lietojiet tikai vājpientu un, ja nepieciešams, pievienojiet šķipsniņu sāls vai citrona sulas, lai putas saglabātu konsistenci.

Putotie olu baltumi

Ievietojiet olu baltumus augstā un šaurā traukā (mazā traukā, ja jums ir neliels baltumu daudzums vai lielā, ja jums ir daudz baltumu) un ievietojiet PUTOŠANAS UZGALI.

Ieslēdziet mikseri un pievienojiet karstu ūdeni (1 ēd.k. ūdens ir pietiekams pat lielam baltumu daudzumam), ļoti lēnām un slīpi paceļot mikseri. Uzmanīgi atkārtojiet procedūru, lai piesātinātu saturu ar gaisu, līdz baltumi sabiezē. Pirms ielikšanas traukā, rūpīgi to noskalojiet, citādi mazgāšanas līdzekļu atliekas neļaus baltumiem sabiezēt.

KARSTIE UN AUKSTIE DZĒRIENI

Kakao

½ l piena

1-2 ēdamkarotes kakao (pēc garšas)

Cukurs

Uzvāriet pienu augstā un šaurā katlīnā. Ievietojiet mikseri ar PUTOŠANAS UZGALI pienā un ieslēdziet to. Pievienojiet kakao un cukuru. Mikseris sajauc visas sastāvdaļas ātri un vienmērīgi, tāpēc nekustiniet to. Atkārtoti uzkarsējiet kakao, izslēdziet mikseri un noņemiet katliņu no plīts.

Olu dzēriens (eggnog - angl.)

6 olas

250 g cukura glazūras

Sula no puses citrona

1 vaniļas cukura paciņa

150 ml 90% spirta

1 bundžiņa nesaldināta kondensēta piena

Ielieciet bļodā olas, cukuru, pienu, citrona sulu un vaniļas cukuru, un saputojiet visas sastāvdaļas ar PUTOŠANAS UZGAĻA palīdzību 2 minūtes. Pievienojiet spirtu un putojiet vēl vienu minūti. Tad nekavējoties ielejiet dzērienu pudelē un aizkorķējiet, atstājot, ja iespējams, uz vienu nedēļu. Garšu var mainīt, pievienojot 2 tējķ. šķīstošās kafijas.

Piena dzērieni (kokteiļi)

Ar PUTOŠANAS UZGAĻA palīdzību, tos var pagatavot dažās sekundēs..

Ielieciet visas sastāvdaļas bļodā, pēc nepieciešamības pievienojiet ledus kubiņus, cukuru vai medu, un samaisiet ar PUTOŠANAS UZGAĻA palīdzību.

Iespējamie varianti:

Piens, zemenes, citrona sula

Piens, banāni, citrona sula

Piens, mellenes, citrona sula

BĒRNU BIEZEŅI

Šis universālais mikseris ir neaizvietoājams bērnu biezeņu pagatavošanā, jo neliela daudzuma svaigās sastāvdaļas var apstrādāt ātri un bez piepūles.

Mēs piedāvājam divus variantus:

Burkānu biezenis

Nomazgājiet un nomizojat burkānus, un lieciet tos vārties sālītā ūdenī, līdz tie kļūst mīksti. Pievienojiet nedaudz sviesta un saldā krējuma un samaisiet tos ar SMALCINĀTĀJA palīdzību. Tādā pašā veidā, ja vēlaties, varat pagatavot citus dārzeņus, kā arī pievienot tiem vārtītus kartupeļus.

Augļu biezenis

Iemērciet sausīņus nelielā apelsīnu sulas daudzumā, pievienojiet banānu un pagatavojiet biezeni ar SMALCINĀTĀJA palīdzību. Jūs varat pagatavot biezeni arī no maziem svaigajiem burkāniem, ābolu šķēlītēm un banāniem, pievienojot pilngraudu maizi vai kraukšķīgus sausīņus. Biezenim var pievienot arī nelielu medus daudzumu.

INFORMĀCIJA LIETOTĀJIEM

Saskaņā ar ES direktīvām 2002/95/CE, 2002/96/CE un 2003/108/CE, par bīstamu vielu lietošanas aizliegumu elektriskās un elektroniskās iekārtās, kā arī par to utilizāciju, uz iekārtas redzamais pārsvītrotas atkritumu tvertnes simbols nozīmē to, ka pēc iekārtas ekspluatācijas beigām no tās ir jāatbrivojas atsevišķi no citiem atkritumiem.

Neizmetiet elektriskās iekārtas kā nesašķirotus sadzīves atkritumus, izmantojiet atsevišķas tvertnes; respektīvi, produkti, kuru ekspluatācijas laiks ir beidzies, ir jānodod atkritumu pārstrādes centros, kas specializējas atsevišķā elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanā, vai jānodod mazumtirgotājam jaunas līdzīgas iekārtas iegādes gadījumā. Atbilstoša atsevišķa savākšana turpmākai ražošanai no iekārtām, kas nosūtītas pārstrādei, apstrādei un iznīcināšanai ekoloģiski nekaitīgā veidā, ļauj novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kā arī optimizē iekārtu komponentu pārstrādi un atkārtotu izmantošanu.

Ja elektriskās iekārtas tiek iznīcinātas, aprokot atkritumus vai izmetot tos izgāztuvēs, bīstamās vielas var noplūst gruntsūdeņos un nokļūt barības ķēdē, kaitējot Jūsu veselībai un labklājībai. Sazinieties ar vietējām pārvaldes institūcijām, lai saņemtu sīkāku informāciju par pieejamajām atkritumu savākšanas sistēmām. Saskaņā ar spēkā esošo likumdošanu, neatbilstoša iekārtu utilizācija var kļūt par cēloni administratīvām sankcijām.



Bezmaksas infolīnija: 80007222

Zepter Latvija    | *Instagram*

<https://shop.zepter.lv>

www.zepter.lv