

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter

VO-022-K



**Инструкция  
по эксплуатации**

# Инструкция по эксплуатации

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter

**VO-022-K**

## Содержание

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Предисловие                    | 2  |
| Перед использованием           | 2  |
| Техника безопасности для mixSy | 3  |
| Описание прибора               | 4  |
| Комплектующие                  | 4  |
| Насадки                        | 5  |
| Использование                  | 6  |
| Использование и замена насадок | 7  |
| Емкости                        | 7  |
| Чистка и уход                  | 7  |
| Мельница-процессор             | 8  |
| Хранение                       | 8  |
| Техническая информация         | 9  |
| Рецепты                        | 10 |
| Информация для пользователей   | 15 |

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, в том числе и левшам.

## Перед использованием

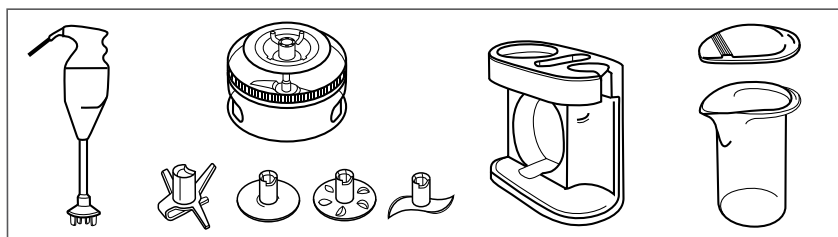
Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию и ознакомьтесь с советами по использованию, безопасности и уходу за прибором. Сохраните эту инструкцию и передайте ее последующему владельцу прибора. Прибор предназначен только для использования по прямому назначению в соответствии с данной инструкцией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

## Техника безопасности для mixSy

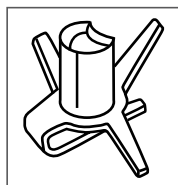
Соблюдайте правила техники безопасности

- Прибор 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 прибора. Поэтому храните и используйте прибор в недоступном для детей месте.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими и умственными способностями и не имеющими необходимых знаний и навыков использования прибора, за исключением случаев, когда эти лица находятся под присмотром людей, отвечающих за их безопасность, или получили инструкции по эксплуатации прибора от этих людей.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Всегда отключайте миксер от сети, оставляя его без присмотра, а также прежде чем собрать, разобрать или почистить прибор.
- Не позволяйте детям пользоваться миксером без присмотра.
- 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 прибор 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 прибором, если поврежден его механизм, корпус или провод; если прибор уронили и т.п.. Поврежденный прибор следует отправить в сервисный центр ЦЕПТЕР Интернациональ.
- Ремонт может выполняться только в сервисном центре ЦЕПТЕР Интернациональ. 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.

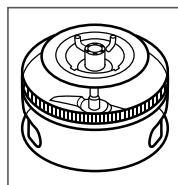
## Описание прибора



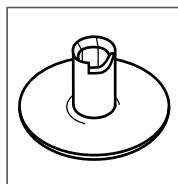
## Комплектующие



Насадка-минсер



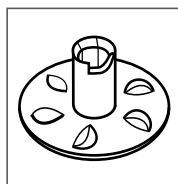
Мельница-процессор



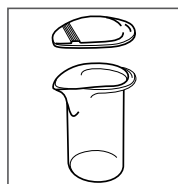
Насадка-взбиватель



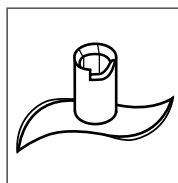
Подставка для хранения



Насадка-венчик



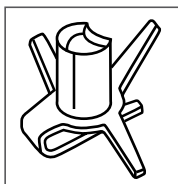
Емкость из поликарбоната



Нож для мяса

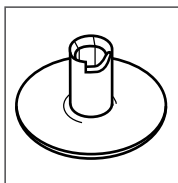
Описанные выше комплектующие относятся к соответствующей модели. Проверьте комплектацию по упаковке.

## Насадки



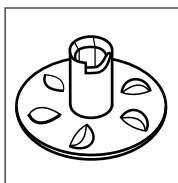
### Минсер

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 ингредиентов.



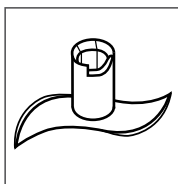
### Взбиватель

Взбивает и вспенивает белки и сливки. Используется как блендер для супов и соусов. Создает легкие и воздушные текстуры.



### Венчик

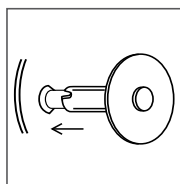
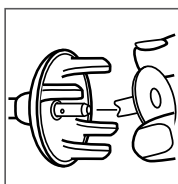
Смешивает коктейли, напитки, готовит пюре, соусы для салата, майонез. Создает консистенцию сметаны.



### Нож для мяса

Шинкует и измельчает мясо (сырое и приготовленное), а также овощи с жесткими волокнами.

Внимание: не используйте нож для приготовления фарша.



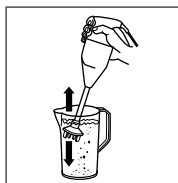
Наденьте насадку на ось так, чтобы маленький стержень на оси и выемка на лезвии совместились, как это показано на рисунке.

## Использование



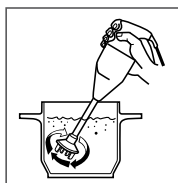
### Вращательное движение

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



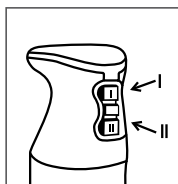
### Выемка

Расположите mixSy 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 mixSy 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 содержимое не разбрызгивалось наружу.



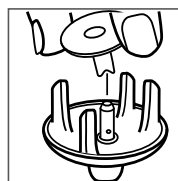
### Положения переключателя

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

Рекомендованное время использования: 5 минут.

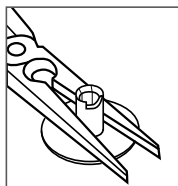
Пожалуйста, выключайте прибор на 10 минут после каждых 5-ти минут непрерывного использования.

## 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 насадку.**

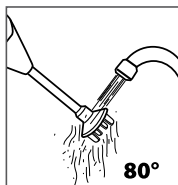


Существует вероятность того, что со временем насадки станут прилегать к оси менее плотно. В этом случае просто немного сожмите ножку насадки плоскогубцами.



## 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

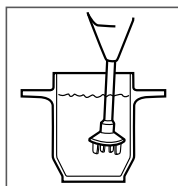
Чистка очень проста. Снимите насадку и промойте ее. Достаточно промывать хромированную часть прибора после каждого использования под проточной водой (не включайте прибор). Самый простой способ удалить прилипшие остатки продуктов – это опустить mixSy в емкость с горячей водой и включить его. Убедитесь,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

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



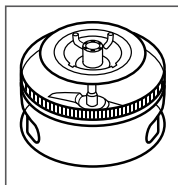
mixSy будет функционировать лучше, если смазывать его маслом раз в несколько месяцев. С этой целью используйте масло, не содержащее кислот (например, вазелиновое масло). Переверните mixSy наконечником к себе. Нанесите 2-3 капли масла на ось и включите прибор на 2-3 минуты. После этого промойте прибор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

## Что делать, если...



Если ось прибора перестала вращаться?

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

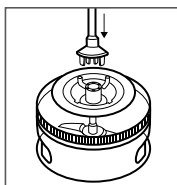


## Мельница-процессор

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.

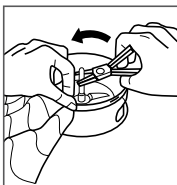
**Совет:** используйте мельницу только для сухих продуктов.

Молотый шоколад должен оставаться твердым. Никогда не кладите в мельницу слишком много продуктов, т.к. это может привести к ее повреждению. 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.



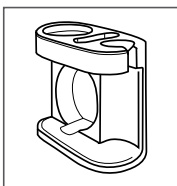
**⚠ Внимание:** перед тем как нажать кнопку **START**, плотно закройте крышку и вставьте **mixSy** в мельницу-процессор. Убедитесь, что он находится в правильном положении. Не соединяйте включенный прибор с мельницей. Всегда используйте мельницу на скорости II.

**⚠ 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 морозильной камере 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                                                                                               |
| Подавление помех                 | EN 61000-3-2:2006<br>EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005<br>EN 55014-1:2006<br>EN 55014-2:1997+A1:2001          |
| Переключатель безопасный         | переключатель с импульсным контактом                                                                          |
| Длина                            | 33 см                                                                                                         |
|                                  | Вес 925 г                                                                                                     |
| Спиралевидный провод             | 1,5 м                                                                                                         |
| Электромеханическая безопасность | EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr+A2:2006<br>EN 60335-1/A13:2008<br>EN 60335-2-14:2006+A1:2008<br>EN 62233:2008 |
| Материалы и корпус               | Все части прибора сделаны из устойчивых к коррозии и впитыванию посторонних запахов и вкусов материалов.      |

Международные знаки соответствия



Дистрибьютер:

Хоум Арт Сейлз Сервисез АГ

Тип продукта:

Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию прибора.

# Рецепты

## 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 кипяток 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, 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 луковичка
- 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 луковичка
- 1 ч.л. молотых/порезанных трав
- 1 щепотка сахара

Поместите все ингредиенты в высокую узкую посуду и перемешайте МИНСЕРОМ, 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 МИНСЕРОМ. Добавьте нарезанное на мелкие кусочки масло (не слишком твердое), измельчите МИНСЕРОМ и добавьте соль по вкусу.

## **Овощи, картофель**

### **Картофельное пюре**

1 кг очищенного вареного картофеля

около 400 мл горячего 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) МИНСЕРОМ, 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 посуды. 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 добавляйте по желанию щепотку соли или лимонный сок, которые помогут сохранить консистенцию пены.

## RU

### ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

В соответствии с Европейскими Директивами 2002/95/CE, 2002/96/CE и 2003/108/CE об ограничении использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также об их утилизации. Перечеркнутый символ с изображением мусорного ведра на оборудовании означает, что по истечении срока эксплуатации прибор должен быть утилизирован отдельно от другого мусора.

**Не утилизируйте электроприборы как несортированные бытовые отходы, обратитесь в специальные пункты сбора; любые приборы по истечении срока эксплуатации необходимо сдавать в центры вывоза отходов,** специализирующиеся на раздельном сборе электрического и электронного оборудования, или возвращать продавцу, приобретая новое подобное оборудование. Раздельный сбор оборудования для дальнейшей переработки считается экологичным способом утилизации, вносит свой вклад в сокращение отрицательного воздействия на здоровье людей и окружающую среду, оптимизирует переработку и повторное использование компонентов.

**Утилизация электроприборов на стихийных свалках ведет к попаданию вредоносных веществ в грунтовые воды и в дальнейшем в пищевую цепь, что наносит урон вашему здоровью и самочувствию.** Обратитесь к местным властям за информацией о действующих системах сбора. Неправильная утилизация продукции пользователем влечет за собой административные санкции согласно действующему законодательству.