

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter

**VB-022-K**



**UPUTSTVO  
ZA UPOTREBU**

# Uputstvo za upotrebu



## Sadržaj

Uvod	1
Pre upotrebe	1
Sigurnosna pravila za upotrebu mixSy-ja	2
Opis aparata	4
Pribor	4
Radni delovi (nastavci)	5
Upotreba/rukovanje	6
Brzine rada	6
Postavljanje i zamena nastavaka	7
Radne posude	7
Čišćenje i održavanje	7
Procesor/mlin	8
Čuvanje aparata	8
Tehničke karakteristike	9
Informacija za korisnike	9
Recepti	11

Poštovani kupci,

Čestitamo na kupovini višenamenskog miksera mixSy. Ovo je univerzalan aparat, nezamenljiv pomoćnik u kuhinjama na svih 5 kontinenata. Idealan je za svakodnevne poslove u kuhinji, i one male i one zahtevnije. MixSy je praktičan, jer je ergonomski dizajniran i jednostavan za upotrebu, čak i za levoruke. MixSy je proizvod visokog kvaliteta i precizne izrade, kojim se ponosimo.

## Pre upotrebe

Pažljivo pročitajte sve informacije date u ovom uputstvu. One sadrže važne savete o upotrebi, bezbednosti i održavanju aparata. Čuvajte uputstvo i predajte ga sledećem korisniku. Aparat se može koristiti samo u svrhe za koje je namenjen, u skladu sa ovim uputstvom.

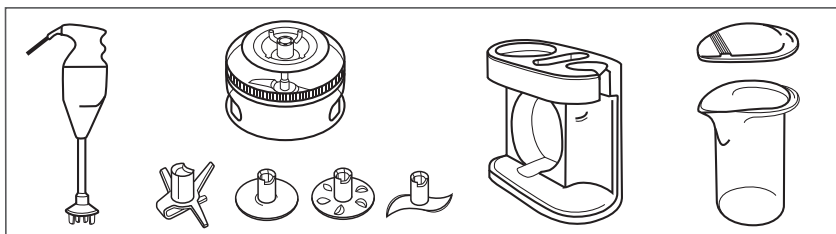
## **Sigurnosna pravila za upotrebu mixSy-ja**

Postupajte u skladu sa sledećim instrukcijama:

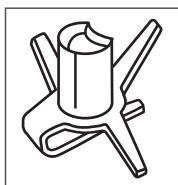
- Aparat možete priključiti samo na naizmeničnu struju čiji napon odgovara naponu koji je naveden na pločici sa tehničkim podacima na aparatu.
- Električni aparat nije dečja igračka. Deca ne shvataju opasnosti koje se mogu javiti prilikom rukovanja električnim aparatom. Stoga ga koristite i čuvajte van domašaja dece.
- Aparat mogu koristiti osobe smanjenih fizičkih, senzornih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe koje ne poseduju odgovarajuće iskustvo i znanje, ali samo uz odgovarajući nadzor i prema uputstvima za bezbedno rukovanje aparatom, pod uslovom da shvataju eventualne opasnosti.
- Ne dozvolite deci da se igraju aparatom.
- Uvek isključite mikser iz struje kada ga ne koristite, kao i pre sklapanja, rasklapanja ili čišćenja.
- Deca ne smeju koristiti mikser bez nadzora odraslih. Držite aparat i kabl van domašaja dece.
- Za pribor koji niste dobili uz aparat potrebno je uputstvo za bezbednu upotrebu.
- Nemojte stavljati aparat na vruće površine ili u blizini otvorenog plamena, da ne bi došlo do topljenja kućišta.
- Aparat se može uroniti u tečnost samo do drške.
- Nemojte prati aparat u mašini za pranje posuđa. Očistite aparat sunđerom ili vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za pranje koja mogu oštetiti površinu aparata. Ručno operite nosač nastavaka blagim sredstvom za pranje posuđa u toploj vodi.
- Budite pažljivi prilikom rukovanja sa oštrim nastavcima, kada praznite posudu ili tokom čišćenja.
- Isključite aparat i izvadite utikač iz utičnice kada nameravate da zamenite pribor ili dodirnete pokretne delove aparata; na primer, kada perete aparat u tekućoj vodi i kada menjate nastavke.

- Aparat uključite tek kada nastavak stavite u radnu posudu.
- MixSy poseduje sigurnosni prekidač koji sprečava slučajno uključivanje. Aparat se isključuje odmah čim smanjite pritisak na prekidač.
- Izvadite utikač iz utičnice ukoliko se pojave smetnje za vreme ili posle korišćenja aparata.
- Nikad ne vucite utikač mokrim rukama.
- Ne nosite i ne vucite aparat držeći za kabl.
- Ne vucite i ne pritiskajte kabl preko oštarih ivica.
- Ne postavljajte kabl iznad vrućih površina ili otvorenog plamena i zaštitite ga od toplote ili ulja.
- Nemojte uključivati aparat ako su kućište ili kabl oštećeni, ako postoji sumnja da je došlo do kvara zbog pada aparata i slično. U tom slučaju, aparat treba odneti u Zepter servis.
- Popravke se mogu vršiti samo u Zepter servisu. Korisnik može sebe dovesti u opasnost ukoliko popravku poveri neovlašćenom licu.
- Zamena kabla za struju: Ukoliko dođe do oštećenja kabla, da bi se izbegao svaki rizik, njegovu zamenu može izvršiti samo proizvođač, njegov ovlašćeni servis ili drugo ovlašćeno lice.
- Ukoliko se aparat koristi u svrhe za koje nije namenjen, ako se njime nepravilno rukuje ili ga popravljaju neovlašćena lica, ne preuzimamo nikakvu odgovornost za bilo kakvu eventualnu štetu. U takvim slučajevima garancija je nevažeća.
- Aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvima, kao i za:
  - kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim sredinama;
  - farme;
  - klijente u hotelima, motelima i drugim smeštajnim objektima;
  - objekte koji nude smeštaj s doručkom.

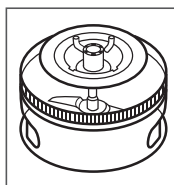
## Opis aparata



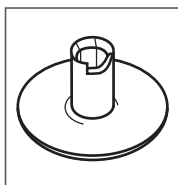
## Pribor



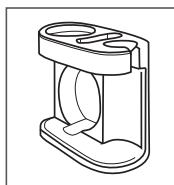
Višenamenska seckalica



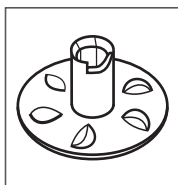
Procesor / mlin



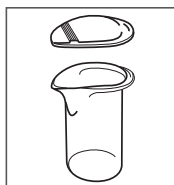
Mutilica (za kremove)



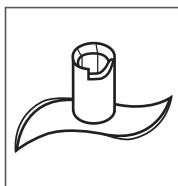
Stalak



Mutilica



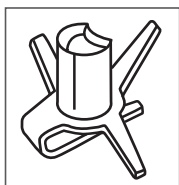
Posuda od polikarbonata



Seckalica za meso

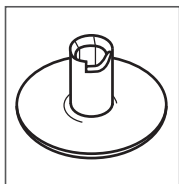
Opisani pribor pripada aktuelnom modelu.  
Proverite sadržaj pakovanja aparata.

## Radni delovi (nastavci)



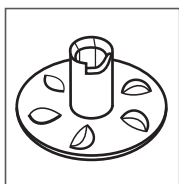
### **Višenamenska seckalica**

Seče, secka, pasira sveže i kuvano povrće, bobičasto voće, hranu za bebe, kuvano meso, zamrznuto voće za voćni sladoled ili džem; drobi čak i kockice leda. Pasira sastojke za čorbe i sosove. Muti testo za kolače i palačinke. Namenjen je za sve teške sastojke.



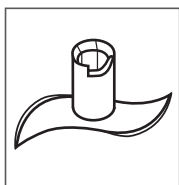
### **Mutilica (za kremove)**

Meša, muti belanca i kremove. Koristi se za brzu pripremu čorbi, mućenje sosova i za sve što treba da bude lagano i vazdušasto.



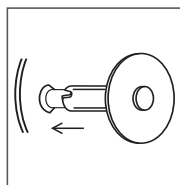
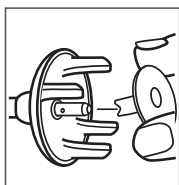
### **Mutilica**

Meša i muti razne napitke, šejk, pire, sosove za salatu, majonez. Koristi se za sve guste ili kremaste smese.



### **Seckalica za meso**

Seče i usitnjava meso (sirovo ili kuvano), kao i povrće sa grubljim vlaknima.



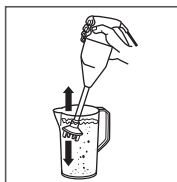
Postavite nastavak na vratilo vodeći računa da stubić na vratilu uđe u udubljenje na nastavku kao što je prikazano na slici.

## Upotreba/rukovanje



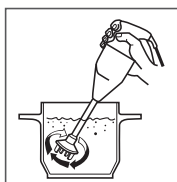
### Pokreti rukom tokom rada

Tokom rada, polako okrećite aparat pomeranjem zgloba ruke, pažljivo ga podižite i spuštajte na sastojke u posudi (ne pritiskajte i ne udarajte). Sastojci će biti sitniji a smesa bolje umućena ako obrada traje duže.



### Za dobijanje penaste smese

Stavite mixSy na dno posude i zadržite nekoliko sekundi. Zatim ga iskosite i polako podižite približavajući ga zidu posude. Kada se sastojci više ne budu lepili za nastavak, vratite ga na dno posude i ponovite postupak dok smesa ne bude umućena po vašoj želji.



### Mešanje

Držeći aparat koso, uronite nastavak u smesu za mućenje i uključite. Pre nego što izvadite nastavak iz smese, isključite mixSy da se ne biste isprskali.

Savet tokom rada: držite slobodnu ruku iznad posude da biste sprečili prskanje.



### Brzine rada

Brzina I: za vazdušaste kremove i manje količine hrane

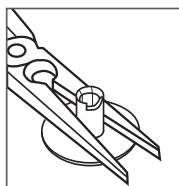
Brzina II: za čvrste sastojke i veće količine hrane.

## Postavljanje i zamena nastavaka



Gurnite nastavak vertikalno na vratilo tako da stubić na vratilu uđe u malo udubljenje na nastavku. Postupak je veoma jednostavan zahvaljujući dizajnu nastavka. Da biste skinuli nastavak, samo ga povucite sa vratila.

**Pažnja: Radi vaše bezbednosti, obavezno isključite aparat iz struje prilikom zamene nastavaka.**

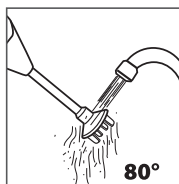


Dešava se da posle duže upotrebe nastavci ne naležu dovoljno čvrsto na vratilo. U tom slučaju, blago pritisnite kleštima pera na vrhu nastavka.



## Radne posude

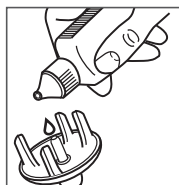
MixSy možete koristiti u bilo kakvoj posudi, čak i direktno u posudi koja se nalazi na šporetu. Za manje količine, koristite manje posude a veće posude za veće količine. Uske i visoke posude su pogodnije za rad od širokih i plitkih.



## Čišćenje i održavanje

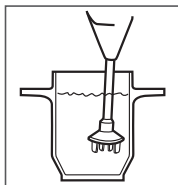
Čišćenje mixSy-ja je veoma jednostavno. Skinite nastavak i operite ga. Posle svake upotrebe operite hromirani deo aparata u tekućoj vodi (aparat ne sme biti uključen). Najlakši način da očistite skorele ostatke hrane je da stavite nastavak u posudu sa toplom vodom i uključite aparat. Vodite računa da prekidač na aparatu ne dođe u kontakt s vodom.

**Važna napomena: Očistite aparat čim završite sa radom, da se pogonsko vratilo ne bi zaglavilo.**



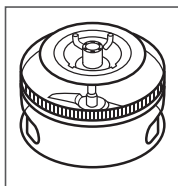
MixSy će bolje funkcionisati ako ga svakih nekoliko meseci podmažete uljem. Koristite bezkiselinsko ulje (npr. vazelinsko ulje). Okrenite mixSy naopako i nakapajte 2 do 3 kapi ulja na pogonsko vratilo, a zatim uključite aparat na 2 do 3 minuta. Posle toga, isperite u toploj vodi.

## Šta uraditi...



Ako se pogonsko vratilo vašeg aparata više ne okreće?

Ako izvesno vreme niste koristili vaš aparat, pogonsko vratilo se može zaglaviti zbog sitnih ostataka hrane koji su se skoreli i blokiraju ležište vratila. Stavite radni deo u posudu sa toplom vodom i držite 5 do 10 minuta a zatim uključite aparat. Ako vratilo i dalje bude blokirano, pokušajte da ga pažljivo oslobodite koristeći klešta.



## Procesor / mlin

Melje i secka orahe, bademe, začinsko bilje, žitarice i cerealije, kao i čokoladu, sir, šećer (za šećer u prahu), začine, hleb (za prezle), zrna kafe, crni i beli luk, hren, peršun, tvrdo kuvana jaja za dekoraciju.

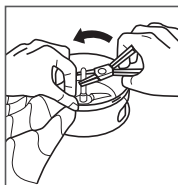
**Savet:** Meljite i seckajte samo suve sastojke. Meljite samo čvrstu čokoladu. Nikad nemojte stavljati previše sastojaka u

procesor, da ne bi došlo do blokiranja

•Preporučena dužina upotrebe: 1 minut 30 sekundi. Isključite aparat na 10 minuta posle 1 minuta i 30 sekundi neprekidnog korišćenja.

Uvek koristite brzinu II kada koristite procesor. Prilikom pranja, postolja procesora može se odvojiti od posude. Istovremeno gurnite jezičke sa donje strane aparata ka spolja. Posle pranja, postavite posudu na postolje procesora i pritisnite.

**Pažnja: Kada meljete ili seckate meso, orahe, bademe, čokoladu i druge čvrste supstance, nikada nemojte puniti procesor više od maksimalno označenog nivoa.**



## Zamena noža ili spojnice na procesoru

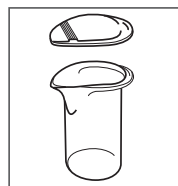
Čvrsto uhvatite nož krpom i kleštima okrećite spojnicu zdesna nalevo. Sada možete zameniti nož ili spojnicu ukoliko su neispravni.



## Čuvanje aparata

Stalak možete postaviti na zid ili na radnu površinu. MixSy uvek treba da vam bude pri ruci dok radite (poželjno između šporeta i sudopere).

**Nađite praktično mesto za mixSy, i češće ćete ga koristiti!**



## Posuda za mućenje

Zapremina: 800 ml

Izrađena je od polikarbonata, koji je otporan na udarce, lom i temperaturu do 150°C, pogodan za zamrzivače i mikrotalasne rerne, nije otrovan i može se koristiti u mašinama za pranje posuđa.

## Tehničke karakteristike

Motor:	230 – 240 V, ~ 50 Hz
Napajanje:	170 W
Broj obrtaja:	11.000/16.000 obrtaja u minuti
Izolacija:	dvostruka
Prekidač:	sigurnosni prekidač sa kliznim kontaktom
Ukupna dužina:	33 cm
Težina:	925 g
Kabl:	spiralni, 1,5 m
Preporučena dužina upotrebe:	5 minuta (višenamenska seckalica: 1 minut 30 sekundi)
	Molimo vas da isključite aparat na deset minuta nakon što ste ga neprekidno koristili preporučeno vreme, kao što je gore navedeno.
Materijal i kućište:	Svi delovi su nerđajući, otporni na koroziju u dodiru sa namirnicama i ne utiču na ukus hrane.
Zemlja porekla:	Republika Koreja

## Deklaracija o usaglašenosti



MixSy ispunjava važeće evropske direktive:

- A. Direktiva 2014/35/EU o usklađivanju koja se odnosi na električnu opremu namenjenu za upotrebu u okviru određenih granica napona
- B. Direktiva 2014/30/EU o elektromagnetnoj kompatibilnosti

EC Deklaracija o usaglašenosti garantuje da je aparat bezbedan, da je pregledan i testiran i da ispunjava sve zahteve navedene u važećim standardima, direktivama i propisima.

## Odlaganje starih i neispravnih aparata



Ovaj simbol označava da se na teritoriji Evropske unije star i neispravan proizvod mora predati u poseban sabirni punkt za otpad. Ovo se odnosi na proizvode i sav pribor označen ovim simbolom. Tako označeni proizvodi ne mogu se bacati kao običan kućni otpad, već ih treba odneti u sabirni punkt za reciklažu električnih i elektronskih aparata.

# Recepti

## Sadržaj

Čorbe	10
Sosovi	10
Povrće, krompir	12
Pudinci, kolači, ledene poslastice	12
Topli i hladni napici	15
Hrana za bebe	15

## Čorbe

### Brza čorba od povrća

1 kuvani krompir

1 šargarepa, 1 paradajz

Po komad paprike, celera, krastavca itd. po izboru

1 kocka supe

Stavite sve sastojke u posudu. Višenamenskom seckalicom usitnite po želji.

Dodajte ključalu vodu i još jednom kratko propasirajte.

### Čorba od paradajza

500 g paradajza

1 l vode

1 glavica crnog luka

45 g brašna

20 g masnoće

So, biber, paprika po ukusu

Krupno iseckan luk prodinstajte u rastopljenoj masnoći, dodajte brašno i paradajz isečen na četvrtine. Sipajte vodu i sve zajedno usitnite višenamenskom seckalicom.

Začinite po ukusu i po želji dodajte pavlaku.

## Sosovi

### Majonez

1 jaje (ili samo 1 žumance)

1 kašičica soka od limuna

1 kašičica sirćeta sa aromatičnim travama.

1 prstohvat soli

1 prstohvat bibera

1 ½–2 šolje ulja

1 kašičica ljutog senfa

Stavite u posudu sve dodatke, osim ulja, i dobro umutite mutilicom. Zatim polako sipajte ulje u tankom mlazu (ne kap po kap), sve vreme mešajući, dok majonez

ne dostigne pravu gustinu. Za savršen majonez, svi sastojci treba da budu iste temperature.

#### *Drugi način*

Stavite sve sastojke, od kojih bar  $\frac{1}{4}$  treba da bude ulje, u visoku i usku posudu. Spustite mutilicu na dno posude i posle 5 sekundi uključite mikser. Kada svi sastojci budu sjedinjeni sa uljem, iskosite posudu i polako pomerajte mutilicu od dna ka vrhu posude. Ponovite postupak dok ne postignete željenu gustinu.

### **Sos remulad**

2 tvrdo kuvana jajeta  
1 sveže žumance  
 $\frac{1}{8}$  l ulja = 0,125 l  
2 kašike sirćeta ili limunovog soka  
1 kašičica senfa  
1 mala glavica luka  
1 kašičica kapara  
2 mala kisela krastavca  
1–2 inčuna (usoljena)  
Razno začinsko bilje  
 $\frac{1}{8}$  kisele pavlake = 0,125 l

Penasto umutite mutilicom žumance, ulje i so. Zatim, višenamenskom seckalicom usitnite sve ostale sastojke. Poslužite kao dodatak hladnom pečenju, ribi itd.

### **Sos za zelenu salatu, salate od endivije, matovilca ili krastavca**

1–2 kašike ulja za salatu  
1 kašika soka od limuna ili sirćeta  
1 prstohvat soli  
2 kašike kisele pavlake  
1 glavica crnog luka  
1 kašičica seckanog začinskog bilja  
1 prstohvat šećera

Stavite sve sastojke u usku i visoku posudu i vrlo sitno iseckajte luk i začinsko bilje višenamenskom seckalicom. Prelijte preko pripremljene salate i dobro promešajte.

### **Maslac sa začinskim biljem**

2 šake začinskog bilja  
Sok od limuna  
3 kašike maslaca  
Dobro operite začinsko bilje. Ako koristite peršun, uklonite drške. Zatim stavite bilje u visoku posudu, prelijte ga limunovim sokom i iseckajte višenamenskom seckalicom. Dodajte komadiće maslaca (maslac ne treba da bude suviše tvrd) i sve mutite višenamenskom seckalicom. Posolite po ukusu.

## **Povrće, krompir**

### **Pire krompir**

1 kg oljuštenog i kuvanog krompira

3/8 l vrućeg mleka = 0,375 l

30 g maslaca

So

Muskatni oraščić po ukusu

Izgnječite kuvani krompir mutilicom (ne uključujte mikser). Zatim dodajte vruće mleko, so, muskatni oraščić i maslac. Uključite mikser i mutite dok ne dobijete glatku smesu.

## **Pudinzi, kolači, ledene poslastice**

### **Mus od jabuka**

4 jabuke

1 kašika šećera

2 belanca

Sok od 1 limuna

Oljuštite, očistite i isecite jabuke na četvrtine. Stavite ih u visoku posudu i pospite sokom od limuna da bi zadržale boju. Dodajte šećer i usitnite višenamenskom seckalicom. Zatim stavite mutilicu za krem, dodajte belanca u posudu i penasto umutite.

### **Puding od vanile i krem sira**

1 kesica pudinga od vanile

250 g krem sira

½ l mleka

3 kašike šećera

1 paketić vanilin šećera

Napravite krem od 1/2 l mleka, pudinga od vanile i 1 kašike šećera. Ostavite da se ohladi. Sir, vanilin šećer i 2 kašike šećera pomešajte mutilicom i zatim dobro umutite sa ohlađenim pudingom. Po želji, možete dodati voće u krem.

### **Puding od čokolade**

150 g maslaca

¼ l mleka

125 g brašna

100 g šećera

150 g strugane čokolade

6 jaja

1 pakovanje vanilin šećera

1 prstohvat soli

Mleko, maslac, so i 1 kašiku šećera stavite da proključa, neprestano mešajući mutilicom. Dodajte brašno i dalje mešajte sve dok smesa ne počne da se odvaja od posude. Ostavite nekoliko minuta da se hladi, zatim umešajte struganu čokoladu,

preostali šećer, vanilin šećer i žumance. Umutite belance mutilicom i pažljivo ga sipajte u smesu (isključite mikser). Stavite smesu u već pripremljeni kalup za puding i kuvajte na pari 25 –30 minuta. Izvadite iz kalupa i servirajte sa prelivom od čokolade.

### **Voćni sladoled**

Oko 200 g zamrznutog voća (seckana jabuka, jagode, maline itd.)

6 kašika pavlake (ili krem sira ili jogurta)

Šećer, zaslađivač ili med

Usitnite blago odmrznuto voće višenamenskom seckalicom i pomešajte sa pavlakom (krem sirom ili jogurtom) i šećerom (zaslađivačem), pomerajući mikser laganim kružnim pokretima. Voćni sladoled servirajte odmah ili ostavite u frižider.

### **Pena od kafe**

1 kašika instant kafe

2 kašike šećera

1/8 l hladne vode = 0,125 l

1 ili 2 kockice leda po želji

Malo ruma

Stavite hladnu vodu i instant kafu u posudu. Namestite mutilicu na mikser, oslonite na dno posude i uključite na brzinu I. Držite mikser pod kosim uglom tako da dodiruje dno posude i mutite dok se ne pojavi pena. Zatim prebacite u brzinu II i polako povlačite smesu naviše. Nekoliko puta podižite i spuštajte mutilicu, dok ne dobijete čvrstu smesu. Dodajte 2 kašike šećera i nekoliko kapi ruma i promešajte mikserom koji ste prethodno isključili.

### **Patišpanj**

250 g šećera

4 jajeta

1 vanilin šećer

Sok od 1/2 limuna

200 g maslaca ili margarina

1 šolja mleka

500 g brašna

1 prašak za pecivo (15 g)

Strugana kora od 1/2 limuna

Stavite šećer, jaja, sok i kora od limuna u posudu (po mogućnosti usku i duboku). Iseckajte maslac ili margarin na komadiće (ne treba da bude suviše hladan ili tvrd). Dobro umutite višenamenskom seckalicom (oko 2 minuta). Zatim dodajte mleko, brašno i prašak za pecivo.

Mutite još 3 minuta. Posle oko 5 minuta smesa je gotova i možete je staviti da se peče u dobro podmazanom plehu na srednjoj temperaturi. Gotov kolač pospite šećerom u prahu.

## Šlag

Slatka pavlaka

Šećer

Pavlaka treba da bude što hladnija i što svežija (najbolje ne starija od jednog dana). Sipajte je u usku, duboku i suhu posudu. Mutilicu postavite na mikser i stavite u posudu sa pavlakom. Uključite. Tokom rada, iskosite mikser i vucite ga naviše ka ivici posude. Pažljivo ponovite postupak. S vremena na vreme držite mutilicu ispod same površine smese. Kada držite mutilicu koso, vazduh svakim okretajem ulazi u smesu. Radite polako. Za kratko vreme dobićete čvrst, penast šlag. Šećer dodajte tek na kraju. Kada isključite aparat, istresite ostatak šlaga sa nastavka u posudu.

## Dijetalni šlag

1/2 l obranog mleka (ako je moguće sa manje od 1,5% masnoće)

Sipajte poluzamrznuto mleko u posudu. Držite mikser sa mutilicom na dnu posude nekoliko sekundi, a zatim uključite mikser. Polako povlačite smesu naviše ka ivici posude. Nekoliko puta dižite i spuštajte mutilicu dok ne dobijete čvrst šlag. Dodajte šećer ili zaslađivač. Poslužite odmah, da bi šlag ostao čvrst. Koristite samo obrano mleko, i ako želite dodajte prstohvat soli ili limunovog soka da bi šlag bio čvršći.

## Sneg od belanaca

Stavite belance u visoku i usku posudu (za malu količinu – mala posuda, za veću količinu – velika posuda). Uronite mutilicu u posudu. Uključite i dodajte vruću vodu (1 kašika je dovoljna čak i za veće količine), polako povlačeći mikser naviše pod kosim uglom. Pažljivo ponovite ovaj postupak, da bi smesa bila vazdušasta. Mutite dok belance ne postane čvrsto.

Savet: Da bi belance bilo čvrsto, potrebno je da pre upotrebe dobro isperete posudu čistom vodom, tako da na njoj ne bude tragova deterdženta.

## Topli i hladni napici

### Topla čokolada

1/2 l mleka

1-2 kašike kakaoa (po ukusu)

Šećer

Skuvajte mleko u visokoj i dubokoj posudi. Stavite mikser sa mutilicom u posudu i uključite. Sipajte kakao i šećer. Ravnomerno izmešajte sve sastojke mikserom. Ponovo zagrejte do ključanja, isključite mikser i skinite posudu sa ringle.

### Liker od jaja

6 celih jaja

250 g šećera u prahu

Sok od 1/2 limuna

1 vanilin šećer

1,5 dl žestokog pića koje sadrži 45% alkohola

1 mala konzerva nezaslađenog kondenzovanog mleka

Mutilicom mutite zajedno jaja, šećer, mleko, limunov sok i vanilin šećer oko 2 minuta. Dodajte alkoholno piće i mutiti još 1 minut. Odmah sipajte u flašu i ostavite da stoji nedelju dana. U napitak možete dodati 2 supene kašike instant kafe.

### **Mlečni napitak (šejk)**

Mlečni napitak možete vrlo brzo napraviti uz pomoć mutilice. Stavite sve sastojke u posudu, dodajte kockice leda, šećer ili med po želji i sjedinite pomoću višenamenske seckalice. Nekoliko predloga:

mleko, jagode, sok od limuna

mleko, banana, sok od limuna

mleko, borovnice, sok od limuna

### **Hrana za bebe**

MixSy je odličan za pripremanje hrane za bebe od svežih sastojaka, pošto se male količine mogu pripremiti brzo i lako. Dajemo dva predloga:

#### **Pire od šargarepe:**

Očistite šargarepe i kuvajte u malo posoljenoj vodi dok ne omekšaju. Dodajte malo maslaca i ispasirajte višenamenskom seckalicom. Na isti način možete pripremiti i druge vrste povrća. Po želji, možete dodati i kuvani krompir.

#### **Pire od voća**

Stavite dvopek u malo soka od pomorandže da omekša, dodajte bananu i dobro ispasirajte višenamenskom seckalicom. Takođe možete napraviti voćni pire za bebu od sveže šargarepe, malo jabuke i malo banane uz dodatak integralnog dvopeka ili hrskavog hleba. Možete ga zasladiti sa malo meda.



