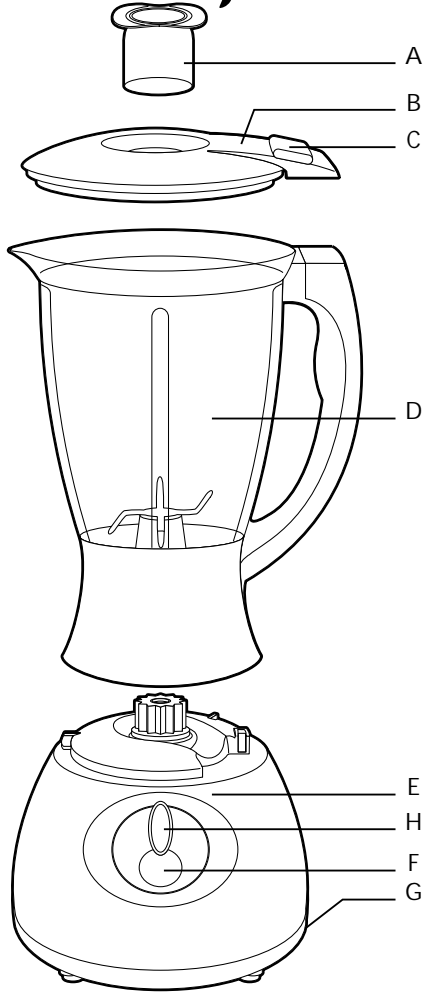


# Moulinex

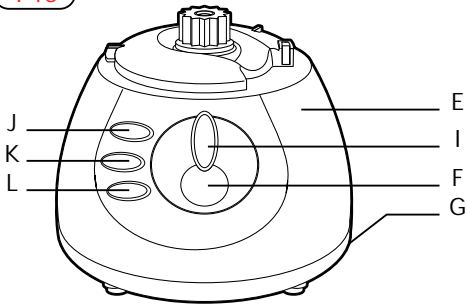


1

*easy power*

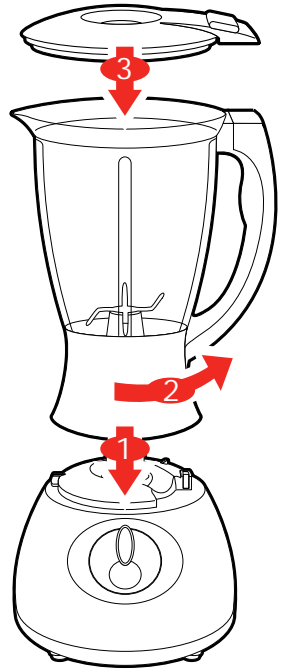


Y45

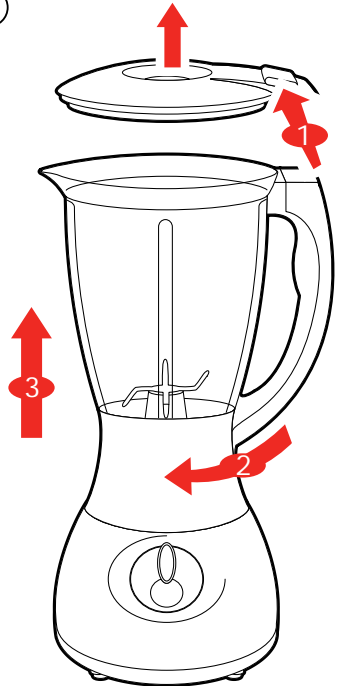


AE9

2



3



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** exclusivement prévu pour la préparation des aliments.

## Description

- ① **A** Bouchon doseur gradué
  - B** Couvercle
  - C** Bouton de verrouillage et de sécurité du couvercle
  - D** Bol mixer gradué
  - E** Bloc moteur
  - F** Touche Auto Clean (auto-nettoyage)
  - G** Enrouleur de cordon
- . Modèle Y45 :**
- H** Bouton Marche/arrêt (1/0) et Pulse (marche instantanée)
- . Modèle AE9 :**
- I** Sélecteur électronique de vitesses de 1 à 10
  - J** Touche Turbo
  - K** Touche Pulse
  - L** Touche Marche/Arrêt (1/0)

## Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité**
- **Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

**Toute erreur de branchement annule la garantie.**

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service). Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Cet appareil a été conçu avec le souci de garantir votre sécurité. **Le couvercle de sécurité se verrouille automatiquement** d'un simple geste et interdit l'accès au bol lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Si le couvercle est déverrouillé lors du fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement. **Si le couvercle n'est pas correctement positionné, l'appareil ne démarre pas. Pour pouvoir redémarrer votre appareil, vous devez d'abord :**
  - . remettre le bouton (**H**) sur « 0 » (modèle Y45)
  - . réappuyer sur la touche 0/1(**L**) (modèle AE9)
  - . puis verrouiller le couvercle de sécurité et remettre votre appareil en marche.
- Ne versez jamais de liquide bouillant dans le bol.
- N'utilisez jamais le bol mixer avec un produit sec uniquement.
- N'utilisez jamais le bol mixer à vide sans ingrédients.

## Mise en service

- **Avant la première utilisation**, nettoyez le bol mixer à l'eau chaude.
  - ② - Posez le bol mixer (**D**) sur le bloc moteur (**E**) puis tournez-le par sa poignée jusqu'en position de verrouillage.
  - Introduisez les aliments à mixer, après les avoir coupés en dés, puis complétez avec le liquide en veillant à ne pas dépasser 1,5 l indiqué par la graduation « MAX » du bol.
  - Positionnez le couvercle (**B**) sur le bol mixer (**D**) et verrouillez-le.
- . Modèle Y45 :**
- Branchez l'appareil et mettez en marche en tournant le bouton (**H**) sur la position désirée «Pulse» ou «1».

- Pour arrêter l'appareil , tournez le bouton **(H)** sur la position «0».

**. Modèle AE9 :**

- Branchez l'appareil et mettez en marche en appuyant sur la touche 0/1 **(L)** puis tournez le sélecteur de vitesses **(I)** sur la vitesse désirée.

- Pour arrêter l'appareil, appuyez de nouveau sur la touche 0/1 **(L)**.

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil pour retirer le bol mixer de l'appareil.

- Poussez le bouton de sécurité **(C)** pour permettre le déverrouillage du couvercle.

③ - Soulevez le couvercle et retirez le bol en le déverrouillant à l'aide de la poignée dans le sens inverse du montage.

## Conseils d'utilisation

**. Modèle AE9 :**

- **Le sélecteur électronique de vitesses (I)** vous permet de commencer les préparations à vitesse **1 à 5** et d'augmenter la vitesse progressivement de **6 à 10**.

Suivant la vitesse utilisée, vous obtiendrez une préparation à un degré de finesse différent. Utilisez les vitesses :

. **1 à 5** pour les milk-shakes et sauces,

. **6 à 10** pour commencer les préparations à base de légumes ou de fruits telles que potages, cocktails ...

- **La touche Pulse (K)** vous permet de travailler par impulsions pour contrôler le résultat d'une préparation jusqu'au degré de finesse désiré. La touche Pulse fonctionne à la vitesse choisie avec le sélecteur **(I)**. Dès que vous relâchez cette touche, l'appareil s'arrête.

- **La touche Turbo (J)** permet d'obtenir la puissance maximale de votre appareil quelle que soit la vitesse sélectionnée. Vous pouvez l'utiliser en cours de fonctionnement pour de la glace pilée, pour mixer très finement ou pour terminer rapidement les préparations en cours. Dès que vous relâchez cette touche, l'appareil se repositionne sur la vitesse choisie sur le sélecteur **(I)**.

**. Modèle Y45 :**

- **La touche Pulse** vous permet de travailler par impulsion pour contrôler le résultat d'une préparation jusqu'à obtenir le degré de finesse désiré.

## Nettoyage

La touche Auto Clean **(F)** permet de nettoyer le bol et les lames facilement, rapidement et en toute sécurité.

- Versez de l'eau chaude dans le bol additionnée de quelques gouttes de savon liquide.

- Donnez quelques impulsions en appuyant sur la touche Auto Clean.

- Déverrouillez le bol et rincez-le sous l'eau courante ainsi que son couvercle.

- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide, **ne le plongez jamais dans l'eau, ni sous l'eau courante.**

- En cas de coloration de votre bol mixer ou du couvercle par des aliments (tels que carottes ....) ; frottez-le avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

## Si votre appareil ne fonctionne pas que faire?

Vérifiez tout d'abord le branchement.

- Puis, vérifiez :

. que le bol mixer est bien verrouillé,

. que le couvercle de sécurité est bien verrouillé,

. que le bouton **(H)** est bien sur «1» ou « Pulse»,

. que la touche «1/0» (L) est bien enclenchée.

**Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**

Adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).

## Accessoire en option

Vous pouvez compléter l'équipement de votre blender (mélangeur) en achetant, auprès de votre revendeur habituel ou dans un centre service agréé Moulinex, l'accessoire Broyeur (pour fruits secs) : Réf. 595 7043.

## Recettes

### COCKTAILS ET MILK SHAKE

**. Cocktail «vitalité» :**

*1 banane - 200 g de carottes - 100 g de céleri rave ou de melon - 50 cl de jus d'oranges - 1 jus de citron - 8 glaçons.*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender, sauf les glaçons, mixez 40 s.

- Ajoutez les glaçons et mixez 20 s.

#### **. Cocktail des sportifs :**

*Jus de 2 oranges et 1 citron - 6 cuillères à soupe de miel - 2 jaunes d'oeufs - 3 cuillères à soupe de crème liquide - 4 glaçons.*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 20 s.

#### **. Iceberg :**

*Jus de 2 oranges et 1 pamplemousse - 2 yaourts «goût bulgare» - 40 g de sucre - 4 glaçons*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 20 s.

#### **. Milk-shake au café :**

*1/2 litre de lait froid - 6 cuillères à café de café soluble - 6 cuillères à café de sucre - 6 glaçons*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 25 s.

### **SAUCES**

#### **. Houmous :**

*400 g de pois chiches cuits - 1/2 verre de jus de citron - 4 gousses d'ail - 1 bouquet de persil - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive - 5 cl d'eau (50 g) - quelques pincées de piment rouge en poudre - sel - poivre.*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez en fonction pulse 20 à 30 s.

#### **. Caviar d'aubergines :**

*2 grosses aubergines - 1 gousse d'ail - 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 2 tomates pelées et épépinées - 1 petit oignon - 1 cuillère à soupe de jus de citron*

- Piquez l'extérieur des aubergines. Coupez-les en 2.

- Posez les parties coupées sur une tôle à pâtisserie beurrée et faites cuire 30 min au four (Th. : 6 / 180°C).

- Après cuisson, pelez-les. Mettez tous les ingrédients dans le blender, rajoutez les aubergines coupées en morceaux. Mixez pendant 20 s en fonction pulse.

- Servez très frais et décoré de feuilles de menthe.

#### **. Sauce à l'avocat :**

Pour accompagner du poisson et du crabe froid

*1 avocat très mûr, le jus d'1/2 citron - 2 pots de yaourt nature - 1 gros oignon doux - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive - sel - poivre.*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 40 s.

#### **. Sauce vinaigrette :**

*Sel - poivre - 3 cuillères à soupe de vinaigre (de vin, de xérès, de cidre etc.) - 8 cuillères à soupe d'huile (olive, arachide, maïs, tournesol etc.)*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 5 à 10 s. Vous pouvez également ajouter à la vinaigrette avant de mixer : du persil, de l'estragon, du cerfeuil, du basilic, de l'échalote, de l'ail.

### **ENTRÉES**

#### **. Gâteaux de foies de volailles :**

*200 g de foies de volailles dénervés - 1 gousse d'ail - 2 oeufs entiers et 2 jaunes - 1 branche de persil effeuillé - 1/4 l de crème liquide (250 g) - sel - poivre*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 30 s. Versez la préparation dans des ramequins individuels beurrés. Mettez à cuire au bain-marie à four chaud (Th. 7/8-210/240°C pendant 30 min).

#### **. Mousse de saumon :**

*15 g de gélatine fondue dans 15 cl d'eau - 200 g de saumon frais - le jus d'1/2 citron - 1 pot de yaourt nature - ce même pot rempli de crème fraîche - 175 g de concombre pelé et coupé en dés.*

- Faites fondre la gélatine, comme indiqué sur le paquet dans 15 cl d'eau chaude.

- Mettez tous les ingrédients dans le blender ainsi que la gélatine fondue. Mixez 30 s. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et mettez à glacer au réfrigérateur.

### **DESSERTS**

#### **. Flan aux raisins :**

*350 g de raisins frais ou raisins secs trempés dans du rhum - 1/2 l de lait - 3 oeufs - 75 g de beurre fondu - 60 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 75 g de farine*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender sauf les raisins, mixez 10 s.

- Beurrez un moule à quatre-quarts, mettez les raisins dans le fond du moule et versez la préparation dessus. Faites cuire au four (Th. 6/7 - 180/210°C) pendant 45 min.

#### **. Gâteau aux épices :**

*150 g de farine - 70 g de beurre - 70 g de sucre - 3 oeufs - 50 ml de lait - 1 cuillère à café de gingembre - 1 cuillère à café de cannelle - 1/2 cuillère à café de muscade râpée - 1 zeste d'orange râpé - 1 paquet de levure chimique - 1 pincée de poivre.*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 20 à 30 s en fonction pulse.
- Mettez la préparation dans un moule à cake. Faites cuire 50 min (Th.: 6 / 180°C). Servez tiède ou froid avec compote ou marmelade.

#### **. Clafoutis de saison**

*Choisir 300 g de fruits de saison tels que : pommes, poires, abricots, cerises, prunes, raisins - 150 g de farine - 150 g de sucre - 3 oeufs - 1/4 l de lait*

- Après avoir ôté le noyau des fruits, mettez tous les ingrédients et mixez 25 s. Faites cuire au four (Th. 6/ 180°C) pendant 30 min.

#### **. Pâte à crêpes :**

*3 oeufs - 3/4 l de lait - 300 g de farine - 75 g de beurre*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender sauf la farine qui est ajoutée pendant le fonctionnement par le trou du bouchon doseur. Mixez pendant 2 min.

#### **. Pâte à gaufres :**

*3 oeufs - 1/4 l de lait - 250 g farine - 150 g de sucre - 1 paquet de levure de boulanger (briochin) - 125 g de beurre.*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender sauf la farine qui est ajoutée pendant le fonctionnement par le trou du bouchon doseur. Mixez pendant 2 min.

### **DESSERTS POUR BÉBÉ (À PARTIR D'1 AN)**

#### **. Mousse de pommes :**

*2 belles pommes - 3 cuillères à soupe de fromage blanc - 2 cuillères à café de miel.*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 15 s. Servez frais.

#### **. Fruits mêlés :**

*1 pomme - 1 banane - 1/4 l de jus d'oranges - 40 g de sucre - 1/2 jus de citron*

- Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 20 s. Servez de suite.

### **POTAGES**

#### **. Potage aux légumes :**

*2 pommes de terre moyennes (220 g) - 2 carottes moyennes (180 g) - 1 navet (50 g) - 1 oignon (50 g) - 1 blanc de poireau - 1 peu de céleri rave (50 g) - 1 branche de persil - sel - 3/4 l de bouillon*

- Après la cuisson de tous les légumes, mettez-les dans le blender et mixez 15 s.

#### **. Gaspacho :**

*1/2 concombre - 1/2 poivron vert - 2 tomates - 1 petit oignon doux - 2 gousses d'ail - 20 g de mie de pain rassis - 1 cuillère à café de vinaigre de vin - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1/2 citron - sel - poivre - tabasco (facultatif). - 40 cl de bouillon*

- Epluchez le concombre, le poivron, l'oignon et l'ail. Pelez et épépinez les tomates. Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez 20 s. Servez froid.

#### **. Potage aux lentilles :**

*400 g de lentilles cuites - 1 pomme de terre - quelques feuilles de chou (30 g) - 1 petite carotte - 1 tomate - sel - 3/4 l de bouillon.*

- Après la cuisson des légumes, mettez-les dans le blender et mixez 20 s.

#### **. Potage belge :**

*400 g de poireaux - 100 g de céleri en branches - 3/4 l de bouillon - 1 grosse poignée d'épinards.*

- Coupez les poireaux en gros dés ainsi que le céleri. Faites cuire dans le bouillon. En fin de cuisson, ajoutez les épinards. Après la cuisson, mettez cette préparation dans le blender et mixez 10 s.

Thank you for choosing an appliance from the **Moulinex** range – this product is intended exclusively for use in the preparation of food.

## Description

- ① **A** Graduated feeder tube
- B** Lid
- C** Locking lid safety control
- D** Graduated liquidiser goblet
- E** Motor unit
- F** Auto Clean control
- G** Cord storage
- . Models Y45:**
- H** On/Off switch (1/0) and Pulse control (intermittent speed)
- . Model AE9 :**
- I** Electronic speed control 1 - 10
- J** Turbo control
- K** Pulse control
- L** On/Off switch (1/0)

## Safety recommendations

- **Read the instructions for use carefully before you use the appliance for the first time: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from any liability.**
- **Never leave the appliance within reach of children without supervision. If children or disabled persons use this appliance, they must be supervised at all times.**
- Check that the supply voltage of your appliance does in fact match that of your electrical system.

**Any connection error will render the guarantee null and void.**

**Wiring instructions for U.K and Ireland only :**

### APPLIANCES WITH FITTED PLUG

**Important :** For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 3 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 3 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug. When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet and must therefore be disposed of safely.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement

covers can be obtained from your service agent.

Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph "Fitting a plug". With alternative plugs a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

### APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG FITTING A PLUG - IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE : NEUTRAL

BROWN : LIVE

If the colours do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured red.

This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

- Your appliance is intended solely for domestic use and within the home.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Never use your appliance if it is not working properly or if it has been damaged. If this happens, contact an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet). Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Moulinex service centre.
- Never put the appliance, the power cable or the plug into water or any other liquid.
- Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
- The power cable must never be in close proximity to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or resting on a sharp edge.
- If the power cable or the plug are damaged, do not use the appliance. To prevent any risk to yourself, these must be replaced by an approved service centre.
- For your own safety, use only Moulinex accessories and spare parts which are suitable for your appliance.

- This appliance was designed with a view to guaranteeing your safety. **The safety lid locks automatically** by means of a simple action and prevents access to the goblet while the appliance is running.
- If the lid is unlocked while the appliance is working, the appliance stops automatically. **If the lid is not correctly positioned, the appliance will not start. In order to restart your appliance, you must first:**
  - . reset the control **(H)** to "0" (model Y45)
  - . press the 0/1 control **(L)** again (model AE9)
  - . then relock the safety lid and restart your appliance.
- Never pour boiling liquid into the goblet.
- Never use the liquidiser goblet with a dry product only.
- Never use the liquidiser goblet empty, without any ingredients.

## Using your appliance for the first time

- **Before using your appliance for the first time**, take the accessories out of their packaging and wash them in warm water.
- ② - Place the liquidiser goblet **(D)** on the motor unit **(E)** then turn it by its handle until it is locked in position.
- Insert the food to be liquidised, dicing it first, then fill up with liquid, taking care not to exceed the 1.5 litre indicated by the "MAX" mark on the goblet.
- Position the lid **(B)** on the liquidiser goblet **(D)** and lock it.
- . **Model Y45 :**
  - Plug in the appliance and start by turning the control **(H)** to the desired position "Pulse" or "1".
  - To stop the appliance, turn the control **(H)** to position "0".
- . **Model AE9 :**
  - Plug in the appliance and start by pressing the 0/1 button **(L)** then turn the speed selector **(I)** to the desired speed.
  - To stop the appliance, press the 0/1 button **(L)** once more.
  - Wait until the appliance has come to a complete stop before removing the liquidiser goblet from the motor unit.
  - Push the safety button **(C)** to unlock the lid.
- ③ - Lift the lid and remove the goblet by unlocking it with the aid of the handle, turning in the opposite direction of assembly.

## Tips for using your appliance

### . **Model AE9 :**

- **The electronic speed selector (I)** allows you to start preparations at a speed from **1** to **5** and to increase the speed progressively from **6** to **10**.

Depending on the speed used, you will obtain different degrees of smoothness in your preparations. Use speeds :

- . **1 to 5** for milk-shakes and sauces,
- . **6 to 10** for starting preparations based on vegetables or fruits such as soups, cocktails, etc.

- **The Pulse control (K)** allows you to work in pulses to control the result of a preparation to the degree of fineness required. The Pulse control operates at the speed set with the selector **(I)**. As soon as you release this control, the appliance will stop.

- **The Turbo control (J)** allows you to obtain the maximum power from your appliance, no matter which speed is selected. You can use it while the appliance is working, for crushed ice, for very fine liquidising or to finish off quickly the preparations underway. Once you release this control, the appliance resets itself to the speed set on the selector **(I)**.

### . **Model Y45:**

- **The Pulse control** allows you to work by pulses to control the result of a preparation until you obtain the desired degree of fineness.

## Cleaning

The Auto Clean control **(F)** makes it easy to clean the goblet and the blades, rapidly and in complete safety.

- Pour warm water into the goblet, adding a few drops of washing up liquid.
- Give it a few pulses by pressing on the Auto Clean control.
- Unlock the goblet and rinse it under running water together with its lid.
- Clean the motor unit with a damp cloth, **but never immerse it in water or place it under running water.**
- If your liquidiser goblet or the lid become discoloured by foods (such as carrots, etc.), rub it with a cloth soaked in cooking oil, then clean it as normal.



## What to do if your appliance does not work

First of all, check the connection.

- Then check:

- . that the liquidiser goblet is properly locked
- . that the safety lid is properly locked
- . that the control (H) is correctly set to "1" or "Pulse"
- . that the "1/0" button (L) is pushed down properly.

**If your appliance is still not working**, contact an approved Moulinex service centre (see list in the service booklet).

## Optional accessory

You can supplement the equipment for your liquidiser by purchasing the grinder accessory (for dried fruit) : Ref. 595 7043, from your usual retailer or an approved Moulinex service centre.

## Recipes

### COCKTAILS AND MILK-SHAKES

#### . "Vitality" cocktail

*1 banana, 200 g carrots, 100 g celeriac or melon, 50 g orange juice, 1 lemon juice, 8 ice cubes.*

- place all the ingredients into the blender, apart from the ice cubes, and blend for 40 seconds,
- add the ice cubes into the blender, and mix for 20 seconds.

#### . "Sporty" cocktail

*The juice of 2 oranges and 1 lemon, 6 tblsp honey, 2 egg yolks, 3 tblsp single cream, 4 ice cubes.*

- place all the ingredients into the blender, and mix for 20 seconds.

#### . "Iceberg" cocktail

*The juices of 2 oranges and 1 grapefruit, 2 yoghurts, 40 g sugar, 4 ice cubes.*

- place all the ingredients into the blender and mix for 20 seconds.

#### . "Coffee" milk shake

*1/2 litre cold milk, 6tsp instant coffee, 6tsp sugar, 6 ice cubes.*

- place all the ingredients into the blender and mix for 25 seconds.

### SAUCES

#### . "Humus"

*400g cooked chick peas, the juice of 1/2 lime, 4 garlic cloves, 1 bunch of parsley, 4tblsp olive oil, 50 ml water, a few pinches of ground chili pepper, salt, pepper.*

- place all the ingredients into the blender and mix, using the "pulse" function, for 20 to 30 seconds.

#### . "Aubergine caviar"

*2 large aubergines, 1 garlic clove, 1tblsp wine vinegar, 2tblsp olive oil, 2 tomatoes skinned and chopped, 1 small onion, 1 tblsp lemon juice.*

- remove the stalk from the aubergines and cut them in half lengthwise,
- with the tip of a small knife, score the flesh deeply in a criss, cross pattern,
- place the aubergines on a greased baking tray and bake in a hot oven (gas mark 5, 190°C, 375°F) for 30 minutes,
- after cooking, remove the skin from the aubergines and cut into small cubes,
- place all the ingredients into the blender and blend on "pulse" function for 20 seconds,
- serve chilled, and decorate with mint leaves.

#### . "Avocado sauce"

To accompany fish and cold crab dishes.

*1 ripe avocado, peeled and stone removed, the juice of 1/2 lemon, 2 small pots natural yoghurt, 1 large onion, 1 tblsp olive oil, salt, pepper.*

- place all the ingredients into the blender and mix for 40 seconds.

#### . "Vinaigrette dressing"

*Salt, pepper, 3tblsp vinegar (wine, sherry or cider), 8tblsp oil (olive, groundnut, corn, sunflower, etc...)*

- place all the ingredients into the blender and mix for 5 to 10 seconds,
- before mixing the vinaigrette, you may also add parsley, tarragon, basil, shallot or garlic.

### STARTERS

#### . Chicken liver pate

*200g chicken livers, 1 garlic clove, 2 whole eggs and 2 egg yolks, 1 bunch of flat leaf parsley, 1/4 litre single cream, salt, pepper.*

- place all the ingredients into the blender and mix for 30 seconds,
- pour the mixture into individual buttered ramekins,
- place the ramekins into a bain marie,

- place the bain marie containing the ramekins into a hot oven for 30 minutes (gas mark=7/8, 230°C, 450°F),
- serve cold with warm toasts.

. **“Salmon mousse”**

*15g gelatine, 15 cl water, 200g fresh salmon, juice 1/2 lemon, 1 small pot fresh cream, 1 small pot natural yoghurt, 175g cucumber peeled, the seeds removed, and chopped.*

- dissolve the gelatine in 15 cl hot water, as indicated on the pack,
- add to the rest of the ingredients in the blender, and mix for 30 seconds,
- pour the mixture into a greased mould or tin and refrigerate until set.

## DESSERTS

. **“Grape flan”**

*350g grapes or sultanas soaked in rum, 1/2 litre milk, 3 eggs, 75g butter melted, 60g sugar, 1 sachet of vanilla sugar (=25g), 75g plain flour.*

- place all the ingredients, except the grapes or sultanas, into a blender, and mix for 10 seconds,
- place the grapes or sultanas into the bottom of a greased mould. Pour the blended mixture over them,
- bake in the oven (gas mark=6/7, 220°C, 420°F) for 45 minutes.

. **“Spiced gateau”**

*150g plain flour, 70 g butter, 70g sugar, 3 eggs, 50 ml milk, 1tsp of ground ginger, 1 tsp cinnamon, 1/2 tsp nutmeg, zest of an orange, 1 sachet of dried yeast, a pinch of pepper.*

- place all the ingredients into the blender, and mix for 20 to 30 seconds, using the “pulse function”,
- place the mixture into a cake tin,
- bake for 50 minutes (gas mark= 6),
- serve warm or cold with stewed fruit or jam.

. **“Clafoutis with seasonal fruits”**

*Select 300g of seasonal fruit(eg apples, pears, apricots, cherries, prunes, grapes), 150g plain flour, 150g sugar, 3eggs, 1/4 litre milk.*

- place the ingredients into the blender and mix for 25 seconds,
- pour the mixture into a oven proof dish,
- cook in the oven for 30 minutes (gas mark=6).

. **“Pancakes”**

*3 eggs, 3/4 litre milk, 300g plain flour, 75 butter.*

- put all the ingredients into the blender, except the flour, which should be added gradually during mixing through the opening created once the measuring cup has been removed,
- mix for 2 minutes.

. **“Waffles”**

*3 eggs, 1/4 litre milk, 250g plain flour, 150g sugar, 1 packet of bakers yeast, 125g butter.*

- place all the ingredients into the blender, except the flour, which should be added gradually during mixing, through the opening created once the the measuring cup has been removed,
- mix for 2 minutes.

## DESSERTS FOR BABIES

. **“Apple mousse”**

*2 ripe apples, 3 tblsp of soft cream cheese, 2 tblsp honey.*

- place the ingredients into the blender and mix for 15 seconds,
- refrigerate and serve cold.

. **“Babies dessert”**

*1 apple, 1 banana, juice of 1/4 orange, 40g sugar, juice of 1/2 lemon.*

- place all the ingredients into the blender and mix for 20 seconds,
- serve immediately.

## SOUPS

. **“Vegetable soup”**

*2 medium potatoes (220g), 2 medium carrots (180g), 1 turnip (50g), 1 onion (50g), 1 leek (white part only), 1 small piece of celery (50g), 1 bunch of parsley, salt, 3/4 litre of stock.*

- peel the vegetables, and chop roughly, and boil until tender,
- place the ingredients into the blender and mix for 15 seconds.

. **“Gaspacho”**

*1/2 cucumber, 1/2green pepper, 2 tomatoes, 1 small onion, 2 garlic cloves, 20g stale bread, 1tsp wine vinegar, 2tblsp olive oil, 1/2 lemon, salt, pepper, tabasco (optional), 40cl of stock.*

- peel the cucumber, the pepper, the onion and the garlic cloves.,
- peel and de-seed the tomatoes,
- put all the ingredients into the blender and mix for 20 seconds,
- serve cold.

### . "Lentil soup"

*400g of cooked lentils, 1 potato, a few cabbage leaves (30g), 1 small carrot, 1 tomato, salt, 3/4 litre of stock.*

- peel the potato and the carrot, and boil for 15 minutes,
- add the cabbage leaves and cook for a further 5 minutes,
- drain the vegetables,
- meanwhile, warm the lentils,
- put all the ingredients into the blender, and mix for 20 seconds,
- serve hot.

### . "Belgian soup"

*400g leeks, 100g celery, 3/4 litre stock, 1 large handful of spinach.*

- chop the leek and the celery, and cook them in the stock until tender,
- at the end of the cooking time, add the spinach,
- place the cooked ingredients into the blender and mix for 10 seconds.

Vielen Dank, daß Sie sich für den Kauf eines Moulinex-Gerätes entschieden haben, das ausschließlich der Zubereitung von Nahrungsmitteln dient.

## Beschreibung

- ① **A** Dosierbecher mit Maßeinteilung
- B** Deckel
- C** Sicherheitsschalter
- D** Mixaufsatz mit Maßeinteilung
- E** Motorblock
- F** Selbstreinigungstaste Auto-Clean
- G** Kabelaufwicklung .
- H** . **Modell Y45**  
Ein-/Ausschalter (1/0) und Pulse (Intervallfunktion) .
- I** . **Modell AE9**  
Elektronischer Geschwindigkeitsregler von 1 - 10
- J** Turbo-Taste
- K** Intervalltaste
- L** Ein-/Austaste (1/0)

## Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor dem ersten Gebrauch Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Verwendung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.**
- **Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung des Gerätes durch Kinder darf nur unter Aufsicht erfolgen.**
- Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Bei fehlerhaftem Anschluß erlischt die Garantie.**
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert oder wenn es sichtbare Schäden aufweist. In diesem Fall wenden Sie sich an den Moulinex-Kundendienst (siehe Adressenliste im Moulinex-Serviceheft). Jeder andere Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung, muß durch den Moulinex-Kundendienst erfolgen.

- Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Halten Sie das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt vom Moulinex-Kundendienst austauschen (siehe Liste im Serviceheft).
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Zubehör und Ersatzteile von Moulinex verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.
- Dieses Gerät wurde mit besonderer Rücksicht auf Ihre Sicherheit konzipiert. Der Sicherheitsdeckel verriegelt sich automatisch durch eine einfache Bewegung und verhindert so den Eingriff in den Mixaufsatz, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn der Deckel während des Betriebs entriegelt wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. **Wenn der Deckel nicht richtig eingesetzt wird, funktioniert das Gerät nicht. Um Ihr Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, müssen Sie zuerst:**
  - den Schalter **(H)** wieder auf "0" stellen (Modell Y45);
  - den Schalter 0/1 **(L)** erneut drücken (Modell AE9);
  - dann den Sicherheitsdeckel erneut verschließen und Ihr Gerät einschalten.
- Gießen Sie niemals kochende Flüssigkeit in den Mixaufsatz.
- Verwenden Sie den Mixaufsatz niemals nur mit trockenen Zutaten.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Zutaten laufen.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

## Inbetriebnahme

- **Vor dem ersten Gebrauch reinigen** Sie den Mixaufsatz mit heißem Wasser.
- ② - Setzen Sie den Mixaufsatz **(D)** auf den Motorblock **(E)** und drehen ihn am Handgriff, bis er einrastet.
- Geben Sie die zu verarbeitenden Nahrungsmittel in den Mixaufsatz, nachdem

Sie sie in Stücke geschnitten haben. Dann gießen Sie Flüssigkeit hinzu, wobei Sie darauf achten müssen, daß Sie 1,5 l (Markierung "MAX" auf dem Becher) nicht überschreiten.

- Setzen Sie den Deckel **(B)** auf den Mixaufsatz **(D)** und verriegeln Sie ihn.

### • Modell Y45

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter **(H)** auf die gewünschte Position "Pulse" oder "1" stellen.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Schalter **(H)** auf die Position "0".

### • Modell AE9

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste 0/1 **(L)** drücken und dann den Geschwindigkeitsregler **(I)** auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie erneut die Taste 0/1 **(L)**.
- Warten Sie, bis das Gerät vollkommen stillsteht, ehe Sie den Mixaufsatz vom Gerät nehmen.
- Drücken Sie den Sicherheitsschalter **(C)**, um den Deckel zu entriegeln.

- ③ - Heben Sie den Deckel ab und nehmen Sie den Mixaufsatz ab, indem Sie ihn am Handgriff in die der Montage entgegengesetzten Richtung drehen.

## Praktische Hinweise

### • Modell AE9

- **Der elektronische Geschwindigkeitsregler (I)** ermöglicht es Ihnen, Ihre Zubereitungen zunächst mit einer Geschwindigkeit zwischen **1** und **5** zu verarbeiten, um dann die Geschwindigkeit schrittweise auf **6 - 10** zu erhöhen.

Je nach gewählter Geschwindigkeitsstufe erhalten Ihre Zubereitungen einen unterschiedlichen Feinheitsgrad. Verwenden Sie folgende Geschwindigkeiten:

- **1 - 5** für Milch-Shakes und Soßen
- **6 - 10** für Zubereitungen mit Gemüse oder Obst, wie z.B. Suppen, Cocktails usw.
- **Mit der Taste "Pulse" (K)** können Sie im Intervallbetrieb arbeiten, um das Ergebnis einer Zubereitung besser kontrollieren zu können, bis sie die gewünschte Konsistenz aufweist. Die Taste "Pulse" funktioniert mit dem am Regler **(I)** gewählten Geschwindigkeit. Sobald Sie diese Taste loslassen, bleibt das Gerät stehen.

- **Mit der Turbo-Taste (J)** können Sie die maximale Leistung Ihres Gerätes bei jeder gewählten Geschwindigkeit ausnutzen. Sie können diese Taste während des Betriebs verwenden zum Zerstoßen von Eis, um Ihre Zubereitungen sehr fein zu mixen oder diese möglichst schnell fertigzustellen. Sobald Sie die Taste loslassen, stellt sich das Gerät wieder auf die mit dem Geschwindigkeitsregler **(I)** eingestellte Geschwindigkeit ein.

#### . **Modell Y45**

- **Mit der Taste "Pulse"** können Sie im Intervallbetrieb arbeiten, um das Ergebnis einer Zubereitung besser kontrollieren zu können, bis sie die gewünschte Konsistenz aufweist.

## Reinigung

Die Selbstreinigungstaste Auto-Clean **(F)** ermöglicht eine einfache, schnelle und sichere Reinigung des Mixaufsatzes und der Messer.

- Gießen Sie heißes Wasser in den Mixaufsatz und fügen Sie einige Tropfen Spülmittel hinzu.
- Arbeiten Sie in Intervallen, indem Sie die Selbstreinigungstaste Auto-Clean betätigen.
- Entriegeln Sie den Mixaufsatz und spülen ihn und den Deckel unter fließendem Wasser ab.
- Reinigen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch. **Tauchen Sie ihn niemals unter Wasser und spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser.**
- Im Falle von Verfärbungen des Mixaufsatzes oder des Deckels durch Nahrungsmittel (wie z.B. Möhren), reiben Sie die Teile mit einem mit Speiseöl benetzten Tuch ab, anschließend wie üblich reinigen.

## Was tun im Falle eines Defekts?

Überprüfen Sie zunächst, ob Ihr Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Dann prüfen Sie:
  - . ob der Mixaufsatz ordnungsgemäß verriegelt ist;
  - . ob der Sicherheitsdeckel ordnungsgemäß verriegelt ist;
  - . ob der Schalter **(H)** auf "1" oder "Pulse" steht;
  - . ob die Taste "0/1" **(L)** in der richtigen Stellung ist.

**Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?**  
Dann wenden Sie sich an den Moulinex-Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).

## Sonderzubehör

Sie können die Ausstattung Ihres Standmixers durch den Kauf eines Zerkleinerers (z.B für Trockenfrüchte), Bestell-Nr. 595 7043, bei Ihrem Fachhändler oder beim Moulinex-Kundendienst erweitern.

## Rezepte

### COCKTAILS UND MILCH-SHAKES

#### . **Vital-Cocktail:**

*1 Banane - 200 g Karotten - 100 g Sellerie oder Melone - 500 ml Orangensaft - Saft von 1 Zitrone - 8 Eiswürfel.*

- Geben Sie alle Zutaten, mit Ausnahme der Eiswürfel, in den Standmixer und mixen Sie diese 40 Sekunden.
- Fügen Sie die Eiswürfel hinzu, und mixen Sie erneut 20 Sekunden.

#### . **Sport-Cocktail:**

*Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone - 6 EL Honig - 2 Eigelb - 3 EL süße Sahne - 4 Eiswürfel.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie alles 20 Sekunden.

#### . **Eisberg:**

*Saft von 2 Orangen und 1 Pampelmuse - 2 Joghurts - 40 g Zucker - 4 Eiswürfel.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie alles 20 Sekunden.

#### . **Milch-Shake mit Kaffee:**

*1/2 l kalte Milch - 6 TL löslicher Kaffee - 6 TL Zucker - 6 Eiswürfel.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie alles 25 Sekunden.

### SAUCEN

#### . **Kichererbsen-Mousse:**

*400 g gekochte Kichererbsen - 1/2 Glas Zitronensaft - 4 Zehen Knoblauch - 1 Bund Petersilie - 4 EL Olivenöl - 50 ml Wasser - einige Messerspitzen Piment - Salz - Pfeffer.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie mit Intervallschaltung 20 bis 30 Sekunden.

#### . **Auberginenkaviar:**

*2 große Auberginen - 1 Knoblauchzehe - 1 EL Weinessig - 2 EL Olivenöl - 2 entkernte und*

*gehäutete Tomaten - 1 kleine Zwiebel - 1 EL Zitronensaft.*

- Stechen Sie die Haut der Auberginen mit einer Gabel ein. Schneiden Sie sie in 2 Hälften.
- Legen Sie die 2 Hälften auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und lassen Sie sie 30 Minuten im Ofen bei 190°C backen.
- Schälen Sie sie nach dem Garen. Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und geben Sie die in Stücke geschnittenen Auberginen hinzu. Mixen Sie mit Intervallschaltung 20 Sekunden.
- Servieren Sie den Auberginenkaviar sehr bald und mit Pfefferminzblättern dekoriert.

#### **. Avokadosauce:**

Als Beilage zu Fisch und kalten Krabben:

*1 sehr reife Avocado - Saft von 1/2 Zitrone - 2 Becher Naturjoghurt - 1 große weiche Zwiebel - 1 EL Olivenöl - Salz - Pfeffer.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie 40 Sekunden.

#### **. Vinaigrette-Sauce:**

*Salz - Pfeffer - 3 EL Essig (Wein-, Sherry-, oder Apfelweinessig) - 8 EL Öl (aus Oliven, Erdnüssen, Mais, Sonnenblumen)*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie 5 bis 10 Sekunden. Zur Geschmacksanreicherung können Sie vor dem Mixen noch folgendes hinzufügen: Petersilie, Estragon, Kerbel, Basilikum, Schalotten, Knoblauch.

### **VORSPESIEN**

#### **. Geflügelleberpastete:**

*200 g gesäuberte Geflügelleber - 1 Knoblauchzehe - 2 ganze Eier und 1 Eigelb - 1 entblätterter Petersilienstiel - 1/4 l süße Sahne - Salz - Pfeffer.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer und mixen Sie diese 30 Sekunden. Geben Sie das Ganze in kleine eingefettete Kuchenformen und garen Sie sie im Wasserbad in einem Backofen 30 Minuten lang bei ca. 210 bis 240° C.

#### **. Lachsmousse**

*15 g Gelatine - 200 g frischer Lachs - Saft von 1/2 Zitrone - 1 Becher Naturjoghurt - dieselbe Menge Crème fraîche - 175 g geschälte, in Würfel geschnittene Gurke.*

- Die Gelatine in 150 ml Wasser auflösen.
- Füllen Sie alle Zutaten und die aufgelöste Gelatine in den Standmixer. Mixen Sie das Ganze 30 Sekunden. Geben Sie es in eine eingefettete Kuchenform, und stellen Sie sie in den Kühlschrank zum Erkalten.

### **NACHSPEISEN**

#### **. Traubenflan:**

*350 g frische oder trockene, in Rum getränkte Trauben - 1/2 l Milch - 3 Eier - 75 g geschmolzene Butter - 60 g Zucker - 1 Päckchen Vanillezucker - 75 g Mehl.*

- Füllen Sie alle Zutaten, mit Ausnahme der Trauben, in den Standmixer und mixen Sie das Ganze 10 Sekunden.
- Fetten Sie eine Backform ein, legen Sie die Trauben hinein, und geben Sie die Flüssigkeit dazu. Das Ganze im Backofen 45 Minuten lang bei ca. 180 bis 210° C backen.

#### **. Gewürzkuchen:**

*150 g Mehl - 70 g Butter - 70 g Zucker - 3 Eier - 50 ml Milch - 1 TL Ingwer - 1 TL Zimt - 1/2 TL geriebene Muskatnuß - 1 geriebene Orangenschale - 1 Päckchen Backpulver - 1 Messerspitze Pfeffer.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie alles 20 bis 30 Sekunden lang mit Intervallschaltung.
- Füllen Sie den Teig in eine Kuchenform. 50 Minuten bei ca. 180 °C backen. Servieren Sie den Gewürzkuchen lauwarm oder kalt, mit Kompott oder Marmelade.

#### **. Obstkuchen der Saison:**

*300 g Früchte der Saison, z.B. Äpfel, Birnen, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen, Trauben - 150 g Mehl - 150 g Zucker - 3 Eier - 1/4 l Milch.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie alles 25 Sekunden. Im Ofen bei 180 °C 30 Minuten lang backen.

#### **. Crêpes-Teig:**

*3 Eier - 3/4 l Milch - 300 g Mehl - 75 g Butter.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer mit Ausnahme des Mehls, das während des Mixens durch die Deckelöffnung zugegeben wird. 2 Minuten mixen.

#### **. Waffelteig:**

*3 Eier - 1/4 l Milch - 250 g Mehl - 150 g Zucker - 1 Päckchen Backpulver - 125 g Butter.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer mit Ausnahme des Mehls, das während des Mixens durch die Deckelöffnung zugegeben wird. 2 Minuten mixen.

### **BABY-DESSERTS**

#### **. Apfelmus**

*2 schöne Äpfel - 3 EL Quark - 2 TL Honig.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie alles 15 Sekunden. Frisch servieren.

### **. Baby-Dessert**

*1 Apfel - 1 Banane - 1/4 l Orangensaft - 40 g Zucker - Saft von 1/2 Zitrone.*

- Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie alles 20 Sekunden. Sofort servieren.

### **SUPPEN**

#### **. Gemüsesuppe**

*2 mittelgroße Kartoffeln (220 g) - 2 mittelgroße Karotten (180 g) - 1 Steckrübe (50 g) - 1 Zwiebel (50 g) - das Weiße von 1 Lauchstiel - 1 kleine Sellerieknolle (50 g) - 1 Bund Petersilie - Salz - 3/4 l Brühe.*

- Füllen Sie das Gemüse, nachdem es gekocht worden ist, in den Standmixer und mixen es 15 Sekunden.

#### **. Gazpacho:**

*1/2 Gurke - 1/2 grüne Paprikaschote - 2 Tomaten - 1 kleine Zwiebel - 2 Knoblauchzehen - 20 g altbackenes Brot - 1 TL Weinessig - 2 EL Olivenöl - 1/2 Zitrone - Salz - Pfeffer - Tabasco (unbedingt!) - 400 ml Brühe.*

- Schälen Sie die Gurke, die Paprikaschote, die Zwiebel und den Knoblauch. Schälen und entkernen Sie die Tomaten. Füllen Sie alle Zutaten in den Standmixer, und mixen Sie diese 20 Sekunden. Kalt servieren.

#### **. Linsensuppe:**

*400 g gekochte Linsen - 1 Kartoffel - einige Blätter Weißkohl (30 g) - 1 kleine Karotte - 1 Tomate - Salz - 3/4 l Brühe.*

- Nachdem das Gemüse gekocht ist, füllen Sie es in den Standmixer und mixen es 20 Sekunden.

#### **. Belgische Suppe:**

*400 g Lauch - 100 g Staudensellerie - 3/4 l Brühe - eine Handvoll Spinat.*

- Schneiden Sie den Lauch und den Sellerie in große Würfel. Kochen Sie beides in der Brühe. Fügen Sie den Spinat am Ende des Kochvorgangs hinzu. Füllen Sie das Ganze nach dem Kochen in den Standmixer, und mixen Sie alles 10 Sekunden.

## **Entsorgungshinweise**

Bei der Herstellung der Verpackung ist Moulinex bemüht, die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten. Sie besteht aus Recycling-Wellpappe und ist zu 100 % wiederverwertbar. Sie kann daher bei jeder Papiersammelstelle entsorgt werden.

Die Kunststoff-Teile Ihres Gerätes sind unter Angabe des verwendeten Materials gekennzeichnet. Ein späteres Recycling der Teile ist damit gewährleistet. Nähere Informationen zur Entsorgung der einzelnen Materialien erhalten Sie vom Umweltamt bzw. Amt für Abfallwirtschaft Ihres Wohnortes.

Wird Ihr Gerät mit einem Akku betrieben, geben Sie ihn nicht zum normalen Abfall. Das Gerät enthält einen Nickel-Cadmium-Akku. Bringen Sie das Gerät «der Umwelt zuliebe» zu Ihrem Kundendienst oder den städtischen Abfallannahmestellen.

Hartelijk dank voor de aanschaf van een **Moulinex** apparaat. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van voedsel.

## Beschrijving

- ① **A** Doseerdop met maatverdeling
- B** Deksel
- C** Knop voor vergrendeling en beveiliging van het deksel
- D** Mengbeker met maatverdeling
- E** Motorblok
- F** Auto Clean toets (zelfreinigende werking)
- G** Snoeroprolvoorziening  
- **Model Y45:**
- H** Knop: aan/uit (1/0) en Pulse (werking met intervallen)  
- **Model AE9:**
- I** Elektronische snelheidsregelaar (standen 1 t/m 10)
- J** Turbo-toets
- K** Pulse-toets
- L** Aan/uit-toets (1/0)

## Veiligheidsvoorschriften

- **Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt: als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.**
- **Houd het apparaat (zowel in- als buiten werking) buiten bereik van kinderen. Het gebruik van het apparaat door kinderen dient uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.**
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.
- **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Haal na gebruik en als u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het niet goed functioneert of als het beschadigd is. Neem in zo'n geval contact op met de Moulinex reparatie-service (zie adres in het service-boekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden

uitgevoerd door de Moulinex reparatie-service.

- Doe het apparaat, noch het snoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.
- Laat het snoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen.
- Laat het snoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het snoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, dient u ze te laten vervangen door de Moulinex reparatie-service (zie adres in het service-boekje).
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- Bij het ontwerpen van dit apparaat, is veel aandacht besteed aan de veiligheid. **Het veiligheidsdeksel vergrendelt automatisch met een enkele handeling en belemmert de toegang tot de mengbeker als het apparaat in werking is.**
- Als het deksel ontgrendeld wordt tijdens de werking, stopt het apparaat automatisch. **Als het deksel onjuist geplaatst is, treedt het apparaat niet in werking. Om het apparaat toch te kunnen starten, dient u eerst:**
  - knop (H) op «0» te zetten (model Y45),
  - nogmaals toets 0/1 (L) in te drukken (model AE9).
  - Vervolgens vergrendelt u opnieuw het veiligheidsdeksel en stelt u het apparaat opnieuw in werking.
- Schenk nooit kokendhete vloeistof in de mengbeker.
- Gebruik de mengbeker nooit met uitsluitend droge ingrediënten.
- Stel het apparaat nooit leeg, zonder ingrediënten, in werking.

## Ingebruikneming

- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, maakt u de mengbeker schoon met warm water.
- ② - Plaats de mengbeker (D) op het motorblok (E) en draai met behulp van de handgreep tot de mengbeker vergrendeld is.
- Snij de te mengen ingrediënten in stukjes, doe ze in de mengbeker en voeg vloeistof



toe. Doe nooit meer dan 1.5 liter (tot de maataanduiding «MAX») in de mengbeker.

- Plaats en vergrendel het deksel (B) op de mengbeker (D).

• **Model Y45:**

- Steek de stekker in het stopcontact en stel het apparaat in werking door knop (H) op stand «Pulse» of stand «1» te draaien.

- Om het apparaat uit te schakelen, draait u knop (H) op stand «0».

• **Model AE9:**

- Steek de stekker in het stopcontact en stel het apparaat in werking door op toets 0/1 (L) te drukken; draai vervolgens de snelheidsregelaar (I) op de gewenste stand.

- Om het apparaat uit te schakelen, drukt u opnieuw op toets 0/1 (L).

- Wacht met het verwijderen van de mengbeker tot de motor volledig tot stilstand is gekomen.

- Druk op de veiligheidsknop (C) om het deksel te ontgrendelen.

③ - Til het deksel op en verwijder de mengbeker door deze los te draaien met behulp van de handgreep in tegengestelde richting als bij de montage.

## Gebruikstips

• **Model AE9:**

- **Met de elektronische snelheidsregelaar (I)** kunt u de bereiding starten op de standen 1 t/m 5 en vervolgens de snelheid geleidelijk opvoeren tot stand 6 t/m 10.

Hoe fijn of grof de bereiding uiteindelijk wordt, is afhankelijk van de gebruikte stand. Gebruik de standen:

• 1 t/m 5 voor milkshakes en sauzen;

• 6 t/m 10 bij aanvang van bereidingen op basis van groenten of vruchten zoals soepen, cocktails, enz.

- **Met de pulse-toets (K)** kunt u mengen met intervallen om de bereiding goed onder controle te houden. De pulse-toets werkt op de stand die u hebt ingesteld met de snelheidsregelaar (I). Zodra u de pulse-toets loslaat, stopt het apparaat.

- **Met de turbotoets (J)** bereikt het apparaat het maximale vermogen, ongeacht de stand die u hebt ingesteld met de snelheidsregelaar. U kunt de turbotoets tijdens de bereiding instellen om ijsblokjes zeer fijn te hakken, om zeer fijn te mixen of om de bereiding snel te beëindigen. Zodra u de turbotoets loslaat, stelt het apparaat weer in

op de stand die u hebt ingesteld met de snelheidsregelaar (I).

• **Model Y45:**

- **Met de pulse-toets (K)** kunt u mengen met intervallen om de bereiding goed onder controle te houden.

## Schoonmaken

Met de Auto Clean toets (F) maakt u de mengbeker en de mesjes eenvoudig, snel en veilig schoon.

- Schenk warm water met afwasmiddel in de mengbeker.

- Druk een paar maal op de Auto Clean toets.

- Ontgrendel de mengbeker; spoel de mengbeker en het deksel af onder de kraan.

- Maak het motorblok schoon met een vochtige doek; **plaats het motorblok nooit in water en houd het nooit onder de kraan.**

- Als door gebruik van bepaalde voedingsmiddelen (zoals wortels) de mengbeker en het deksel verkleuren, kunt u deze inwrijven met een doekje met huishoudolie en ze vervolgens op de normale wijze schoonmaken.

## Wat te doen als uw apparaat niet werkt ?

Controleer eerst of de stekker in het stopcontact zit.

Controleer vervolgens:

- of de mengbeker goed vergrendeld is;

- of het veiligheidsdeksel goed vergrendeld is;

- of knop (H) op stand «1» of «Pulse» staat;

- of toets «1/0» (L) ingeschakeld is.

Uw apparaat werkt nog steeds niet? Neem dan contact op met de reparatie-service van Moulinex (zie adres in het service-boekje).

## Apart aan te schaffen accessoire

U kunt de uitrusting van uw blender aanvullen met de mini-hakker (voor gedroogde vruchten), ref. 595 7043; deze is te koop bij uw leverancier of bij Moulinex.

## Recepten

### COCKTAILS EN MILK-SHAKE

#### . Cocktail «Vitaliteit»

1 banaan - 200 gr worteltjes - 100 gr knolselderij of meloen - 50 cl. sinaasappelsap - het sap van 1 citroen - 8 ijsblokjes

- Doe alle ingrediënten in de blender, behalve de ijsblokjes en mix het geheel gedurende 40 seconden.

- Voeg de ijsblokjes toe en mix het geheel gedurende 20 seconden.

#### . Cocktail voor sportievelingen:

Het sap van 2 sinaasappels en 1 citroen - 6 eetlepels honing - het geel van twee eieren - 3 eetlepels slagroom - 4 ijsblokjes.

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden.

#### . Ijsberg

Het sap van 2 sinaasappels en 1 grape-fruit - 0,25 l Bulgaarse yoghurt - 40 gr. suiker - 4 ijsblokjes.

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden.

#### . Koffie-shake

0,5 liter koude melk - 6 eetl. oploskoffie - 6 theel. suiker - 6 ijsblokjes.

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 25 seconden.

### SAUZEN

#### . Pittig sausje

400 gr. gekookte grauwe erwten - 1/2 glas citroensap - 4 teentjes knoflook - verse peterselie - 4 eetl. olijfolie - 5 cl. water - enkele mespuntjes cayennepeper - zout - peper.

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel met de Pulse-stand gedurende 20 à 30 seconden.

#### . Kaviaar van aubergines

2 grote aubergines - 1 teentje knoflook - 1 eetl. wijnazijn - 2 eetl. olijfolie - 2 gepelde en ontpitte tomaten - 1 kleine ui - 1 eetl. citroensap.

- Prik de schil van de aubergines in met een vork. Snij de aubergines in de lengte door.

- Leg de vlakke zijden op een beboterde bakplaat en plaats ze een half uur in de oven op 190 °C.

- Ontdoe de aubergines na het bakken van de schil. Doe alle ingrediënten in de blender. Doe de in blokjes gesneden aubergines erbij.

Mix het geheel gedurende 20 seconden op de «Pulse»-stand.

- Koud opdienen met enkele blaadjes munt.

#### . Avocadosaus

Voor bij vis en koude krab.

1 rijpe avocado - het sap van 1/2 citroen - 0,25 l yoghurt - 1 grote ui - 1 eetl. olijfolie - zout - peper.

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 40 seconden.

#### . Vinaigrette

Zout - peper - 3 eetl. azijn - 8 eetl. olie

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 5 à 10 seconden. U kunt ook voor u gaat mixen peterselie, dragon, kervel, basilicum, ui of knoflook toevoegen.

### VOORGERECHTEN

#### . Gerechtigte van kippenlevertjes

200 gr. kippenlevertjes - 1 teentje knoflook - 2 eieren en 2 eierdooiers - verse peterselie - 0,25 l slagroom - zout - peper

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 30 seconden. Schenk het over in kleine beboterde ovenschaaltjes. Laat ze au bain-marie in een warme oven (stand 7/8) in een half uur gaar worden.

#### . Zalmousse

15 gr gelatine zacht geworden in 15 cl water - 200 gr verse zalm - het sap van 1/2 citroen - 1/8 l yoghurt - 1/8 l crème fraîche - 175 gr in blokjes gesneden komkommer (zonder schil)

- Laat de gelatine zacht worden in het warme water zoals op de verpakking aangegeven staat.

- Doe alle ingrediënten in de blender. Voeg de gelatine toe. Mix het geheel gedurende 30 seconden. Schenk het over in een beboterde cakevorm en laat het geheel in de koelkast stollen.

### NAGERECHTEN

#### . Rozijentaartje

350 gr rozijnen geweld in rum - 0,5 l melk - 3 eieren - 75 gr gesmolten boter - 60 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - 75 gr bloem

- Doe alle ingrediënten in de blender behalve de rozijnen. Mix het geheel gedurende 10 seconden.

- Beboter een kleine vorm en leg de rozijnen op de bodem. Schenk de bereiding uit de blender op de rozijnen. Zet de vorm

gedurende 45 minuten in een warme oven (stand 6/7).

## SOEPEN

### . Kruidig gebak

150 gr. bloem - 70 gr boter - 70 gr suiker - 3 eieren - 50 ml melk - 1 theel. gember - 1 theel. kaneel - 1/2 theel. nootmuskaat -geraspte schil van 1 sinaasappel - 1 zakje bakpoeder - 1 mespuntje peper.

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 à 30 seconden op de «Pulse»-stand.

- Schenk het over in een cakevorm. Laat het in een warme oven (stand 6) in 50 minuten gaar worden. Lauwwarm of koud serveren met compôte of jam.

### . Pannenkoek van het seizoen

Kies 300 gr fruit van het seizoen, zoals: appels, peren, abrikozen, kersen, pruimen, druiven - 150 gr bloem - 150 gr suiker - 3 eieren - 1/4 l melk

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 25 seconden. Bak in de oven (stand 6) in 30 minuten gaar.

### . Pannenkoekbeslag

3 eieren - 3/4 liter melk - 300 gr bloem - 75 gr boter

- Doe alle ingrediënten behalve de bloem in de blender. Voeg de bloem beetje bij beetje toe door de doseerdop in het deksel. Mix het geheel gedurende 2 minuten.

### . Wafelbeslag

3 eieren - 1/4 l melk - 250 gr. bloem - 150 gr suiker - 1 zakje bakpoeder - 125 gr boter

- Doe alle ingrediënten behalve de bloem in de blender. Voeg de bloem beetje bij beetje toe door de doseerdop in het deksel. Mix het geheel gedurende 2 minuten.

## DESSERTS VOOR DE BABY

### . Appelmoes

2 appels - 3 eetl. bloem - 2 theel. honing

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 15 seconden. Koel serveren.

### . Fruithapje

1 appel - 1 banaan - 1/4 l sinaasappelsap - 40 gr suiker - sap van 1/2 citroen

- Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden. Koel serveren.

### . Groentesoep

2 aardappels (220 gr) - 2 wortels (180 gr) - 1 knolraap (50 gr) - 1 ui (50 gr) - 1 prei - beetje geraspte selderij (50 gr) - verse peterselie - 3/4 l bouillon.

- Kook de groenten. Doe ze vervolgens in de blender en mix het geheel gedurende 15 seconden.

### . Gazpacho

1/2 komkommer - 1/2 groene paprika - 2 tomaten - 1 kleine ui - 2 teentjes knoflook - 20 gr broodkruim van oud brood - 1 theel. wijnazijn - 2 eetl. olijfolie - 1/2 citroen - zout - peper - tabasco - 40 cl bouillon

- Maak de komkommer, paprika, ui en knoflook schoon en snij alles in stukken. Pel de tomaten. Doe alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden. Koud serveren.

### . Linzensoep

400 gr gekookte linzen - 1 aardappel - enkele koolbladen (30 gr) - 1 kleine wortel - 1 tomaat - zout - 3/4 l bouillon

- Kook de groenten kort. Doe daarna alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 20 seconden.

### . Belgische soep

400 gr prei - 100 gr selderij in reepjes - 3/4 l bouillon - 1 grote handvol spinazie

- Snij de prei en de selderij in grote stukken. Kook ze in de bouillon. Voeg de spinazie toe. Doe na het koken alle ingrediënten in de blender en mix het geheel gedurende 10 seconden.

Le agradecemos su elección de un aparato de la gama **Moulinex** exclusivamente previsto para la preparación de alimentos.

## Descripción

- ① **A** Tapón dosificador graduado
- B** Tapa
- C** Botón de bloqueo y de seguridad de la tapa
- D** Vaso mezclador graduado
- E** Bloque motor
- F** Tecla Auto Clean (limpieza automática)
- G** Recogecables
- . Modelo Y45:**
- H** Botón Puesta en marcha/paro (1/0) y Pulse (marcha instantánea)
- . Modelo AE9:**
- I** Selector electrónico de velocidades de 1 a 10
- J** Tecla Turbo
- K** Tecla Pulse
- L** Tecla Puesta en marcha/Paro (1/0)

## Consejos de seguridad

- **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con dichas instrucciones liberaría a Moulinex de cualquier responsabilidad.**
- **No deje el aparato al alcance de los niños si no hay un adulto vigilando. La utilización de este aparato por niños pequeños o personas discapacitadas debe realizarse bajo vigilancia.**
- Compruebe que la tensión de su aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica.

**Cualquier error en la puesta en marcha anula la garantía.**

- Este aparato se ha concebido exclusivamente para uso doméstico y debe utilizarse en el interior de la casa.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y cuando lo limpie.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha resultado dañado. En ese caso, diríjase a un centro de reparaciones concesionario de Moulinex (véase la lista en el folleto de servicios). Toda intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habituales por el cliente debe

realizarse en un centro concesionario Moulinex.

- No introduzca el aparato, el cable de alimentación eléctrica o la clavija en el agua o en cualquier otro tipo de líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación eléctrica al alcance de los niños.
- El cable de alimentación eléctrica no debe estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un saliente.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados. Para evitar cualquier peligro debe cambiarlos en un centro de reparación concesionario Moulinex.
- Para su propia seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas adaptadas a su aparato.
- Este aparato ha sido creado para garantizar su seguridad. **La tapa de seguridad se bloquea automáticamente con un gesto sencillo e impide el acceso al vaso cuando el aparato está funcionando.**
- Si la tapa se desbloquea durante el funcionamiento, el aparato se detiene automáticamente. **Si la tapa no está colocada correctamente, el aparato no se pone en marcha. Para volver a ponerlo en marcha deberá, primero:**

- . volver a colocar el botón (**H**) en "0" (modelo Y45)
- . volver a pulsar la tecla 0/1(**L**) (modelo AE9)
- . volver a bloquear la tapa de seguridad y poner de nuevo el aparato en marcha.
- No vierta nunca líquido hirviendo en el vaso.
- No utilice nunca el vaso mezclador únicamente con un producto seco.
- No utilice nunca el vaso mezclador vacío, sin ingredientes.

## Puesta en marcha

- Lave el vaso mezclador con agua caliente **antes de utilizarlo** por primera vez.
- ② - Coloque el vaso mezclador (**D**) en el bloque motor (**E**) y gírelo por el asa hasta la posición de bloqueo.
- Introduzca los alimentos que deba mezclar, después de haberlos cortado a dados, y a continuación introduzca el líquido, cuidando de no sobrepasar el 1,5 l indicado por la graduación "MAX" del vaso.
- Coloque la tapa (**B**) sobre el vaso mezclador (**D**) y fíjela.

#### . **Modelo Y45 :**

- Enchufe el aparato y póngalo en marcha girando el botón **(H)** en la posición deseada: "Pulse" o «1».
- Pare el aparato mediante un giro del botón **(H)** hasta la posición "0".

#### . **Modelo AE9 :**

- Enchufe el aparato y póngalo en marcha apretando la tecla 0/1 **(L)** y girando el selector de velocidades **(I)** hasta la velocidad deseada.
- Pare el aparato apretando de nuevo la tecla 0/1 **(L)**.
- Espere a que el aparato se haya detenido totalmente para retirar el vaso mezclador.
- Apriete el botón de seguridad **(C)** para permitir el desbloqueo de la tapa.
- ③ - Levante la tapa y retire el vaso desbloqueándolo con la ayuda del asa, en el sentido inverso al del montaje.

### Consejos de utilización

#### . **Modelo AE9:**

- **El selector de velocidades electrónico (I)** le permite comenzar las preparaciones a una velocidad de **1 a 5**, y aumentar progresivamente de **6 a 10**.

Según la velocidad utilizada, obtendrá una preparación más o menos fina. Utilice las velocidades:

- . **1 a 5** para batidos y salsas,
- . **6 a 10** para empezar las preparaciones con verduras o frutas, como potajes, cócteles...
- **La tecla Pulse (K)** permite trabajar mediante impulsos y controlar el resultado de una preparación hasta el grado de finura deseado. La tecla Pulse funciona a la velocidad elegida con el selector **(I)**. El aparato se detendrá en cuanto suelte la tecla.
- **La tecla Turbo (J)** permite obtener la potencia máxima del aparato sin importar la velocidad seleccionada. Puede utilizarla para obtener hielo picado, para obtener mezclas muy finas o para finalizar rápidamente las preparaciones que se están realizando. El aparato se vuelve a situar en la posición elegida en el selector **(I)**, una vez suelte esta tecla.

#### . **Modelo Y45:**

- **La tecla Pulse** permite trabajar por impulsos para controlar el resultado de una preparación hasta obtener el grado de finura deseado.

### Limpeza

La tecla Auto Clean **(F)** permite limpiar el vaso y las cuchillas fácil y rápidamente, y con una seguridad total.

- Vierta en el vaso agua caliente con unas gotas de jabón líquido.
- Dé algunos impulsos apretando la tecla Auto Clean.
- Desbloquee el vaso y enjuáguelo en agua corriente, al igual que la tapa.
- Limpie el bloque motor con un paño húmedo, **no lo sumerja nunca en el agua ni bajo el grifo.**
- Si los alimentos (como zanahorias) han teñido el vaso mezclador o la tapa, frótelos con un paño embebido en aceite alimenticio y proceda seguidamente a la limpieza habitual.

### ¿Qué hacer si no funciona el aparato?

Compruebe en primer lugar la conexión

- A continuación, compruebe:
  - . que el vaso mezclador esté bien bloqueado
  - . que la tapa de seguridad esté bien bloqueada
  - . que el botón **(H)** esté en "1" o en "Pulse"
  - . que la tecla "1/0" **(L)** esté bien engranada

**¿Su aparato sigue sin funcionar?** Diríjase a un centro de servicios concesionario de Moulinex (véase la lista en el folleto de servicios).

### Accesorio opcional

Puede completar su batidora (mezcladora) adquiriendo en su comercio habitual o en un centro de servicios concesionario Moulinex, el accesorio picador (para frutos secos): Ref. 595 7043.

### Recetas

#### CÓCTELES Y BATIDOS

##### . **Cóctel "vitalidad":**

- 1 plátano - 200 g de zanahorias - 100 g de apio-rábano o de melón - 50 cl de zumo de naranja - zumo de 1 limón - 8 cubitos de hielo.*
- Introduzca todos los ingredientes en la batidora, excepto los cubitos, y mezcle 40 s.

- Añada los cubitos y mezcla 20 s.

#### **. Cóctel para deportistas:**

*El zumo de 2 naranjas y 1 limón - 6 cucharadas de miel - 2 yemas de huevo - 3 cucharadas de crema de leche - 4 cubitos de hielo.*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle 20 s.

#### **. Iceberg :**

*El zumo de 2 naranjas y 1 pomelo - 2 yogures "sabor búlgaro" - 40 g de azúcar - 4 cubitos*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle 20 s.

#### **. Batido de café:**

*1/2 litro de leche fría - 6 cucharaditas de café soluble - 6 cucharaditas de azúcar - 6 cubitos de hielo*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle 25 s.

### **SALSAS**

#### **. Houmous :**

*400 g de garbanzos cocidos - 1/2 vaso de zumo de limón - 4 dientes de ajo - 1 ramito de perejil - 4 cucharadas de aceite de oliva - 5 cl de agua (50 g) - un pellizco de pimentón en polvo - sal - pimienta.*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle en función Pulse de 20 a 30 s.

#### **. Caviar de berenjenas:**

*2 berenjenas grandes - 1 diente de ajo - 1 cucharada de vinagre de vino - 2 cucharadas de aceite de oliva - 2 tomates pelados y sin pepitas - 1 cebolla pequeña - 1 cucharada de zumo de limón*

- Pinche el exterior de las berenjenas. Pártalas en 2.

- Coloque las partes cortadas en una bandeja para pastelería untada con mantequilla y cuézalas al horno 30 mn (T.: 6 / 180°C).

- Finalizada la cocción, pélelas. Introduzca todos los ingredientes en la batidora, añada las berenjenas cortadas a pedazos. Mezcle durante 20 s en función Pulse.

- Sirva muy frío y adornado con hojas de menta.

#### **. Salsa de aguacate:**

Para acompañar pescados y cangrejo frío

*1 aguacate muy maduro, el zumo de 1/2 limón - 2 yogures naturales - 1 cebolla dulce grande - 1 cucharada de aceite de oliva - sal - pimienta.*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle 40 s.

#### **. Salsa vinagreta :**

*Sal - pimienta - 3 cucharadas de vinagre (de vino, de jerez, de sidra, etc.) - 8 cucharadas de aceite (oliva, cacahuete, maíz, girasol etc.)*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle de 5 a 10 s. Puede añadir a la vinagreta antes de mezclar : perejil, estragón, perifollo, albahaca, escalonia, ajo.

### **ENTRANTES**

#### **. Pasteles de hígados de aves:**

*200 g de hígados de ave sin nervios - 1 diente de ajo - 2 huevos enteros y 2 yemas - 1 ramita de perejil deshojado - 1/4 l de crema de leche (250 g) - sal - pimienta.*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle 30 s. Vierta la preparación en moldes individuales untados con mantequilla. Cuézalos al baño maría en un horno caliente (T. 7/8- 210/240°C durante 30 min.

#### **. Espuma de salmón:**

*15 g de gelatina fundida en 15 cl de agua - 200 g de salmón fresco - el zumo de 1/2 limón - 1 tarro de yogur natural - este mismo tarro lleno de crema de leche - 175 g de pepino pelado y cortado a dados.*

- Funda la gelatina tal como se indique en el envoltorio, en 15 cl de agua caliente.

- Introduzca todos los ingredientes, la gelatina fundida incluida, en la batidora. Mezcle 30 s. Vierta la preparación en un molde de cake untado con mantequilla y póngalo a congelar en el refrigerador.

### **POSTRES**

#### **. Flan con uvas:**

*350 g de uvas frescas o de pasas empapadas en ron - 1/2 l de leche - 3 huevos - 75 g de mantequilla fundida - 60 g de azúcar - 1 sobrecito de azúcar de vainilla - 75 g de harina*

- Introduzca todos los ingredientes, excepto las pasas, en la batidora y mezcle 10 s.

- Unte con mantequilla un molde de pastelería, ponga las pasas en el fondo del molde y vierta por encima la preparación. Cueza en el horno (T. 6/7 - 180/210°C) durante 45 min.

#### **. Pastel especiado:**

*150 g de harina - 70 g de mantequilla - 70 g de azúcar - 3 huevos - 50 ml de leche - 1 cucharadita de jengibre - 1 cucharadita de canela - 1/2 cucharadita de nuez moscada rallada - 1 piel de naranja rallada - 1 paquete de levadura química - 1 pizca de pimienta.*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle de 20 a 30 s en función Pulse.
- Ponga la preparación en un molde de cake. Cueza en el horno durante 50 min (T.: 6 / 180°C). Sirva tibio o frío con compota o mermelada.

#### **. Clafoutis de temporada**

*Elija 300 g de frutas de temporada: manzanas, peras, albaricoques, cerezas, ciruelas, uvas - 150 g de harina - 150 g de azúcar - 3 huevos - 1/4 l de leche*

- Después de haber quitado el hueso a las frutas, introduzca todos los ingredientes y mezcle 25 s. Cueza en el horno (T. 6 / 180°C) durante 30 min.

#### **. Masa para crêpes :**

*3 huevos - 3/4 l de leche - 300 g de harina - 75 g de mantequilla*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora excepto la harina, que se añade durante el funcionamiento a través del tapón dosificador. Mezcle durante 2 min.

#### **. Masa para gaufres :**

*3 huevos - 1/4 l de leche - 250 g harina - 150 g de azúcar - 1 paquete de levadura de panadería - 125 g de mantequilla.*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora excepto la harina, que se añade durante el funcionamiento a través del tapón dosificador. Mezcle durante 2 min.

### **POSTRES INFANTILES (A PARTIR DE 1 AÑO)**

#### **. Mousse de manzana:**

*2 manzanas bonitas - 3 cucharadas de queso blanco - 2 cucharaditas de miel.*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle 15 s. Sirva fresco.

#### **. Macedonia de fruta:**

*1 manzana - 1 plátano - 1/4 l de zumo de naranja - 40 g de azúcar - 1/2 zumo de limón*

- Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle 20 s. Sirva enseguida.

### **POTAJES**

#### **. Potaje de verduras:**

*2 patatas medianas (220 g) - 2 zanahorias medianas (180 g) - 1 nabo (50 g) - 1 cebolla (50 g) - 1 blanco de puerro - 1 poco de apio-rábano (50 g) - 1 rama de perejil - sal - 3/4 l de caldo*

- Después de cocer todas las verduras, introdúzcalas en la batidora y mezcle 15 s.

#### **. Gazpacho :**

*1/2 pepino - 1/2 pimiento verde - 2 tomates - 1 cebollita dulce - 2 dientes de ajo - 20 g de miga de pan duro - 1 cucharadita de vinagre de vino - 2 cucharadas de aceite de oliva - 1/2 limón - sal - pimienta - tabasco (facultativo). - 40 cl de caldo*

- Pele el pepino, el pimiento, la cebolla y el ajo. Pele y quite las pepitas a los tomates. Introduzca todos los ingredientes en la batidora y mezcle 20 s. Sirva frío.

#### **. Potaje de lentejas:**

*400 g de lentejas cocidas - 1 patata - algunas hojas de col (30 g) - 1 zanahoria pequeña - 1 tomate - sal - 3/4 l de caldo.*

- Después de cocer las verduras y las lentejas, introdúzcalas en la batidora y mezcle 20 s.

#### **. Potaje belga:**

*400 g de puerros - 100 g de apio en rama - 3/4 l de caldo - 1 puñado grande de espinacas.*

- Corte los puerros y el apio a dados gruesos. Cuézalos en el caldo. Al finalizar la cocción, añada las espinacas. Después de la cocción, introduzca esta preparación en la batidora y mezcle 10 s.

Parabéns por ter escolhido um aparelho da gama **Moulinex** concebido exclusivamente à preparação de alimentos.

## Descrição

- ① **A** Tampão doseador graduado
- B** Tampa
- C** Tecla de fecho e segurança da tampa
- D** Copo graduado
- E** Bloco do motor
- F** Tecla Auto Clean (auto-limpeza)
- G** Enrolador do cabo
- . Modelo Y45 :**
- H** Tecla Ligar/Desligar (1/0) e Pulse (funcionamento intermitente)
- . Modelo AE9 :**
- I** Selector electrónico de velocidade de 1 a 10
- J** Tecla Turbo
- K** Tecla Pulse
- L** Tecla Ligar/Desligar (1/0)

## Conselhos de segurança

- **Leia atentamente as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez : uma utilização não conforme às instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.**

- **Nunca deixe o aparelho ao alcance das crianças. O aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas deficientes, excepto sob a supervisão de um adulto.**

- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.

**Qualquer erro de ligação anula a garantia.**

- O seu aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica e no interior de casa.

- Tire a ficha da tomada no final de cada utilização e antes de proceder a qualquer operação de limpeza.

- Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Se for esse o caso, dirija-se a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto " Serviço Moulinex ").

- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção normais deve ser levada a cabo por um Serviço Após Venda Moulinex.

- Não molhe o corpo do aparelho, o cabo eléctrico ou a ficha com água ou qualquer outro líquido.

- Não deixe o cabo eléctrico pendurado ao alcance das crianças. Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.

- O cabo eléctrico nunca deve estar na proximidade ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou numa esquina cortante.

- Se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, não utilize o aparelho. Para evitar qualquer perigo, mande substituir as peças num Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto " Serviço Moulinex ").

- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças separadas Moulinex adaptadas ao seu aparelho.

- Este aparelho foi concebido pensando na sua segurança. **A tampa de segurança fecha-se automaticamente** com um simples gesto e impede o acesso ao copo se o aparelho estiver em funcionamento.

- Se a tampa não estiver bloqueada durante o funcionamento, o aparelho desliga automaticamente. **Se a tampa não estiver correctamente colocada, o aparelho não funciona. Para poder pôr o aparelho a funcionar, deve primeiro:**

. colocar a tecla (**H**) na posição "0" (modelo Y45)

. carregar na tecla 0/1(L) (modelo AE9)

. fechar a tampa de segurança e pôr o aparelho em funcionamento.

- Nunca deite líquidos a ferver para dentro do copo.

- Nunca utilize o aparelho para bater apenas alimentos secos.

- Nunca ponha o aparelho a funcionar sem alimentos.

## Funcionamento

- **Antes da primeira utilização**, lave o copo misturador com água quente.

② - Coloque o copo misturador (**D**) por cima do bloco do motor (**E**) e rode pela pega até encaixar.

- Introduza os alimentos no aparelho, depois de os ter cortado em dados, e adicione o líquido tendo o cuidado de não ultrapassar a marca " MAX " indicada no copo (1,5L).

- Coloque a tampa (**B**) sobre o copo misturador (**D**) e feche.



#### . **Modelo Y45:**

- Ligue o aparelho colocando o botão **(H)** na posição desejada : "Pulse" ou "1".
- Para desligar, rode o botão **(H)** para a posição "0".

#### . **Modelo AE9 :**

- Ligue o aparelho carregando na tecla 0/1 **(L)** e rode o selector de velocidades **(I)** para a velocidade desejada.
- Para desligar, carregue outra vez na tecla 0/1 **(L)**.
- Aguarde que o aparelho páre completamente antes de retirar o copo misturador.
- Carregue na tecla de segurança **(C)** para desbloquear a tampa.

- ③ - Levante a tampa e tire o copo rodando-o pela pega no sentido inverso do da montagem.

### Conselhos de utilização

#### . **Modelo AE9 :**

- **O selector electrónico de velocidades (I)** permite-lhe começar as preparações nas velocidades **1 a 5** e aumentar progressivamente de **6 a 10**.

Consoante a velocidade seleccionada, obterá uma preparação mais ou menos fina. Utilise as velocidades:

- . **1 a 5** para batidos e molhos,
- . **6 a 10** para começar as preparações à base de legumes ou frutos tal como sopas, cocktails ...

- **A tecla Pulse (K)** permite-lhe trabalhar por impulsos para poder controlar o resultado de uma preparação até obter o resultado desejado. A tecla Pulse funciona na velocidade escolhida com o selector **(I)**. Assim que largar esta tecla, o aparelho pára.

- **A tecla Turbo (J)** permite obter a potência máxima do seu aparelho qualquer que seja a velocidade seleccionada. Pode utilizá-la durante o funcionamento do aparelho para picar gelo, bater muito fino ou terminar rapidamente uma preparação já começada. Assim que largar a tecla, o aparelho volta à velocidade indicada no selector **(I)**.

#### . **Modelo Y45 :**

- **A tecla Pulse** permite-lhe trabalhar por impulsos para poder controlar o resultado de uma preparação até obter o resultado desejado.

### Limpeza

A tecla Auto Clean **(F)** permite limpar o copo e as lâminas rápida, facilmente e com toda a segurança.

- Deite no copo água quente com um pouco de detergente.
- Dê alguns impulsos carregando na tecla Auto Clean.
- Desencaixe o copo e passe por água o copo e a tampa.
- Limpe o bloco do motor com um pano húmido, **nunca molhe o motor do aparelho**.
- Caso o copo ou a tampa fiquem manchados por alguns alimentos (tais como as cenouras...), esfregue com um pano embebido em óleo e depois lave normalmente.

### Se o seu aparelho não funciona, o que fazer ?

Verifique a ligação eléctrica.

- Depois, verifique :
  - . se o copo está bem encaixado
  - . se a tampa de segurança está bem fechada
  - . se a tecla **(H)** está na posição "1" ou "Pulse"
  - . se a tecla de funcionamento "1/0" **(L)** está na posição correcta

**O seu aparelho continua sem funcionar ?**  
Dirija-se a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto Serviço Moulinex).

### Acessório em opção

Poderá completar o equipamento da sua batedeira adquirindo, junto do seu revendedor habitual ou num Serviço Após Venda Moulinex, o acessório Esmagador (para frutos secos) : Ref. 595 7043.

### Receitas

#### COCTAILS E BATIDOS

#### . **Coctail "vitalidade" :**

*1 banana - 200 g de cenouras - 100 g de aipo ou melão - 50 cl de sumo de laranja - 1 sumo de limão - 8 cubos de gelo.*

- Coloque todos os ingredientes na batedeira, excepto os cubos de gelo, e bata durante 40 s.

- Junte os cubos de gelo e bata durante 20 s.

#### **. Coctail dos desportistas :**

*Sumo de 2 laranjas e 1 limão - 6 colheres de sopa de mel - 2 gemas de ovo - 3 colheres de sopa de natas líquidas - 4 cubos de gelo.*

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata durante 20 segundos.

#### **. Iceberg :**

*Sumo de 2 laranjas e 1 toranja - 2 iogurtes - 40g de açúcar - 4 cubos de gelo*

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata durante 20 s.

#### **. Batido de café :**

*1/2 litro de leite frio - 6 colheres de café de café solúvel - 6 colheres de café de açúcar - 6 cubos de gelo*

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata durante 25 s.

### **MOLHOS**

#### **. Humus :**

*400 g de grão cozido - 1/2 copo de sumo de limão - 4 dentes de alho - 1 raminho de salsa - 4 colheres de sopa de azeite - 5 cl de água (50 g) - algumas pitadas de pimentão doce - sal - pimenta.*

- Coloque os ingredientes na batedeira e bata na função Pulse durante 20 a 30 s.

#### **. Caviar de beringelas :**

*2 beringelas grandes - 1 dente de alho - 1 colher de sopa de vinagre de vinho - 2 colheres de sopa de azeite - 2 tomates pelados e sem grainhas - 1 cebola pequena - 1 colher de sopa de sumo de limão*

- Pique a casca das beringelas. Corte ao meio.

- Coloque as metades num tabuleiro untado e coza durante 30 mn no forno (Termostato: 6 / 180°C).

- Depois de cozidas, descasque as beringelas. Coloque os ingredientes na batedeira e junte as beringelas cortadas aos bocados. Bata durante 20 s na função Pulse.

- Sirva muito fresco e decore com hortelã.

#### **. Molho de abacate:**

*Para acompanhar peixe ou caranguejo frio  
1 abacate muito maduro, sumo de 1/2 limão - 2 iogurtes simples - 1 cebola grande - 1 colher de sopa de azeite - sal - pimenta.*

- Coloque os ingredientes todos na batedeira e bata durante 40 s.

#### **. Molho vinagrete :**

*Sal - pimenta - 3 colheres de sopa de vinagre (de vinho, de xerez, de cidra - etc.) - 8 colheres de sopa de óleo (girassol, milho, amendoim ou azeite)*

- Coloque os ingredientes todos na batedeira e bata durante 5 a 10 s. Pode também adicionar salsa, estragão, manjericão, cerefólio, cebolinho, alho.

### **ENTRADAS**

#### **. Paté de fígado de aves :**

*200 g de fígados de aves sem nervos - 1 dente de alho - 2 ovos inteiros e 2 gemas - 1 raminho de salsa (só as folhas) - 1/4 l de natas líquidas (250 g) - sal - pimenta*

- Coloque os ingredientes na batedeira e bata durante 30 s. Deite a preparação em tacinhas individuais untadas. Ponha a cozer em banho maria (Termostato. 7/8- 210/ 240°C) durante 30 min.

#### **. Mousse de salmão :**

*15 g de gelatina derretida em 15 cl de água - 200 g de salmão fresco – o sumo de 1/2 limão - 1 iogurte natural – o pote de iogurte cheio de natas - 175 g de pepino descascado e cortado aos quadrados.*

- Derreta a gelatina, seguindo as instruções na embalagem em 15 cl de água quente.

- Coloque os ingredientes na batedeira juntando também a gelatina derretida. Bata durante 30 s. Deite a preparação numa forma untada e ponha no frigorífico.

### **SOBREMESAS**

#### **. Pudim de uvas :**

*350 g de uvas frescas ou passas demolhadas em rum - 1/2 l de leite - 3 ovos - 75 g de manteiga derretida - 60 g de açúcar - 1 saquinho de açúcar com baunilha - 75 g de farinha*

- Coloque os ingredientes todos na batedeira, excepto as uvas, e bata durante 10 segundos.

- Unte uma forma de bolo, coloque as uvas no fundo e cubra com a preparação anterior. Coza no forno (Termostato. 6/7 - 180/210°C) durante 45 min.

#### **. Bolo de especiarias :**

*150 g de farinha - 70 g de manteiga - 70 g de açúcar - 3 ovos - 50 ml de leite - 1 colher de café de gengibre - 1 colher de café de canela - 1/2 colher de café de noz de moscada em pó*

- 1 *raspa de laranja* - 1 *pacote de levedura química* - 1 *pitada de pimenta*.

- Deite os ingredientes na batedeira e bata durante 20 a 30 s na função Pulse.

- Deite a preparação numa forma de bolo. Coza durante 50 min (Termostato: 6 / 180°C). Sirva morno ou frio com compota ou marmelada.

#### **. Molhos de frutos**

*Escolha 300 g de fruta da época, tal como : maçãs, pêras, alperces, cerejas, ameixas, uvas - 150 g de farinha - 150 g de açúcar - 3 ovos - 1/4 l de leite*

- Tire os caroços à frutas, deite os ingredientes na batedeira e bata durante 25s. Coza no forno (Termostato. 6/ 180°C) durante 30 min.

#### **. Massa de crepes :**

*3 ovos - 3/4 l de leite - 300 g de farinha - 75 g de manteiga*

- Deite os ingredientes na batedeira excepto a farinha. Vá juntando a farinha com o aparelho em funcionamento, deitando-a pelo orifício do tampão doseador. Bata durante 2 min.

#### **. Massa de gaufres :**

*3 ovos - 1/4 l de leite - 250 g farinha - 150 g de açúcar - 1 pacote de levedura de padreiro (briochin) - 125 g de manteiga.*

- Deite os ingredientes na batedeira excepto a farinha. Vá juntando a farinha com o aparelho em funcionamento, deitando-a pelo orifício do tampão doseador. Bata durante 2 min.

### **SOBREMESAS PARA BÉBÉS (À PARTIR DE 1 ANO)**

#### **. Puré de maçã :**

*2 maçãs bonitas - 3 colheres de sopa de queijo branco - 2 colheres de café de mel.*

- Deite os ingredientes na batedeira e bata durante 15 s. Sirva fresco.

#### **. Papa de frutos :**

*1 maçã - 1 banana - 1/4 l de sumo de laranja - 40 g de açúcar - sumo de 1/2 limão*

- Deite os ingredientes na batedeira e bata durante 20 s. Sirva imediatamente.

### **SOPAS**

#### **.Sopa de legumes :**

*2 batatas médias (220 g) - 2 cenouras médias (180 g) - 1 nabo (50 g) - 1 cebola (50 g) - 1 pé*

*de alho francês - 1 pouco de aipo (50 g) - 1 ramo de salsa - sal - 3/4 l de caldo*

- Após cozer todos os legumes, deite-os na batedeira e bata durante 15 s.

#### **. Gaspacho :**

*1/2 pepino - 1/2 pimento verde - 2 tomates - 1 cebola pequena - 2 dentes de alho - 20 g de miolo de pão duro - 1 colher de café de vinagre de vinho - 2 colheres de sopa de azeite - 1/2 limão - sal - pimenta - tabasco (facultativo).- 40 cl de caldo*

- Descasque o pepino, o pimento, a cebola e o alho. Descasque e tire as grainhas do tomate. Deite os ingredientes na batedeira e bata durante 20 s. Sirva frio.

#### **. Sopa de lentilhas :**

*400 g de lentilhas cozidas - 1 batata – algumas folhas de couve (30 g) - 1 cenoura pequena - 1 tomate - sal - 3/4 l de caldo.*

- Após a cozedura dos legumes, coloque-os na batedeira e bata durante 20 s.

#### **. Sopa Belga :**

*400 g de alho francês - 100 g de aipo - 3/4 l de caldo – 1 molho grande de espinafres.*

- Corte o alho francês e o aipo em pedaços grandes. Coza no caldo. No final da cozedura, junte os espinafres

Após a cozedura, deite a preparação na batedeira e bata durante 10 s.

Vi ringraziamo per aver scelto un apparecchio della gamma **Moulinex** esclusivamente ideato per la preparazione degli alimenti.

## Descrizione

- ① **A** Tappo dosatore graduato
- B** Coperchio
- C** Tasto di chiusura e di sicurezza del coperchio
- D** Bicchiere graduato
- E** Blocco motore
- F** Tasto Auto Clean (auto-pulizia)
- G** Avvolgicavo
- . Modello Y45 :**
- H** Tasto Avvio/arresto (1/0) e Pulse (funzionamento istantaneo)
- . Modello AE9 :**
- I** Selettore elettronico di velocità da 1 a 10
- J** Tasto Turbo
- K** Tasto Pulse
- L** Tasto Avvio/Arresto (1/0)

## Consigli di sicurezza

- **Al primo utilizzo del Vostro apparecchio, leggete attentamente il libretto delle istruzioni: qualunque utilizzo non conforme alle istruzioni libera la Moulinex da ogni responsabilità.**

- **Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini senza sorveglianza. L'utilizzo di quest'apparecchio da parte di bambini o di persone handicappate deve essere fatto sotto sorveglianza.**

- Assicuratevi che la tensione di alimentazione del Vostro apparecchio corrisponda a quella del Vostro impianto elettrico.

**Qualunque errore di collegamento annulla la garanzia.**

- Il Vostro apparecchio è stato ideato per il solo uso domestico, all'interno della casa.

- Scollegate il Vostro apparecchio dopo ogni utilizzo e prima di pulirlo.

- Se il Vostro apparecchio non funziona correttamente o se è stato danneggiato, non utilizzatelo. In questo caso, rivolgetevi presso un Centro Assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nell'opuscolo service). Ogni utilizzo eccetto la pulizia o la manutenzione usuale deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato Moulinex.

- Non mettete mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi liquido.

- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.

- Tenete sempre il cavo di alimentazione lontano dalle parti riscaldate del Vostro apparecchio, da una fonte di calore o da un angolo acuto.

- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzate il Vostro apparecchio. Per evitare ogni pericolo, fateli sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Moulinex.

- Per ragioni di sicurezza, utilizzate soltanto accessori e pezzi di ricambi adatti al Vostro apparecchio.

- Quest'apparecchio è stato ideato con la massima cura nel garantire la Vostra sicurezza. **Il coperchio di sicurezza si blocca automaticamente** con un unico gesto e impedisce l'accesso al contenitore durante il funzionamento dell'apparecchio.

- Se il coperchio viene sbloccato durante il funzionamento, l'apparecchio si spegne automaticamente. **Se il coperchio non è stato correttamente posizionato, l'apparecchio non si avvia. Per poter riavviare il Vostro apparecchio, dovrete prima :**

· riposizionare il tasto **(H)** sullo "0" (modello Y45)

· premere di nuovo il tasto 0/1 **(L)** (modello AE9)

· quindi richiudere il coperchio di sicurezza e riavviare il Vostro apparecchio.

- Non versate mai liquidi bollenti nel contenitore.

- Non utilizzate mai il bicchiere frullatore solo con un prodotto secco.

- Non avviate mai il bicchiere frullatore vuoto, senza ingredienti.

## Messa in funzione

- **Al primo utilizzo**, lavate il contenitore con acqua calda.

② - Inserite il bicchiere **(D)** sul blocco motore **(E)** quindi giratelo con l'impugnatura fino alla posizione di chiusura.

- Introducete gli alimenti da frullare, dopo averli tagliati a cubetti, quindi aggiungete il liquido assicurandoVi di non sorpassare l'indicazione «MAX» presente sul contenitore, pari a 1,5l.

- Posizionate il coperchio (**B**) sul bicchiere (**D**) e chiudetelo.

**. Modello Y45 :**

- Collegate l'apparecchio ed avviate lo girando il tasto (**H**) sulla posizione desiderata "Pulse" o "1".

- Per fermare l'apparecchio, girate il tasto (**H**) sulla posizione "0".

**. Modello AE9 :**

- Collegate l'apparecchio ed avviate lo premendo il tasto 0/1 (**L**) quindi girate il tasto (**I**) sulla velocità desiderata.

- Per fermare l'apparecchio, premete di nuovo il tasto 0/1 (**L**).

- Aspettate l'arresto completo dell'apparecchio per togliere il bicchiere.

- Premete il tasto di sicurezza (**C**) per consentire lo sbloccaggio del coperchio.

- Aprite il coperchio ed estraete il bicchiere girandolo con l'impugnatura nel senso contrario del montaggio.

③

## Consigli di utilizzo

**. Modello AE9 :**

- **Il selettore elettronico di velocità (I)** Vi consente di cominciare a lavorare i preparati ad una velocità da **1 a 5** e di aumentare progressivamente da **6 a 10**.

A secondo della velocità utilizzata, otterrete un preparato con un certo livello di finezza. Utilizzate le velocità :

- . **1 a 5** per preparare milk-shake e salse ,
- . **6 a 10** per cominciare i preparati a base di verdura o di frutta come passati, cocktail ...

- **Il tasto Pulse (K)** Vi consente di lavorare ad impulsi per controllare il risultato del preparato fino al livello di finezza desiderato. Il tasto Pulse funziona alla velocità fissata con il selettore (**I**). Quando rilasciate il tasto, l'apparecchio si ferma.

- **Il tasto Turbo (J)** consente di ottenere la potenza massima del Vostro apparecchio indipendentemente dalla velocità selezionata. Potete utilizzarlo durante il funzionamento, per il ghiaccio tritato, per frullare molto fine o per finire velocemente i preparati in corso. Quando rilasciate il tasto, l'apparecchio ritorna sulla velocità fissata dal selettore (**I**).

**. Modello Y45 :**

- **Il tasto Pulse** Vi consente di lavorare ad impulsi per controllare il risultato del preparato fino al livello di finezza desiderato.

## Pulizia

Il tasto Auto Clean (**F**) consente di pulire facilmente, velocemente ed in tutta sicurezza il contenitore e le lame.

- Versate dell'acqua calda aggiungendo qualche goccia di detergente per piatti nel contenitore.

- Procedete premendo più volte il tasto Auto Clean.

- Sbloccate il contenitore e risciacquatelo sott'acqua corrente ; risciacquate anche il coperchio.

- Pulite il blocco motore con un panno umido, **ma non immergetelo mai nell'acqua o sott'acqua corrente.**

- In caso di colorazione del bicchiere o del coperchio dopo la lavorazione di certi alimenti (es. : carote ....) ; strofinatelo con un panno imbevuto con olio da cucina, quindi proseguite con la pulizia usuale.

## Che fare se il Vostro apparecchio non funziona?

Controllate innanzitutto il collegamento.

- Quindi, assicurateVi :

- . che il bicchiere frullatore sia correttamente bloccato
- . che il coperchio di sicurezza sia correttamente chiuso
- . che il tasto (**H**) sia sulla posizione "1" o "Pulse"
- . che il tasto "1/0" (**L**) sia stato schiacciato

**Il Vostro apparecchio continua a non funzionare?** RivolgeteVi presso un Centro Assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nell'opuscolo service).

## Accessori in opzione

Potete completare gli accessori del Vostro blender (bicchiere frullatore) acquistando, presso il Vostro venditore usuale o presso un Centro Assistenza autorizzato Moulinex, l'accessorio per macinare (per la frutta secca) : Ref. 595 7043.

## Ricette

### COCKTAILS E MILK-SHALES

#### . Cocktail «vitalità»:

*Una banana - 200 g di carote - 100 g di sedano rapa o di melone - 50 cl di succo di arancia - un succo di limone - 8 cubetti di ghiaccio.*

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore, tranne il ghiaccio, miscelate per 40 s.

- Aggiungete il ghiaccio e miscelate per 20 s.

#### . Cocktail degli «sportivi»:

*Succo di 2 arance e di un limone - 6 cucchiaini di miele - 2 tuorli d'uovo - 3 cucchiaini di panna - 4 cubetti di ghiaccio*

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 20 s.

#### . Iceberg:

*Succo di 2 arance e di un pompelmo - 2 yogurt - 40 g di zucchero - 4 cubetti di ghiaccio.*

- Mettete gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 20 s.

#### . Milk-shake al caffè:

*1/2 litro di latte freddo - 6 cucchiaini di caffè solubile - 6 cucchiaini di zucchero - 6 cubetti di ghiaccio.*

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 25 s.

### SALSE

#### . Houmous

*400 g di ceci cotti - 1/2 bicchiere di succo di limone - 4 spicchi d'aglio - un mazzetto di prezzemolo - 4 cucchiaini di olio d'oliva - 5 cl di acqua (50 g) - qualche pizzico di peperoncino rosso in polvere - sale - pepe.*

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e miscelate in funzione pulse per 20 o 30 s.

#### . Caviar di melanzane:

*2 grosse melanzane - un pizzico di aglio - un cucchiaino di aceto - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 2 pomodori pelati e senza semi - 1 piccola cipolla - un cucchiaino di succo di limone.*

- Pungete l'esterno delle melanzane. Tagliatele in due.

- Posate le parti tagliate su una teglia imburata e fate cuocere 30 min con temperatura 190°C.

- Dopo la cottura, sbucciatele. Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e aggiungete le melanzane tagliati a pezzi. Miscelate per 20 s in funzione pulse.

- Servite fresco e decorate con foglie di menta.

#### . Salsa all'avocado:

Per accompagnare del pesce e granchio fresco.

*1 avocado maturo, succo di mezzo limone, 2 vasetti di yogurt - 1 cipolla dolce - un cucchiaino di olio d'oliva - sale - pepe.*

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 40 s.

#### . Salsa vinaigrette:

*Sale -pepe- 3 cucchiaini di aceto (vino - sidro, ecc..) 8 cucchiaini di olio (oliva - arachidi, mais, girasole ecc..)*

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e miscelate da 5 a 10 s. Potete aggiungere alla salsa prima di miscelare : prezzemolo, cerfoglio, basilico, scalogno, aglio.

### ANTIPASTI

#### Gâteaux al fegato di pollo

*200 g di fegato di pollo - un pizzico d'aglio - 2 uova intere e 2 tuorli - un mazzetto di prezzemolo sfogliato - 1/4 di panna (250 g) - sale - pepe.*

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 30 s.

- Versate il preparato in tegamini individuali imburati. Cuocete a bagno maria o a forno caldo.

#### . Mousse al salmone:

*15 g di gelatina fusa in 15 cl di acqua - 200 g di salmone fresco - succo di mezzo limone - un vasetto di yogurt naturale - 175 g di cetrioli sbucciati e tagliati a dadi.*

- Fate sciogliere la gelatina, come indicato sul pacchetto nei 15 cl di acqua calda.

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore come pure la gelatina. Miscelate per 30 s. Versate il preparato in uno stampo imburato e mettetelo nel frigorifero.

### DESSERT

#### . Flan all'uva

*350 g di uva fresca o secca fatta macerare nel rum - 1/2 litro di latte - 3 uova - 75 g di burro fuso - 60 g di zucchero - una bustina di zucchero vanigliato - 75 g di farina.*

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore tranne l'uva, miscelate per 10 s.

- Imburate uno stampo, mettetevi l'uva nello stampo e versate il preparato sopra. Fate cuocere al forno (th :6/7) per 45 min.

## ZUPPE

### . Dolci alle spezie

150 g di farina - 70 g di burro - 70 g di zucchero - 3 uova - 50 ml di latte - un cucchiaino da caffè di zenzero - un cucchiaino da caffè di cannella - 1/2 cucchiaino da caffè di noce moscata - una scorza di arancia - un bustina di lievito - un pizzico di pepe.

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 20 s o 30 in funzione pulse.
- Mettete il preparato in uno stampo. Fate cuocere 50 min (th 6). Servite tiepido o freddo con marmellata.

### . Clafoutis di stagione:

Scegliere 300 g di frutta di stagione tra: mele, pere, albicocche, ciliegie, prugne, uva - 150 g di farina, 150 g di zucchero - 3 uova - 1/4 di latte.

- Mettete tutti gli ingredienti e miscelate per 25 s. Fate cuocere al forno (th 6) per 30 min.

### . Pasta per crêpes:

3 uova - 3/4 l di latte - 300 g di farina - 75 g di burro.

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore tranne la farina che verrà aggiunta durante il funzionamento, attraverso il foro del tappo dosatore. Miscelate per 2 min.

### . Pasta per cialde:

3 uova - 1/4 l di latte - 250 g di farina - 150 g di zucchero - un bustino di lievito - 125 g di burro.

- Mettete gli ingredienti nel frullatore, tranne la farina, e aggiungetela durante il funzionamento attraverso il foro del tappo dosatore. Miscelate per 2 min.

## DESSERT PER BAMBINI

### . Mousse alle mele:

2 mele - 3 cucchiaini di formaggio bianco - 2 cucchiaini da caffè di miele.

- Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 15 s.
- Servite fresco.

### . Dessert per bambini:

Una mela - una banana - 1/4 l di succo d'arancia - 40 g di zucchero - 1/2 succo di limone.

- Mettete gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 20 s.
- Servite subito.

### . Minestra di verdura:

2 patate medie (220 g) - 2 carote medie (180 g) una rapa (50 g) - una cipolla (50 g) - un bianco di porro - un po' di sedano rapa (50 g) - un mazzetto di prezzemolo - sale - 3/4 l di brodo

- Dopo la cottura di tutte le verdure, mettetele nel frullatore e miscelate per 15 s.

### . Gaspacho:

1/2 cetriolo - 1/2 peperone verde - 2 pomodori - una piccola cipolla dolce - 2 pizzichi di aglio - 20 g di mollica di pane raffermo - un cucchiaino da caffè di aceto di vino - 2 cucchiaini di olio di oliva - 1/2 limone - sale - pepe - tabasco (facoltativo) 40 cl di brodo.

- Sbucciate i cetrioli, il peperone, la cipolla e l'aglio. Pelate e togliete i semi dai pomodori. Mettete gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 20 s. Servite freddo.

### . Minestra alle lenticchie:

400 g di lenticchie cotte - una patata - qualche foglia di cavolo (30 g) - una piccola carota - un pomodoro - sale - 3/4 l di brodo.

- Dopo la cottura delle verdure, mettete gli ingredienti nel frullatore e miscelate per 20 s.

### . Minestra belga:

400 g di porri - 100 g di sedano a pezzi - 3/4 l di brodo - un abbondante pugno di spinaci.

- Tagliate i porri e il sedano in grossi dadi. Fate cuocere il tutto nel brodo. A fine cottura aggiungete gli spinaci. Dopo la cottura mettete il preparato nel frullatore e miscelate per 10 s.

Tillykke med Deres nye **Moulinex** blender, som udelukkende er beregnet til tilberedning af mad.

## Beskrivelse

- ① **A** Doseringsprop
- B** Låg
- C** Låse- og sikkerhedsknap
- D** Blenderglas med måleskala
- E** Motorblok
- F** Auto-clean knap (rengøring)
- G** Ledningsoprul
- H** . **Model Y45:**  
Tænd/sluk knap (1/0) og puls (starter øjeblikkeligt)
- I** . **Model AE9:**  
Elektronisk hastighedsknap fra trin 1 til 10
- J** Turboknap
- K** Puls-knap
- L** Tænd/sluk knap (1/0)

## Gode råd om sikkerhed

- **Læs brugsanvisningen omhyggeligt, før Deres apparat anvendes første gang.**
- **Såfremt brugsanvisningen ikke følges, fritages Moulinex for ethvert ansvar.**
- Blenderen bør ikke anbringes inden for børns rækkevidde. Lad ikke børn anvende apparatet uden overvågning.
- Blenderen må kun tilsluttes stik med jordforbindelse eller HFI-relæ, der lever op til de gældende normer vedr. elektricitet.

### Garantien bortfalder, såfremt blenderen tilsluttes forkert spænding.

- Blenderen er udelukkende til indendørs brug i en almindelig husholdning.
- Afbryd strømmen til blenderen og tag stikket ud, hvis De er færdig med at anvende apparatet, samt når det skal rengøres.
- Anvend ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget. I sidstnævnte tilfælde henvend Dem direkte til en Moulinex forhandler eller Moulinex serviceværksted . Reparationer og service, som ikke vedrører almindelig vedligehold og rengøring, skal foretages af Moulinex serviceværksted.
- Hverken apparatet, ledning eller stik må komme i vand eller anden væske.
- Lad ikke ledningen hænge ned inden for børns rækkevidde.

- Sørg for, at ledningen aldrig kommer i nærheden af eller rører ved blenderens varme dele eller anden varmekilde og anbring den aldrig, så den hænger over skarpe kanter.
- Blenderen bør ikke anvendes, hvis ledning eller stik er beskadigede. De beskadigede dele må kun udskiftes af Moulinex serviceværksted.
- For Deres egen sikkerhed, anvend kun de tilbehørsdele som er beregnet til dette apparat.
- Dette apparat er udviklet for at kunne give bedst mulig sikkerhed. **Sikkerhedslåget låses automatisk og udelukker adgang til skålen**, mens apparatet er i funktion.
- Skulle låget åbne sig under funktion, stopper blenderen automatisk. **Er låget ikke rigtigt lukket, kan blenderen ikke starte. For at starte blenderen skal De først:**
  - . stille knap (**H**) på «0» (model Y45)
  - . trykke på knappen 0/1 (**L**) (model AE9)
  - . derefter genlukke sikkerhedslåget og genstarte apparatet.
- Hæld aldrig kogende væske i blenderglasset.
- Blenderen må aldrig startes med kun tørre ingredienser i blenderglasset.
- Blenderen må aldrig startes tom.

## Betjening

- **Før blenderen tages i brug første gang**, afvaskes blenderglasset med varmt vand.
- ② - Blenderglasset (**D**) anbringes på motordelen (**E**), glasset drejes til fastlåst position ved hjælp af håndtaget.
- De ting, der skal blendes, skæres først i mindre stykker, hvorefter de kommer i blenderglasset. Hæld væske i, men vær opmærksom på, at maximummærket (1,5 l) på blenderglasset ikke må overstiges.
- Sæt låget (**B**) på blenderglasset (**D**) og lås det.
- . Model Y45:**
  - Sæt stikket i stikkontakten og start ved at dreje knappen (**H**) hen til den ønskede position « puls » eller « 1 ».
  - For at stoppe apparatet drej knappen (**H**) hen til position « 0 ».
- . Model AE9:**
  - Sæt stikket i stikkontakten og start ved at trykke på tænd-/slutknappen 0/1 (**L**). Indstil derefter den ønskede hastighed med hastighedsknappen (**I**).



- Stop apparatet ved igen at trykke tænd-/slukknappen 0/1 (L).
- Blenderglasset må ikke tages af, før kniven er helt i ro.
- Tryk på sikkerhedsknappen (C), så låget låses op og kan tages af.
- ③ Blenderglasset drejes ved hjælp af håndtaget (modsat monteringsretningen) og kan nu tages af.

## Gode råd om anvendelse

### . Model AE9

- **Den elektroniske hastighedsknap (I)** giver mulighed for at starte blendningen på trin 1 til 5 og øge gradvist til trin 6 til 10.

Afhængig af hastigheden opnås forskellig resultat. Anvend hastighederne:

- . 1 til 5 til milkshakes og saucer
- . 6 til 10 til grøntsager, frugt, supper, cocktails etc.

- **Pulsfunktionen (K)** gør det muligt at arbejde stødvis og giver dermed en bedre kontrol med tilberedningen. Pulshastigheden vælges ved den elektroniske hastighedsknap (I). Så snart De slipper knappen (K), stopper apparatet.

- **Med turboknappen (J)** opnås blenderens maksimale effekt uanset den valgte hastighed. Funktionen anvendes undervejs til f.eks. at knuse is, finblendning eller for hurtigt at afslutte den igangværende tilberedning. Så snart De slipper knappen, går blenderen tilbage til udgangspositionen (I).

### . Model Y45

- **Pulsfunktionen** giver mulighed for bedre at kontrollere resultatet af tilberedningen, således at De opnår den ønskede blendning.

## Rengøring

Auto Clean knappen (F) gør det muligt at rengøre blenderglas og kniv på en hurtig, nem og sikker måde.

- Blenderglasset fyldes med varmt vand og et par dråber opvaskemiddel.
  - Tryk et par gange på knappen Auto Clean
  - Blenderglasset drejes af og skylles under rindende vand, låget skylles ligeledes under rindende vand.
  - Motorblokken aftørres med en fugtig klud.
- Den må ikke komme under rindende vand eller nedsænkes i vand**

- Hvis blenderglasset eller låget misfarves (f.eks. af gulerods- eller appelsinsaft) gnides dette med en klud vædet med spiseolie. Herefter rengøres på sædvanlig facon.

## Hvis apparatet ikke fungerer ?

Check allerførst om blenderen er rigtigt tilsluttet.

- Check derefter:
  - . at skålen er rigtigt monteret
  - . at sikkerhedslåget er rigtigt monteret
  - . at knappen (H) er sat på 1 eller Pulse (pulsfunktion)
  - . at tænd/sluk knappen 1/0 (L) er tændt

**Fungerer apparatet fortsat ikke ?** Henvend Dem til Moulinex serviceværksted (se adresse i hæftet "Service".

## Tilbehør

Der findes som yderligere tilbehør en krydderikværn, som bl.a. kan anvendes til at kværne tørrende frugter o.lign. ref.no. 595 7043.

## Opskrifter

### COCKTAILS OG MILK-SHAKES

#### . Grøntsagscocktail - "Vitamininsprøjtning":

1 banan - 200 g gulerødder - 100 g selleri eller melon - 50 cl appelsinjuice - saften af 1 citron - 8 isterninger.

- Samtlige ingredienser - dog ikke isterningerne - kommes i blenderglasset. Blenderen aktiveres i 40 sekunder.

- Isterningerne hældes i blenderglasset, hvorefter blenderen aktiveres i 20 sekunder.

#### . Sportscocktail:

Saften af 2 appelsiner og 1 citron - 6 spsk. honning - 2 æggeblommer - 3 spsk. piskefløde - 4 isterninger.

- Samtlige ingredienser blendes i 20 sekunder.

#### . Iceberg:

Saften af 2 appelsiner og 1 grapefrugt - 2 små bægre yoghurt naturel - 40 g sukker - 4 isterninger.

- Samtlige ingredienser blendes i 20 sekunder.

#### . Kaffe milk-shake:

1/2 l kold mælk - 6 tsk. nescafé - 6 tsk. sukker - 6 isterninger.

- Samtlige ingredienser blendes i 25 sekunder.

## SAUCER

### . Humus:

400 g kogte kikærter - 1/2 dl. citronsaft - 4 fed hvidløg - 1 bundt persille - 4 spsk. olivenolie - 5 cl. vand - paprika - salt - peber.

- Samtlige ingredienser blendes i 20 - 30 sekunder ved pulsfunktion.

### . Aubergine-kaviar:

2 store auberginer - 1 fed hvidløg - 1 spsk. vineddike - 2 spsk. olivenolie - 2 tomater uden skind og kerner - 1 lille løg - 1 spsk. citronsaft.

- Auberginerne prikkes og skæres midtover.
- Auberginerne lægges på en smurt bageplade med snitfladen nedad. Bages i 30 minutter ved 190° C.
- Når auberginerne er bagte, skrælles de og skæres i tern. Auberginestykkerne kommer i blenderglasset sammen med de øvrige ingredienser. Blendes 20 sekunder ved pulsfunktion.
- Serveres meget kold og eventuelt pyntet med mynteblade.

### . Avocado-sauce:

Serveres f.eks. til kold fisk eller krabber.

1 meget moden avocado - saften af 1/2 citron - 2 små bægge yoghurt naturel - 1 stort mildt løg - 1 spsk. olivenolie - salt - peber.

- Samtlige ingredienser blendes i 40 sekunder.

### . Fransk salatdressing:

Salt - peber - 3 spsk. vineddike (rød- eller hvidvinseddike) - 8 spsk. olie (oliven-, jordnødde-, majs-, vindrukerne-, solsikkeolie el.lign.).

- Samtlige ingredienser blendes 5 til 10 sekunder. Før dressingens blendes, kan der evt. tilsættes persille, estragon, kørvel, basilikum, skalotteløg eller hvidløg.

## FORRETTER

### . Fjerkrælever-mousse:

200 g fjerkrælever (befriet for hinder) - 1 fed hvidløg - 2 hele æg og 2 æggeblommer - 1 stilk persille - 1/4 l piskefløde - salt - peber.

- Samtlige ingredienser kommer i blenderglasset og blendes 30 sekunder.
- Blandingen hældes i små, smurte souffléforme. Bages i vandbad ved 225° C i ca. 30 minutter.

### . Laksemousse:

15 g husblas smeltet i 15 cl vand - 200 g laks - saften af 1/2 citron - 1 bæger yoghurt naturel - samme mængde crème fraîche - 175 g agurk (skrællet og skåret i tern).

- Husblasen smeltes i det varme vand (se eventuelt anvisningen på pakken).

- Samtlige ingredienser kommer i blenderglasset, incl. den opløste husblas, og blendes 30 sekunder. Hældes i en smurt form. Lad moussen stivne i køleskab.

## DESSERTER

### . Cremedessert med rosiner eller druer:

350 g vindruer eller samme mængde rosiner, der har trukket i rom - 1/2 l mælk - 3 æg - 75 g smeltet smør - 60 g sukker - 1 tsk. vaniljesukker - 75 g mel.

- Samtlige ingredienser, undtagen druer/rosiner, blendes i 10 sekunder.
- Druer/rosiner lægges i bunden af en smurt springform, dejen hældes over. Bages ved 200° C i ca. 45 minutter.

### . Krydderikage:

150 g mel - 70 g smør - 70 g sukker - 3 æg - 50 ml mælk - 1 tsk. ingefær - 1 tsk. kanel - 1/2 tsk. muskat - revet skal af 1 appelsin - 1 tsk. bagepulver - 1 knivspids peber.

- Samtlige ingredienser blendes i 20 til 30 sekunder ved pulsfunktion.
- Dejen hældes i en smurt bageform og bages i 50 minutter ved 175° C. Serveres lun eller kold med frugtkompot eller marmelade.

### . Frugtdessert med årstidens frugter:

300 g frugt, f.eks. æbler, pærer, abrikoser, kirsebær, blommer eller druer - 150 g mel - 150 g sukker - 3 æg - 1/4 l mælk

- Samtlige ingredienser blendes i 25 sekunder. Blandingen hældes over i et smurt fad og bages i ca. 1/2 time ved 175° C.

### . Pandekagedej:

3 æg - 3/4 l mælk - 300 g mel - 75 g smør

- Æg, mælk og smør kommer i blenderglasset. Blenderen aktiveres, melet tilsættes lidt efter lidt gennem hullet i doseringslåget. Blendes i 2 min.

### . Vaffeldeje:

3 æg - 1/4 l mælk - 250 g mel - 150 g sukker - 1 tsk. bagepulver - 125 g smør

- Æg, mælk, sukker, bagepulver og smør kommer i blenderglasset. Blenderen aktiveres, melet tilsættes lidt efter lidt gennem hullet i doseringslåget. Blendes i 2 min.

## FRUGTMOS TIL BØRN

### . Æblemos:

2 store, friske æbler - 3 spsk. flødeost eller hytteret - 2 tsk. honning.

- Samtlige ingredienser blendes 15 sekunder. Mosen serveres kold.

### . Baby-dessert:

1 æble - 1 banan - 1/4 l appelsinjuice - 40 g sukker - saften af en 1/2 citron.

- Samtlige ingredienser blendes 20 sekunder. Desserten serveres straks.

## SUPPER

### . Grøntsagssuppe:

2 kartofler (220 g) - 2 gulerødder (180 g) - 1 majroe (50 g) - 1 løg (50 g) - 1 porre (kun det hvide stykke) - 50 g selleri - 1 stilk persille - salt - 3/4 l bouillon.

- Grøntsagerne koges møre i boullonen og blendes herefter i 15 sekunder.

### . Gazpacho:

1/2 agurk - 1/2 grøn peberfrugt - 2 tomater - 1 lille løg - 2 fed hvidløg - 20 g brødkrumme - 1 tsk. vineddike - 2 spsk. olivenolie - saften af 1/2 citron - salt - peber - evt. 1 stænk tabasco - 40 cl. bouillon.

- Agurk, løg og hvidløg skrælles. Tomaterne skoldes, skind og kerner fjernes. Samtlige ingredienser blendes i 20 sekunder. Suppen serveres kold.

### . Linsesuppe:

400 g kogte linser - 1 kartoffel - et par kålblade (30 g) - 1 lille gulerod - 1 tomat - salt - 3/4 l bouillon.

- Grøntsagerne koges møre i boullonen og blendes herefter i 20 sekunder.

### . Belgisk suppe:

400 g porrer - 100 g bladselleri - 3/4 l bouillon - 1 stor håndfuld spinatblade.

- Porrer og selleri hakkes groft og koges i boullonen. Når porrer og selleri er næsten møre tilsættes spinaten, der koges med i det sidste øjeblik. Herefter blendes suppen i 10 sekunder.

Takk for valget av et **Moulinex** apparat. Dette produktet er utelukkende beregnet på matlaging.

## Beskrivelse

- ① **A** Gradert propp
- B** Lokk
- C** Lokkets sikkerhetslås
- D** Gradert beger
- E** Motorenhet
- F** Auto Clean-kontroll
- G** Ledningsbeholder
- . Modell Y45:**
- H** Av/På-bryter (1/0) og Puls kontroll (intervalloperasjon)
- . Modell AE9:**
- I** Elektronisk hastighetskontroll 1-10
- J** Turbokontroll
- K** Puls kontroll
- L** Av/På-knapp (1/0)

## Gode råd om sikkerhet

- Les bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk første gang. All bruk som ikke er i overensstemmelse med disse anvisningene vil frita Moulinex fra all garantiansvar.
- La aldri apparatet være innen barns rekkevidde uten under oppsyn.
- Kontroller at voltspenningen i apparatet samsvarer med voltspenningen i ledningsnett.

### Garantien faller bort dersom apparatet feiltilkobles.

- Apparatet er kun beregnet på innendørs bruk i privathusholdninger.
- Trekk alltid ut støpselet ved endt bruk og ved rengjøring.
- Bruk aldri apparatet dersom det ikke fungerer ordentlig eller er blitt skadet, men ta kontakt med et godkjent Moulinex service senter (se liste i brosjyren). All behandling av apparatet utover rengjøring og vanlig vedlikehold skal foretas av et godkjent Moulinex service senter.
- Plasser aldri apparatet, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Hold alltid ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Ledningen må aldri komme i kontakt med varme deler av apparatet eller andre varmekilder, og må aldri hvile på skarpe kanter.

- Dersom ledningen eller støpselet skades må apparatet ikke brukes. Av sikkerhetsgrunner må ødelagte deler skiftes ved et godkjent Moulinex service senter.
- Av hensyn til din egen sikkerhet, bruk kun tilbehør og reservedeler spesielt tilpasset dette apparatet.
- Dette apparatet ble designet med tanke på å garantere din sikkerhet. **Sikkerhetslokket låses svært enkelt**, og forhindrer adgang til begeret mens apparatet er igang.
- Dersom lokket ikke er låst, vil apparatet stoppe automatisk. **Maskinen vil ikke starte dersom lokket ikke er satt korrekt på plass. For å gjenoppstarte maskinen må du:**
  - . sette Av/På-bryteren (**H**) på "0" (modell Y45)
  - . presse på 1/0-knappen (**L**) igjen (modell AE9)
  - . og deretter låse fast sikkerhetslokket på nytt og gjenoppstarte maskinen.
- Ha aldri kokende væske i begeret.
- Ha aldri kun tørre ingredienser i begeret.
- Sett aldri igang apparatet mens begeret er tomt.

## Før første gangs bruk

- Pakk ut delene og vask dem i varmt vann før du tar i bruk hurtigmikseren første gang.
- ② - Plasser begeret (**D**) på motorenheten (**E**), og vri det ved hjelp av håndtaket til det låses fast.
- Tilsett maten som skal moses (skjær den først i terninger), og fyll opp med væske. Kontroller at du ikke overstiger "MAX"-merket på begeret (1,5 l).
- Sett lokket (**B**) på begeret (**D**), og lås det fast.
- . Modell Y45:**
- Sett i støpselet, og start maskinen ved å vri bryteren (**H**) til ønsket posisjon "Puls" eller "4".
- Stopp apparatet ved å vri bryteren (**H**) til posisjon "0".
- . Modell AE9:**
- Sett i støpselet, og start maskinen ved å trykke på 1/0-knappen (**L**). Vri deretter hastighetsvelgeren (**I**) til ønsket hastighet.
- Stopp apparatet ved å trykke på 1/0-knappen (**L**) en gang til.
- Vent til maskinen har stoppet fullstendig med å ta begeret av motorenheten.
- Trykk på sikkerhetslåsen (**C**) for å løsne lokket.

- ③- Løft lokket og ta av begeret ved å vri det i motsatt retning av låseretning.

## Råd for bruk av hurtigmikseren

### . Modell AE9:

- **Den elektroniske hastighetsvelgeren (I)** lar deg starte tilberedningen på hastighet **1** til **5**, og øke hastigheten gradvis fra **6** til **10**. Hastigheten avgjør hvor fint moset ingrediensene blir. Bruk hastighetene:

- . **1 til 5** for milkshake og sauser,
- . **6 til 10** for retter basert på grønnsaker og frukt, slik som supper, cocktailer osv.

- **Puls-kontrollen (K)** lar deg kjøre maskinen i intervaller slik at du lettere kan kontrollere konsistensen. Maskinen vil operere i hastigheten du har bestemt med hastighetsvelgeren (**I**). Apparatet vil stoppe så snart du slipper knappen.

- **Ved hjelp av turbo-kontrollen (J)** kan du oppnå maskinens maksimale styrke, uavhengig av hvilken hastighet velgeren står på. Du kan bruke den mens maskinen er igang, til knusing av is, til finmosing, eller til hurtigtilberedning. Så snart du slipper turbo-kontrollen vil maskinen gå tilbake til den hastigheten den er innstilt på.

### . Modell Y45:

- **Puls-kontrollen** lar deg kjøre maskinen i intervaller slik at du lettere kan kontrollere konsistensen.

## Rengjøring

Auto Clean-kontrollen (**F**) gjør det enkelt å rengjøre begeret og bladene raskt og fullstendig sikkert.

- Hell varmt vann i begeret, og tilsett et par dråper oppvaskmiddel.

- Trykk noen ganger på Auto Clean-kontrollen.

- Ta av begeret, og skyll det og lokket under rennende vann.

- Rengjør motorenheten med en fuktig klut.

**Ha aldri motorenheten i eller under vann.**

- Dersom begeret eller lokket blir misfarget av enkelte matvarer (f.eks. gulrøtter), gni dem med en klut fuktet med matolje, og rengjør deretter på vanlig måte.

## Dersom apparatet ikke virker

Kontroller først at støpselet er ordentlig i.

- Kontroller deretter:

- . at begeret er korrekt montert
- . at sikkerhetslokket er låst ordentlig fast
- . at bryteren (**H**) er korrekt satt til "1" eller "Puls" (modell Y45)
- . at "1/0"-knappen er presset ordentlig ned (modell AE9)

**Dersom apparatet fortsatt ikke virker**, ta kontakt med et godkjent Moulinex service senter (se liste i brosjyren).

## Valgfritt tilbehør

Du kan supplere utstyret til hurtigmikseren med en kvern (for tørket frukt) Ref. 595 7043. Denne kan kjøpes hos din lokale forhandler eller fra et godkjent Moulinex Service Senter.

## Oppskrifter

### COCKTAIL & MILKSHAKE

#### . "Vitalitets-cocktail"

*1 banan, 200 g gulrot, 100 g melon, 50 g appelsinjuice, saft av 1 sitron, 8 isbiter.*

- ha alle ingrediensene untatt isbitene i hurtigmikseren, og bland i 40 sekunder.

- tilsett isbitene, og kjør i ytterligere 20 sekunder.

#### . "Sports-cocktail"

*Saften av 2 appelsiner og 1 sitron, 6 spiseskjeer honning, 2 eggeplommer, 3 spiseskjeer kaffebløte, 4 isbiter.*

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 20 sekunder.

#### . "Isfjell-cocktail"

*Saften av 2 appelsiner og 1 grapefrukt, 2 yoghurter, 40 g sukker, 4 isbiter.*

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 20 sekunder.

#### . "Kaffe-milkshake"

*1/2 liter kald melk, 6 ts pulverkaffe, 6 ts sukker, 6 isbiter.*

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 25 sekunder.

## SAUSER

### • “Humus”

400 g kokte kikerter, saften av 1/2 lime, 4 fedd hvitløk, 1 bukett persille, 4 spiseskjeer olivenolje, 50 ml vann, et par klyper chilipepper, salt, pepper.

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 20-30 sekunder ved hjelp av “puls”-funksjonen.

### • “Aubergin-kaviar”

2 store auberginer, 1 fedd hvitløk, 1 spiseskje vineddik, 2 spiseskjeer olivenolje, 2 skåldete og hakkede tomater, 1 liten løk, 1 spiseskje sitronsaft.

- fjern stilken fra auberginene, og kutt dem i to på langs,

- bruk enden på en kniv til å skjære dype kutt på kryss og tvers,

- ha auberginene på et smurt stekebrett, og stek dem i varm ovn (190°C) i 30 minutter,

- når de er ferdigstekt, ta av skinnen og skjær dem i små terninger,

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 20 sekunder ved hjelp av “puls”-funksjonen,

- pynt med mynteblader, og server avkjølt.

### • “Avokadosaus”

Brukes ved siden av fisk og kalde krabberetter.

1 moden avocado (fjern skall og sten), saften av 1/2 sitron, 2 små begre naturell yoghurt, 1 stor løk, 1 spiseskje olivenolje, salt, pepper.

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 40 sekunder.

### • “Vinaigrette-dressing”

Salt, pepper, 3 spiseskjeer eddik (vin-, sherry- eller sider-), 8 spiseskjeer olje (oliven-, peanøtt-, mais-, solsikke-osv...)

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 5-10 sekunder

- du kan også tilsette persille, estragon, basilikum, sjalottløk eller hvitløk før du blander dressingen.

## FORRETTER

### • “Kyllingleverpaté”

200 g kyllinglever, 1 fedd hvitløk, 2 hele egg og 2 eggeplommer, 1 bukett persille, 1/4 liter kaffeløte, salt, pepper.

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 30 sekunder,

- hell blandingen i smurte former,

- ha formene i vannbad,

- plasser formene og vannbadet i varm ovn (230°C) i 30 minutter,

- sevr kald med nyristet brød.

### • “Laksemousse”

15 g gelatin, 1,5 dl vann, 200 g fersk laks, saften av 1/2 sitron, 1 liten kartong kremfløte, 1 lite beger naturell yoghurt, 175 g skrellet og oppkuttet agurk.

- løs opp gelatinen i 1,5 dl varmt vann. Følg instruksene på pakken,

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 30 sekunder,

- hell blandingen i en smurt form, og set i kjøleskapet til den har stivnet.

## DESSERTER

### • “Druepudding”

350 g druer eller rosiner bløtt i rom, 1/2 liter melk, 3 egg, 75 g smeltet smør, 60 g sukker, 25 g vaniljesukker, 75 g hvetemel.

- ha alle ingrediensene unntatt druene/rosinene i hurtigmikseren, og bland i 10 sekunder,

- ha druene/rosinene i bunnen av en smurt form, og hell blandingen over dem, stek i ovnen i 45 minutter på 220°C.

### • “Krydderkake”

150 g hvetemel, 70 g smør, 70 g sukker, 3 egg, 5 dl melk, 1 ts malt ingefær, 1 ts kanel, 1/2 ts muskat, saften av 1 appelsin, 1 pakke tørrgjær, en klype pepper.

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 20-30 sekunder ved hjelp av “puls”-funksjonen.

- hell blandingen i en kakeform, stek i 50 minutter ved 220°C.

### • “Tykke pannekaker (Clafoutis) med sesongens frukter”

300 g av sesongens frukter (f.eks. epler, pærer, aprikoser, kirsebær, plommer, druer), 150 g hvetemel, 150 g sukker, 3 egg, 1/2 liter melk.

- ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 25 sekunder, hell blandingen i en ildfast form, stek i ovnen i 30 minutter ved 220°C.

### • Pannekaker

3 egg, 1/4 liter melk, 250 g hvetemel, 150 g sukker, 1 pakke gjær, 125 g smør.

- ha alle ingrediensene unntatt melet i hurtigmikseren. Melet tilsettes gradvis gjennom toppåpningen under blanding, bland i 2 minutter.

## DESSERTER FOR BABYER

### • “Eplemousse”

2 modne epler, 3 spiseskjeer smøreost, 2 spiseskjeer honning.

- ha ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 15 sekunder, sett i kjøleskapet, og servér kald.

#### • “Babydessert”

*1 eple, 1 banan, saften av 1/2 appelsin, 40 g sukker, saften av 1/4 sitron.*

- ha ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 20 sekunder, servér umiddelbart.

### SUPPER

#### • “Grønnsaksuppe”

*2 middels poteter (220 g), 2 middels gulrøtter (180 g), 1 nepe (50 g), 1 løk (50 g), 1 purre (kun den hvite delen), 50 g selleri, 1 bunt persille, salt, 3/4 liter kraft.*

- skrell grønnsakene, grovhakk den og kok dem møre, ha ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 15 sekunder.

#### • “Gaspacho”

*1/2 agurk, 1/2 grønn paprika, 2 tomater, 1 liten løk, 2 fedd hvitløk, 20 g gammelt brød, 1 ts vineddik, 2 spiseskjeer olivenolje, 1/2 sitron, salt, pepper, tabascosaus (valgfritt), 4 dl kraft.*

- skrell agurken, paprikaen, løken og hvitløksfeddene, skrell tomatene og ta ut frøene, ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 20 sekunder, servér kald.

#### • “Linsesuppe”

*400 g kokte linser, 1 potet, noen få kålblader (30 g), 1 liten gulrot, 1 tomat, salt, 3/4 liter kraft.*

- skrell poteten og gulroten, og kok i 15 minutter, ha i kålbladene, og kok i ytterligere 5 minutter, la grønnsakene renne av, varm linsene i mellomtiden, ha alle ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 20 sekunder, servér varm.

#### • “Belgisk suppe”

*400 g purre, 100 g selleri, 3/4 liter kraft, 1 stor håndfull spinat.*

- hakk purren og sellerien, og kok dem møre i kraften, tilsett spinaten på slutten av koketiden, ha de kokte ingrediensene i hurtigmikseren, og bland i 10 sekunder.

Tack för att Ni valt en produkt ifrån **Moulinex** sortimentet - denna apparat är endast avsedd att användas för matlagning.

## Beskrivning

- ① **A** Graderat matarrör
- B** Lock
- C** Säkerhetslås för locket
- D** Graderad mixerbägare
- E** Motorenhet
- F** Knapp för automatisk rengöring
- G** Sladdförvaring
- Modell Y45:**
- H** På/Av knapp (1/0) och Pulse kontroll (periodisk hastighet)
- Modell AE9 :**
- I** Elektronisk fart kontroll 1 - 10
- J** Turbo knapp
- K** Pulse knapp
- L** På/Av knapp (1/0)

## Säkerhetsinstruktioner

- **Läs instruktionerna noga innan apparaten används för första gången : vid felaktig användning gäller inte Moulinex garanti.**
- **Lämna aldrig apparaten inom räckhåll för små barn. Om barn skall använda mixern så bör det ske under överinseende av någon vuxen person.**
- Anslut till 220-230 V växelström.
- Garantin gäller inte vid felaktig anslutning.**
- Din mixer är endast avsedd att användas för normalt hushållsbruk.
- Dra alltid ur kontakten då du avslutat användandet eller vid rengöring.
- Använd aldrig apparaten om den inte fungerar som den ska eller om den blivit skadad. Om så skulle vara fallet kontakta någon av Moulinex serviceverkstäder (se listan i serviceboken). Allt underhåll förutom normal rengöring skall göras av Moulinex serviceverkstad.
- Undvik att apparaten och dess sladd kommer i kontakt med vatten eller andra vätskor.
- Låt inte sladden hänga inom räckhåll för barn.
- Sladden får inte komma i kontakt med eller i närheten av värme källor (tex spis) eller skava mot vassa kanter.
- Om sladden eller kontakten skadas, använd inte apparaten. För er egen säkerhets skull,

måste dessa bytas ut av en auktoriserad verkstad.

- Använd bara tillbehör och reservdelar från Moulinex.
- Denna apparat designades med tanke på din säkerhet. **Säkerhetslocket låses automatiskt** genom ett enkelt handgrepp och förhindrar att man kommer åt bägaren när mixern är igång.
- Om locket är oläst när apparaten är igång, stannar mixern automatiskt. **Om locket inte sitter som det ska startar inte mixern. För att återstarta måste du :**
  - . nollställa knappen **(H)** till "0" (model Y45)
  - . trycka på 0/1 knappen **(L)** igen (model AE9)
  - . återslut säkerhetslocket och starta på nytt din apparat.
- Håll aldrig kokande vätska i bägaren.
- Använd aldrig vätskebägaren med bara torra produkter.
- Använd aldrig vätskebägaren tom, utan ingredienser.

## Före första användning

- **Innan du använder din mixer för första gången**, ta ur tillbehören från sina förpackningar och tvätta dem med varmt vatten.

- ②- Sätt fast mixerbägaren **(D)** på motorenheten **(E)** ta tag i handtaget och vrid tills bägaren hamnar i låst läge.
- Lägg i ingredienserna som skall mixas, tärna dem först, fyll på med vätska, se upp så att inte max gränsen på 1,5 liter överträds.
- Sätt locket **(B)** på vätskebägaren **(D)** och lås det.

### Modell Y45 :

- Sätt i kontakten och starta mixern genom att vrida knappen **(H)** till önskad funktion "Pulse" eller "1".
- För att stänga av mixern, vrid knappen **(H)** till läge "0".

### Modell AE9 :

- Sätt i kontakten och starta genom att trycka på 0/1 knappen **(L)** vrid sedan hastighetsväljaren **(I)** till önskad hastighet.
- För att stänga av mixern, tryck på 0/1 knappen **(L)** igen.
- Vänta tills mixern har avstannat helt innan mixerbägaren avlägsnas ifrån motorenheten.
- Tryck på säkerhetsknappen **(C)** för att öppna locket.

- ③- Lyft av locket och vrid mixerbägaren motsols (ta tag i handtaget) för att lossa den från motorenheten.

## Användartips

### Model AE9 :

- **Den elektroniska hastighetsväljaren (I)** möjliggör tillberedning som börjar på läge 1 till 5 och därefter kan hastigheten ökas succesivt från 6 till 10.

Beroende på vilken hastighet man väljer, kan man uppnå olika resultat

Använd följande hastigheter :

- . 1 till 5 för milk-shakes och såser,
- . 6 till 10 för att förbereda tillagning av grönsaks- eller fruktbaserade rätter så som soppor, cocktails, etc.

- **Pulse knappen (K)** kan man använda då man vill arbeta i korta intervaller för att få en bättre kontroll över hur finfördelat resultatet blir. Pulse knappen går på den fart som är inställd med hastighetsväljaren **(I)**. Så fort man släpper denna knapp så kommer mixern att stanna.

- **Turboknappen (J)** ger dig maxkapaciteten av din mixer, oavsett vilken hastighet den är inställd på. Du kan använda turboknappen medans mixern är igång, till att krossa is, till finmixning eller till att snabbt avsluta pågående tillagning. När du släpper Pulse knappen, återgår mixern till den ursprungliga hastigheten som ställts in på hastighetsväljaren **(I)**.

### Modell Y45:

- **Pulsknappen tillåter** dig att arbeta i intervaller för att uppnå bästa resultat.

## Rengöring

Knappen för automatisk rengöring **(F)** gör det enkelt att rengöra bägaren och knivbladen, snabbt och säkert.

- Håll varmt vatten i mixerbägaren, tillsätt några droppar diskmedel.
- Sätt fart på vätskan genom att trycka på knappen för automatisk rengöring.
- Lossa bägaren från motorenheten och skölj den under rinnande vatten tillsammans med locket.
- Rengör motorenheten med en fuktad trasa, **Överskölj den aldrig med vatten eller sänk den inte heller i vattenbad.**
- Om din mixerbägare eller locket blir missfärgat av någon mat (så som morötter



etc.), gnid in den med en trasa fuktad med matolja, rengör sedan som vanligt.

## Vad gör jag om mixern inte fungerar

Först av allt, kontrollera anslutningen.

- Kontrollera därefter:

- . att mixerbägaren sitter ordentligt på plats
- . att säkerhetslocket är ordentligt stängt
- . att knappen **(H)** är riktigt påsatt på "1" eller "Pulse"
- . att "1/0" knappen är nedtryckt ordentligt.

**Om din mixer trots detta inte fungerar**, kontakta en av Moulinex auktoriserad serviceverkstad (se lista i service boken).

## Tillbehör

Du kan tilläggsutrusta din mixer med ett rivtillbehör (för torkad frukt) : Ref. 595 7043, Finns att beställa i butik alternativt hos Moulinex servicecenter.

## Recept

### COCKTAILS OCH MILK-SHAKES

. **"Hälsodrink «**

*1 banan, 200 g morötter, 100 g selleri eller melon, 50 g apelsin juice, saft av 1 citron, 8 isbitar.*

- Lägg alla ingredienser utom isbitarna i mixerbägaren och blanda i 40 sekunder.
- Tillsätt isbitarna och blanda i ytterligare 20 sekunder.

. **"Sportdrink «**

*Saften av 2 apelsiner och 1 citron, 6 msk honung, 2 äggulor, 3 msk grädde, 4 isbitar.*

- Lägg i alla ingredienser i bägaren och blanda i 20 sekunder.

. **« Isbergsdrink «**

*Saften från 2 apelsiner och 1 grapefrukt, 2 dl yoghurt, 40 g socker, 4 isbitar.*

- Lägg i alla ingredienser i mixerbägaren och blanda i 20 sekunder.

. **"Kaffe milkshake»**

*1/2 liter kall mjölk, 6 tsk snabbkaffe, 6 tsk socker, 6 isbitar.*

- Lägg alla ingredienser i mixerbägaren och blanda i 25 sekunder.

## SÅSER

. **"Humus"**

*400g kokta kikärtor, saften av en 1/2 lime, 4 vitlöksklyftor, 1 knippe persilja, 4 tsk olivolja, 50 ml vatten, några nypor chilipeppar, salt, peppar.*

- Lägg alla ingredienser i bägaren och blanda , använd "pulse" funktionen i 20 till 30 sekunder.

. **"Auberginekaviar"**

*2 stora auberginer, 1 vitlöksklyfta, 1 msk vinäger, 2 msk olivolja, 2 skållade hackade tomater, 1 liten lök, 1 msk citronsaft.*

- ta bort stjälkarna från auberginerna och skär dem mitt itu på längden,
- skär ett djupt ruttmönster i auberginerna med en vass kniv,
- lägg auberginerna på en smord ugnform och ställ i ugnen ( 180°C) i 30 minuter,
- dra bort skinnet då de är klara i ugnen och skär dem i kuber
- lägg alla ingredienser i bägaren oc blanda med pulse funktionen i 20 sekunder,
- Servera kallt och dekorera med mynta.

. **«Avocadosås"**

Passar utmärkt till fisk och kalla krabbrätter.

*1 mogen avokado, (skalad och urkärnad) saften av en 1/2 citron, ca 2 dl naturell yoghurt, 1 stor gul lök, 1 msk olivolja, salt, peppar.*

- Lägg i alla ingredienser i mixerbägaren och blanda i 40 sekunder.

. **"Vinägrettdressing"**

*Salt, peppar, 3 msk vinäger (vin, sherry eller cider), 8 msk olja (oliv, majs, solros, jordnöt, etc...)*

- Lägg i alla ingredienser och blanda 5- 10 sekunder, innan ihopblandningen kan man också tillsätta persilja, vitlök, basilika eller schalottenlök.

## FÖRRÄTTER

. **Kycklingleverpaté**

*200 g kycklinglever, 1 vitlöksklyfta, 2 ägg + 2 extra äggulor, 1 knippa persilja, 1/4 liter grädde, salt och peppar.*

- lägg alla ingredienser i mixern och blanda i 30 sekunder,
- Häll blandningen i smorda ugnfasta portionsformar,
- Placera formarna i ett vattenbad.
- Grädda i ugn 230°C i 30 minuter,
- Servera patén kall till rostat bröd.

. **“Laxmousse”**

15 g gelatinblad, 1,5 dl vatten, 200 g färsk lax, saften av en 1/2 citron, 2 dl grädde, ca 1 dl naturell youghurt, 175 g skalad urkärnad och hackad gurka,

- Lös upp gelatinet enligt anvisningarna på förpackningen.
- Blanda med resten av ingredienserna i mixerbägaren, och blanda i 30 sekunder,
- Håll blandningen i en smord form och ställ i kylskåp tills blandningen har stelnat.

## DESSERTER

. **“Druvkaka”**

350 g romdränkta druvor, 1/2 liter mjölk, 3 ägg, 75 g smält smör, 60 g socker, 25 g vaniljsocker, 75 g vetemjöl.

- Lägg alla ingredienser utom druvorna i bägaren och blanda i 10 sekunder
- Lägg druvorna på botten av en smord form.
- Håll blandningen över druvorna.
- Grädda i ugn i 45 minuter.

. **“Pepparkaka”**

150 g vetemjöl, 70 g smör, 70 g socker, 3 ägg, 50 dl mjölk, 1 tsk mald ingefära, 1 tsk kanel, 1/2 tsk muskot, skalet av en apelsin, 1 påse torrjäst, en nypa peppar.

- Lägg i alla ingredienser och blanda i 20-30 sekunder, använd “pulse funktionen”,
- Håll blandningen i en kakform,
- Grädda i 50 minuter 175° (gas ugn= 6),
- Servera varm eller kall .

. **“Fruktkaka”**

Välj 300 g frukt efter säsong (t ex äpplen, päron, aprikoser, körsbär, plommon, druvor), 150 g vetemjöl, 150 g socker, 3 ägg, 1/4 litre milk.

- Lägg ingredienserna i mixerbägaren och blanda 25 sekunder,
- Håll blandningen i en ugnfast form,
- Grädda i ugnen 30 minuter (gas ugn=6).

. **“Pannkakor”**

3 ägg, 3/4 liter mjölk, 300 g vetemjöl, 75 g smör.

- Lägg alla ingredienser i mixern, utom mjölet, som skall tillsättas successivt genom lockets matarrör,
- Blanda i 2 minuter.

. **“Våfflor”**

3 ägg, 1/4 liter mjölk, 250 g vetemjöl, 150 g socker, 2 tsk bakpulver, 125 g smör.

- Lägg i alla ingredienser förutom mjölet som skall tillsättas successivt under pågående mixning, via matarröret i locket, mixa i 2 minuter.

## DESSERTER FÖR SMÅBARN

. **“Äppelmousse”**

2 mogna äpplen, 3 msk mjukost, 2 msk honung.

- Placera alla ingredienser i mixerbägaren och mixa i 15 sekunder, kyl och servera kallt.

. **“Babydessert”**

1 äpple, 1 banan, saften av 1/4 apelsin, 40 g socker, saften av 1/2 citron.

- Placera alla ingredienser i mixern och blanda i 20 sekunder,
- Servera omgående.

## SOPPOR

. **“Grönsakssoppa”**

2 medelstora potatisar (220 g), 2 medelstora morötter (180 g), 1 kålrot (50 g), 1 lök (50 g), 1 purjolök(endast den vita delen), 1 liten bit selleri (50 g), 1 knippa persilja, salt, 0,75 l buljong.

- skala grönsakerna och skär dem i mindre bitar, koka dem mjuka,
- Placera ingredienserna i mixerbägaren och blanda i 15 sekunder.

. **“Gaspacho”**

1/2 gurka, 1/2 grön pepparfrukt, 2 tomater, 1 liten gul lök, 2 vitlöksklyftor, 20 g vitt bröd (torrt), 1 tsk vinäger, 2 msk olivolja, 1/2 citron, salt, peppar, tabasco, 40 dl buljong.

- Skala gurkan, pepparfrukten, löken och vitlöksklyftorna,
- Skala och kärna ur tomaterna,
- Lägg alla ingredienser i mixerbägaren och blanda i 20 sekunder,
- Servera soppan varm.

. **“Linssoppa”**

400 g kokta linser, 1 potatis, några vitkålsblad (30 g), 1 liten morot, 1 tomat, salt, 0,75 l buljong.

- skala potatisen och moroten, koka i 15 minuter, tillsätt vitkålsbladen och koka ytterligare 5 min, låt grönsakerna rinna av, värm under tiden linserna,
- Lägg alla ingredienservi mixerbägaren och blanda i 20 sekunder,
- Servera soppan varm.

### . "Belgisk soppa"

400 g purjolök, 100 g selleri, 0,75 l buljong,  
1 stor handfull spenat.

- Hacka lök och selleri och koka dem mjuka i buljongen,
- Tillsätt spenaten i slutet av koktiden.
- Lägg alla ingredienser i mixerbägaren och blanda i 10 sekunder.

**Moulinex** tehosekoitin kuuluu tuotesarjaan, joka on tarkoitettu jokapäiväiseen käyttöön. Ne ovat kehittyneitä, turvallisia tuotteita, jotka tekevät elämän helpommaksi.

Jotta saat parhaan hyödyn uudesta **Moulinex** tehosekoittimestasi, tutustu huolellisesti tähän käyttöohjeeseen ja noudata annettuja neuvoja. Säilytä ohje mahdollista myöhempää tarvetta varten.

## Laitekuvaus

- ① **A** kannen tulppa, jossa mitta-asteikko
- B** kansi
- C** kannen turvalukitus
- D** tehosekoitinkannu, asteikko
- E** runko
- F** Auto Clean puhdistus
- G** liitosjohdon säilytys
- . **Malli Y45**
- H** käyttökytkin: ON/OFF asento (1/0) ja Pulse jaksottaisen käynnin asento
- . **Malli AE9**
- I** elektroninen nopeuden säätö 1 - 10
- J** Turbo painike
- K** PULSE jaksottaisen nopeuden painike
- L** ON/OFF painike (1/0)

## Turvallisen käytön neuvoja

- Ennen laitteen käyttöönottoa tutustu huolellisesti tähän ohjeeseen. Mikäli laitetta käytetään ohjeen vastaisesti, **Moulinex vapautuu vastuustaan.**
- **Älä jätä laitetta lasten ulottuville ilman valvontaa. Mikäli lapset tai vajaakykyiset käyttävät laitetta, heitä tulee valvoa koko ajan.**
- Tarkista, että laitteen arvokilpeen on merkitty sama jännite kuin on sijoitustaloudessa.
- Liitä laite asianmukaiseen pistorasiaan.
- **Mikäli laite liitetään väärään jännitteeseen, takuu raukeaa.**
- Tämä laite on valmistettu vastaamaan pienjännitemääräyksiä 1989 ja se täyttää määräyksen BS 3456 määräykset. Se vastaa EEC direktiivin (89/336/EEC) vaatimuksia.
- Käytä konetta tukevalla pöydällä, ei astianpesupöydällä.
- Käsittele terää erittäin varoen, se on todella terävä. Älä kosketa terää koneen käydessä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

- Katkaise aina virta laitteesta, ennen kuin laitat kannun paikalleen rungon päälle tai otat sen pois; mikäli kannu liikkuu virtaa kytkettäessä, katkaise virta välittömästi ja tarkista että kannun pohja on kunnolla paikallaan.
- Älä koskaan yritä ottaa kannua pois tai panna sitä paikalleen ennen kuin moottori on täysin pysähtynyt.
- Älä jätä konetta toimimaan ilman valvontaa.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Älä koskaan käytä laitetta, mikäli se ei toimi oikein tai mikäli laite on vaurioitunut. Mikäli näin käy, ota yhteys Moulinex-huoltoon. Älä itse yritä korjata laitetta.
- Mikäli laite, pistotulppa tai liitosjohto vaurioituu, vain valtuutettu huolto saa korjata laitetta. Virheelliset korjaukset saattavat aiheuttaa vaaratilanteita.
- Älä koskaan pane laitetta, liitosjohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna liitosjohdon roikkua lasten ulottuvilla.
- Liitosjohto ei koskaan saa olla kosketuksissa tai lähellä laitteen kuumia osia, lähellä lämmönlähdettä tai olla terävällä reunalla.
- Oman turvallisuutesi vuoksi käytä vain alkuperäisiä Moulinex lisä- ja varaosia.
- Tämä laite on valmistettu huomioon ottaen turvallisuusnäkökohdat. **Kansi lukittuu automaattisesti** yksinkertaisella tavalla ja estää pääsyn kannuun laitteen ollessa toiminnassa.
- Mikäli kansi avataan työskentelyn aikana, laite pysähtyy automaattisesti. **Mikäli kansi ei ole oikein paikallaan, laite ei käynnisty. Käynnistäaksesi laitteen, sinun täytyy ensin:**
  - . palauttaa painike (H) 0 asentoon (malli Y45)
  - . painaa painiketta (L) 0/1 uudestaan (malli AE9)
  - . sulkea turvakansi uudestaan ja käynnistää laite uudestaan.
- Älä koskaan kaada kiehuvaa nestettä kannuun.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta pelkälle kuivalle tuotteelle, kannussa tulee aina olla mukana nestettä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.

## Ensimmäinen käyttökerta

- **Pura laite pakkauksestaan ja pese osat** (ei runkoa) lämpimässä vedessä.

- ② - Pane tehosekoitinkannu (D) rungon päälle (E) ja kierrä kannua kahvasta kiinni pitäen, kunnes kannu lukkiutuu paikalleen.
  - Pane hienonnettava ruoka kannuun, paloite se ensin sopivan kokoisiksi paloiksi, lisää sitten neste, älä ylitä kannun maksimi-merkintää "MAX" 1,5 litran enimmäismäärässä.
  - Pane kansi (B) kannun (D) päälle ja lukitse se paikalleen.
  - . **Malli Y45:**
    - Pane pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite kiertämällä kytkin (H) haluttuun asentoon "Pulse" tai "1".
    - Pysäytä laite kiertämällä kytkin (H) asentoon "0".
  - . **Malli AE9:**
    - Pane pistotulppa pistorasiaan ja käynnistä laite painamalla 0/1 painiketta (L), valitse sitten haluamasi nopeus nopeudensäätimellä (I).
    - Pysäytä laite painamalla painiketta 0/1 (L) uudestaan.
    - Odota, että laite on täysin pysähtynyt, ennen kuin otat tehosekoitinkannun pois rungon päältä.
    - Työnnä turvakytintä (C) avataksesi kannen lukituksen.
- ③ - Nosta kansi ja ota kannu pois kiertämällä sitä kahvasta vastakkaiseen suuntaan kuin mitä laitetta koottaessa tehtiin.

## Tehosekoittimen käyttö- neuvoja

- . **Malli AE9:**
  - **Elektronisen nopeudensäätimen (I)** avulla voit käynnistää laitteen nopeuksilla **1-5** ja nostaa sitten nopeuden asteittain **6-10**. Käytetystä nopeudesta riippuen saat hienousasteeltaan erilaisia lopputuloksia. Käytä nopeuksia seuraavasti:
    - . **1-5** pirtelöille ja kastikkeille
    - . **6-10** hienontaessasi kasvis- ja hedelmä-pohjaisia keittoja, cocktaileja jne.
  - **Pulse-painikkeella (K)** voit sekoittaa nopeita teräviä sekoitusjaksoja valvoaksesi paremmin hienontamista. Jaksottainen käynti toimii kaikilla nopeuksilla, jotka olet säätänyt nopeudensäätimellä (I). Kun vapautat tämän painikkeen, laite pysähtyy.
  - **Turbo-painikkeella (J)** saat laitteen toimimaan maksiminopeudella nopeudensäätökytkimen asennosta riippumatta. Voit käyttää sitä laitteen ollessa toiminnassa, hienontaaksesi jäätä, hyvin hienoon

soseuttamiseen tai lopettaaksesi nopeasti hienontamisen. Kun vapautat tämän kytkimen, kone palautuu nopeuden-säätimellä (I) valitulle nopeudelle.

#### . **Malli Y45:**

- **Pulse-asennolla** voit sekoittaa nopeita teräviä sekoitusjaksoja valvoaksesi paremmin hienontamista.

## Puhdistus

Auto Clean puhdistus (F) tekee kannun ja terien puhdistuksen nopeaksi ja turvalliseksi.

- Kaada lämmintä vettä kannuun, lisää pari tippaa tiskiainetta.

- Käynnistä laite pari kertaa painamalla Auto Clean painiketta.

- Ota kannu pois rungon päältä ja huuhtele se juoksevan veden alla yhdessä kannen kanssa.

- Pyyhi runko kostealla pyyhkeellä - **älä koskaan pese sitä juoksevan veden alla tai upota sitä veteen.**

- Mikäli tehosekoitinkannu tai sen kansi värjäytyvät ruoka-aineista (esim. porkkana), hankaa sitä ruokaöljyyn kastetulla pyyhkeellä ja puhdista sitten tavalliseen tapaan.

## Mitä tehdä ellei laite toimi

Tarkista ensimmäiseksi, että laite on liitetty oikein ja että pistorasiaan tulee virtaa (toisella pienlaitteella).

- Tarkista sitten:

. että tehosekoitinkannu on oikein lukittu paikalleen

. että turvakansi on oikein lukittu

. että kytkin (H) on oikein asennossa "1" tai "Pulse"

. että painiketta "1/0" on painettu kunnolla.

**Mikäli olet noudattanut näitä neuvoja huolellisesti mutta laite ei toimi**, ota yhteys Moulinex-huoltoon.

## Reseptit

### COCKTAILIT JA PIRTELÖT

#### . «**Vitality**» cocktail

*1 banaani, 200 g porkkanaa, 100 g varsiselleriä tai melonia, 1/2 dl appelsiinimehua, 1 sitruunan mehu, 8 jääpalaa*

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen jääpaloja lukuunottamatta ja tehosekoita 40 sekuntia.

- lisää jääkuutiot ja tehosekoita vielä 20 sekuntia.

#### . «**Sporty**» cocktail

*2 appelsiinin ja 1 sitruunan mehu, 6 rkl hunajaa, 2 keltuaista, 3 rkl kahvikermaa, 4 jääpalaa*

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 20 sekuntia.

#### . «**Jäävuori**» cocktail

*2 appelsiinin ja 1 grapen mehu, 2 jukurttia, 40 g sokeria, 4 jääpalaa*

- pane kaikki ainekset tehosekoittajaan ja tehosekoita 20 sekuntia.

#### . «**Kahvi**» pirtelö

*1/2 litraa kylmää maitoa, 6 teelusikallista pika-kahvia, 6 teelusikallista sokeria, 6 jääpalaa*

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 25 sekuntia.

### KASTIKKEET

#### . «**Humus**»

*400 g keitettyjä kik-papuja, 1/2 limetin mehu, 4 valkosipulin kynttä, 1 nippu persiljaa, 4 rkl oliiviöljyä, 1/2 dl vettä, ripaus chilipippuria, suolaa, pippuria*

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita «pulse» jaksottaisella toiminnalla 20 - 30 sekuntia.

#### . «**Munakoisokaviaari**»

*2 suurta munakoisoa, 1 valkosipulin kynsi, 1 rkl viinietikkaa, 2 rkl oliiviöljyä, 2 kuorittua ja hienonnettua tomaattia, 1 pieni sipuli lohkokoina, 1 rkl sitruunan mehua*

- ota munakoison kanta pois ja leikkaa ne pitkittäin halki,

- leikkaa hedelmäliha syvään pienen veitsen terällä ristikkäin,

- pane munakoisot voideltuun uunivuokaan ja paista niitä kuumassa uunissa 180°C 30 minuuttia,

- ota kuori pois munakoisoista paistamisen jälkeen ja paloittele ne pieniksi kuutioiksi,

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita «pulse» toiminnalla 20 sekuntia,

- tarjoa jäähdytettynä ja mintunlehdillä koristettuna.

#### . «**Avocado-kastike**»

Sopii kalan ja kylmien äyriäisruokien kanssa.  
*1 kypsä avokado, kuorittuna ja kivi poisotettuna, 1/2 sitruunan mehu, 2 pikkupurkkia luonnonjukurtia, 1 iso sipuli, 1 rkl oliiviöljyä, suolaa, pippuria*

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 40 sekuntia.

. **«Vinaigrette-kastike»**

suolaa, pippuria, 3 rkl viinietikkaa (tai viiniä, sherryä tai siideriä), 8 rkl oliiviöljyä tai muuta öljyä

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 5 - 10 sekuntia, mikäli haluat voit ensin myös hienontaa kastikkeeseen persiljaa, rakuunaa, basilikaa, salaattisipulia, valkosipulia ja vasta sitten lisätä kastikeaineet.

**ALKUPALAT**

. **«Broilerinmaksapaté»**

200 g broilerinmaksoja, 1 valkosipulinkynsi, 2 kokonunaa ja 2 keltuaista, 1 nippu persiljaa, 1/4 l kahvikermaa, suolaa, pippuria

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 30 sekuntia, kaada seos pieniin voideltuihin pateevuokiin, pane pateevuoat astiaan, jossa on vettä (vesihaude), pane vesiastia vuokineen uuniin 230°C 30 minuutiksi, tarjoa kylmänä lämpimän paahtoleivän kanssa.

. **«Lohimousse»**

15 g liivatetta, 1,5 dl vettä, 200 g tuoretta lohta, 1/2 sitruunan mehu, 1 dl vispikermää, 1 dl luonnonjukurttia, 175 g kuorittua vihreää kurkkua, josta siemenet on poistettu, kuutioituna

- liuota liivate kuumaan veteen paketin ohjeen mukaan,
- lisää se ja muut ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 30 sekuntia,
- kaada seos voideltuun astiaan ja pane pakastimeen kunnes seos on hyttynyt.

**JÄLKIRUOAT**

. **«Rypälekkaku»**

350 g rypäleitä tai vaaleita rusinoita rommissa liotettuna, 1/2 litraa maitoa, 3 munaa, 75 g voita sulatettuna, 60 g sokeria, 25 g vanilliinisokeria, 75 g vehnä jauhoja

- pane kaikki ainekset rusinoita tai rypäleitä lukuunottamatta tehosekoittimeen ja sekoita 10 sekuntia,
- levitä rusinat tai rypäleet voidellun kakkuvuoan pohjalle. Kaada taikinaseos päälle.
- paista uunissa 220 °C 45 minuuttia.

. **«Mausteinen jälkiruokakakku»**

150 g vehnä jauhoja, 70 g voita, 70 g sokeria, 3 munaa, 1/2 dl maitoa, 1 tl hienonnettua inkivääriä, 1 tl kanelia, 1/2 tl muskottia, (appelsiinin kuori raastettuna), 1 pakkaus kuivahiivaa, ripaus pippuria

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 20 - 30 sekuntia asennolla «pulse»,
- kaada taikina kakkuvuokaan,
- paista uunissa 220°C 50 minuuttia,
- tarjoa lämpimänä tai kylmänä hedelmäsoseen tai hillon kanssa.

. **«Hedelmäpannukakku»**

300 g hedelmiä (omenoita, päärynöitä, aprikooseja, kirsikoita, luumuja, rypäleitä jne.), 150 g vehnä jauhoja, 150 g sokeria, 3 munaa, 1/4 litraa maitoa

- pane ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 25 sekuntia,
- kaada taikina uunikestävään vuokaan,
- paista 220°C 30 minuuttia.

. **«Letut»**

3 munaa, 3/4 litraa maitoa, 300 g vehnä jauhoja, 75 g voita

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen jauhoja lukuunottamatta, jotka lisäät kannen aukon kautta vähitellen tehosekoittamisen aikana
- tehosekoita 2 minuuttia.

. **«Vohvelit»**

3 munaa, 1/4 litraa maitoa, 250 g vehnä jauhoja, 150 g sokeria, 1 paketti kuivahiivaa, 125 g voita

- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen jauhoja lukuunottamatta, jotka lisäät kannen aukon kautta vähitellen tehosekoittamisen aikana
- tehosekoita 2 minuuttia.

**JÄLKIRUOKIA VAUVOILLE**

. **«Omenavahto»**

2 kypsää omenaa, 3 rkl pehmeää kermajuustoa, 2 rkl hunajaa

- kuori ja paloittele omena
- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 15 sekuntia,
- jäädytä jääkaapissa ja tarjoa kylmänä.

. **«Vauvojen jälkiruoka»**

1 omena, 1 banaani, 1/4 appelsiinin mehu, 40 g sokeria, 1/2 sitruunan mehu

- kuori ja paloittele hedelmät,
- pane kaikki ainekset tehosekoittimeen ja tehosekoita 20 sekuntia,
- tarjoa heti.

## KEITOT

### . «Kasviskeitto»

2 keskikokoista perunaa (220 g),  
2 keskikokoista porkkanaa (180 g), 1 pala  
palsternakkaa (50 g), 1 sipuli (50 g), 1 purjo  
(vain valkea osa), 1 pieni pala selleriä (50 g),  
nippu persiljaa, suolaa, 3/4 litraa lihalientä

- kuori kasvikset ja raasta karkeasti tai  
paloittele, keitä pehmeiksi, pane kaikki aineet  
tehosekoittimeen ja tehosekoita 15 sekuntia.

### . «Gaspacho»

1/2 kurkkua, 1/2 vihreää paprikaa, 2 tomaattia,  
1 pieni sipuli, 2 valkosipulin kynttä, 20 g kuivaa  
valkeaa leipää, 1 tl viinietikkaa, 2 rkl oliiviöljyä,  
1/2 sitruunan mehu, suolaa, pippuria, tabascoa  
(haluttaessa), 4 dl lihalientä

- kuori kurkku, sipuli ja valkosipulin kynnet,  
paloittele, kuori ja ota siemenet pois  
tomaateista, puhdista paprika, paloittele  
pane kaikki aineet tehosekoittimeen ja  
tehosekoita 20 sekuntia, tarjoa kylmänä.

### . «Linssekeitto»

400 g keitettyjä linssejä, 1 peruna, pari  
kaalinlehteä (30g), 1 pieniporkkana, 1 tomaatti,  
suolaa, 3/4 litraa lihalientä

- kuori peruna ja porkkana, keitä 15 minuuttia,  
lisää kaalinlehdet ja keitä vielä 5 minuuttia,  
valuta kasvikset, lämmitä tällä välin linssit,  
pane kaikki aineet tehosekoittimeen ja  
tehosekoita 20 sekuntia, tarjoa kuumana.

### . «Belgialainen keitto»

400 g purjoa, 100 g selleriä, 3/4 litraa lihalientä,  
1 iso kourallinen pinaattia

- hienonna purjo ja selleri ja keitä lihaliemessä  
pehmeiksi, lisää pinaatti keittämisen  
lopussa, pane keitetyt ainekset  
tehosekoittimeen ja tehosekoita 10 sekuntia.