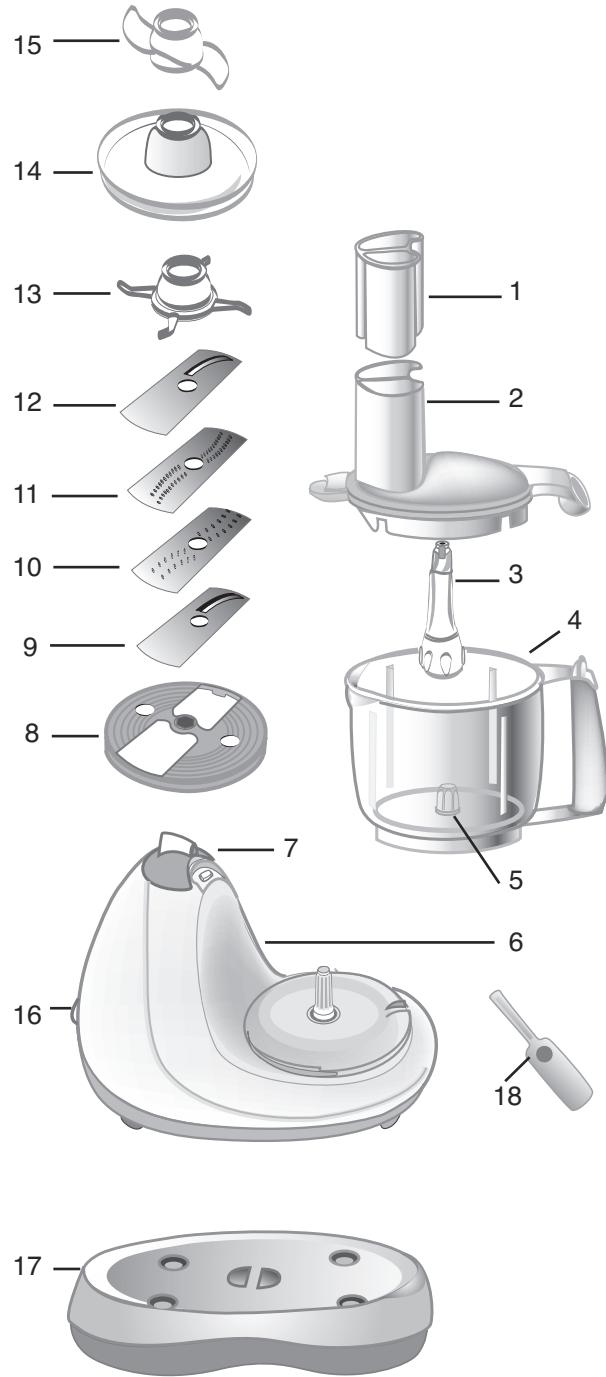
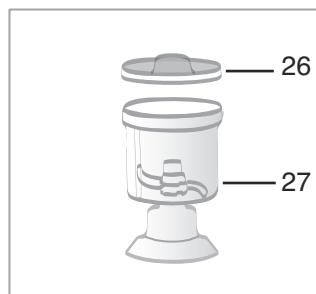
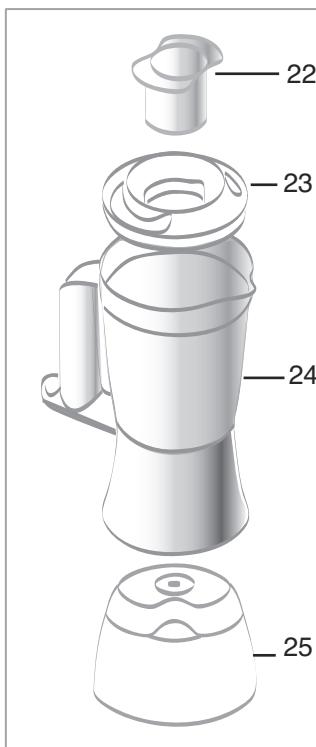
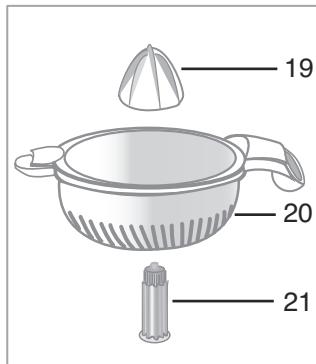




KALEO





# SOMMAIRE

БЪЛГАРСКИ

p. 1

Українська мова

p. 11

SERBSKI

p. 21

MAGYAR

p. 31

DEUTSCH

p. 41

РУССКИЙ

p. 51

## 1. Описание на електроуреда

- 1 - БУТОН ЗА ДОЗИРАНЕ И РАЗПРЕДЕЛЯНЕ НА СУРОВИННИТЕ
- 2 - Капак със система QLS ®
- 3 - Носач на приставките
- 4 - Съд със специален улей за изливане
- 5 - Ос на съда
- 6 - Блок с мотора
- 7 - Бутон за манипулация
- 8 - Държач на острите
- 9 - ДИСК ЗА ЕДРО РЯЗАНЕ
- 10 - ДИСК ЗА ЕДРО РЕНДОСВАНЕ
- 11 - ДИСК ЗА ФИНО РЕНДОСВАНЕ
- 12 - ДИСК ЗА ФИНО РЯЗАНЕ (СПОРЕД ТИПА)
- 13 - Приставка за месене и пюриране
- 14 - Емулгиращ диск
- 15 - Нож от неръждаема стомана
- 16 - Прибиране на електрическия захранващ кабел
- 17 - Кутия за прибиране на приставките Kaléobox® (според типа)
- 18 - Шпатула (според типа)
- 19 - Конус на сокоизстисквачката за цитрусови плодове (според типа)
- 20 - Цедка на сокоизстисквачката за цитрусови плодове (според типа)
- 21 - Ос на сокоизстисквачката за цитрусови плодове (според типа)
- 22 - ДОЗАТОР НА БЛЕНДЕРА (СПОРЕД ТИПА)
- 23 - Капак на съда за смесване (според типа)
- 24 - Съд за смесване (според типа)
- 25 - ОС НА СЪДА ЗА СМЕСВАНЕ (СПОРЕД ТИПА)
- 26 - Капак на мини-мелничката (според типа)
- 27 - Съд на мини-мелачката (според типа)

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Винаги съхранявайте електроуреда на недостъпно за деца място.
- При манипулация с ножа и острите работете внимателно, тези части са наточени и много остри. Преди употреба свалете предпазителите, след измиване винаги ги поставяйте обратно.
- Преди отварянето на електроуреда винаги изчакайте, докато въртящите се части спрат напълно.
- За слагане на хранителни продукти в отвора на електроуреда винаги използвайте бутон, никога не пъхайте пръсти, вилица, нож, дървена лъжица или каквото и да е друг предмет.
- Не оставяйте електроуреда да работи без надзор .
- Не оставяйте захранващия кабел да виси..
- Не пъхайте пръсти или други предмети в съда по време на работа на електроуреда. .
- Електроуредът не трябва да бъде използван без капака на съда.
- След всяка употреба на електроуреда извадете щепсела от електрическата мрежа.
- Никога не потапяйте блока с мотора във вода или в друга течност. Също така никога не го изплаквайте. Избръшете го с влажна гъбичка.
- Не надвишавайте максималното количество на сировините и времето на обработка, посочени в таблицата в гортачката книжка.
- Този електроуред отговаря на техническите разпоредби и валидните норми.
- Този електроуред е определен за експлоатация само при свързване с променлив електрически ток. Преди първата употреба трябва да се уверите, че напрежението в електрическата мрежа отговаря на напрежението, което е посочено на етикета от производителя на електроуреда.
- Не слагайте и не използвайте електроуреда на гореща повърхност или в близост до източник на топлина (газов котлон, фурна и др. под.).
- Не използвайте съда в микровълнова фурна.
- Използвайте електроуреда само на стабилна работна повърхност, където е предпазен от напръскване с вода.
- Електроуредът трябва да се изключи:
  - . ако по време на експлоатация се появи каквото и да е отклонение,
  - . преди всяко почистване или поддръжка,
  - . след употреба.

- Никога не изключвате електроуреда от електрическата мрежа с дърпане на кабела.
- Използвайте удължител само в случай, че той е в абсолютна изправност.
- Ако електроуредът е паднал на земята, не го използвайте.
- Ако захранващият кабел е повреден, не използвайте електроуреда. В рамките на спазването на инструкциите за безопасност трябва да бъде сменен в оторизиран сервиз.
- Електроуредът е определен за домашна употреба. В никакъв случай не трябва да бъде използван за професионални цели, в такъв случай производителят не дава гаранция и не носи никаква отговорност.
- \* Етикетът на производителя на електроуреда и основните данни за електроуреда се намират в долната част на електроуреда.

### 3. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

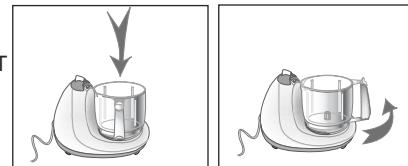
ИЗМИЙТЕ СЪДА И ПРИСТАВКИТЕ С ВОДА И ПРЕПАРАТ ЗА МИЕНЕ НА СЪДОВЕ. ИЗПЛАКНЕТЕ И СЛЕД ТОВА ГИ ИЗСУШЕТЕ.

ВНИМАНИЕ: ОСТРИЕТА СА МНОГО ОСТРИ.

### 4. УПОТРЕБА

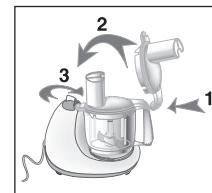
#### СЛАГАНЕ НА СЪДА (4):

СЛОЖЕТЕ СЪДА ТАКА, ЧЕ ДЪРЖАЧЪТ ДА Е В ПОСОКА КЪМ ВАС И СЛЕД ТОВА ГО ЗАВЪРТЕТЕ НАДЯСНО, ДОКАТО СЪДЪТ СЕ ЗАКЛЮЧИ.



#### СЛАГАНЕ НА КАПАКА (СИСТЕМА QLS ®):

АКО ИСКАТЕ ДА ЗАКЛЮЧИТЕ КАПАКА, СЛОЖЕТЕ ГО ТАКА, ЧЕ УЛЕЯТ ДА БЪДЕ ДО БУТОНА ЗА МАНИПУЛАЦИЯ, ЛЕКО НАТИСНТЕ КАПАКА И ИЗБЕРЕТЕ ЖЕЛАННАТА СКОРОСТ.

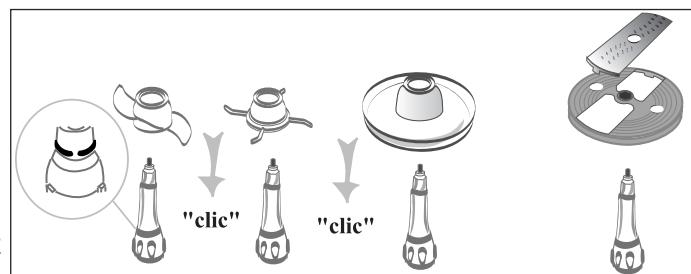


#### БУТОНЪТ ЗА ДОЗИРАНЕ И РАЗПРЕДЕЛЯНЕ НА СУРОВИННИТЕ (1) ДАВА ВЪЗМОЖНОСТ:

- ЛЕСНО ДА СЕ ДОЗИРАТ ПРОДУКТИТЕ.
- БЪРЗО ДА СЕ НАПРАВИ МАЙОНЕЗА – В РАЗПРЕДЕЛИТЕЛЯ (ТЯСНАТА ЧАСТ С ОТВОРИТЕ) НАЛЕЙТЕ ОЛИО И ТОЙ МНОГО БЪРЗО ЩЕ ГО СМЕСИ.

#### СЛАГАНЕ НА ОТДЕЛНИТЕ ПРИСТАВКИ:

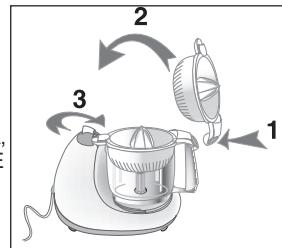
СЛОЖЕТЕ ПРИСТАВКИТЕ, КОИТО ОТГОВАРЯТ НА ЖЕЛАНАТА УПОТРЕБА, НА НОСАЧА НА ПРИСТАВКИТЕ (3), ДОКАТО ЧУЕТЕ „ЩРАКАНЕ“ ЗА ПОДСИГУРЯВАНЕ (ОСВЕН КОМБИНАЦИЯТА ОСТРИЕ + ДЪРЖАЧ НА ОСТРИЕТО).



СЛОЖЕТЕ ГИ В СЪДА. НЕ ЗАБРАВЯЙТЕ ДА СВАЛИТЕ ПРЕДПАЗИТЕЛИТЕ НА ОСТРИЕТА НА НОЖОВЕТЕ (23) И РАБОТЕТЕ МНОГО ВНИМАТЕЛНО С ПРИСТАВКИТЕ ЗА РЯЗАНЕ!

## УПОТРЕБА НА ПРИСТАВКИТЕ ЗА ИЗСТИСКВАНЕ НА ЦИТРУСОВИ ПЛОДОВЕ (СПОРЕД ТИПА):

СЛОЖЕТЕ СЪДА НА БЛОКА С МОТОРА. СЛОЖЕТЕ ОСТА НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА (21) НА ОСТА НА СЪДА (25). ВЪРХУ СЪДА СЛОЖЕТЕ ЦЕДКАТА. КОНУСА (19) СЛОЖЕТЕ НА ОСТА В СРЕДАТА НА МРЕЖИЧКАТА. ОСИГУРТЕ МРЕЖИЧКАТА СЪС ЗАВЪРТВАНЕ НА БУТОНА НА ИМПУЛС. СЛОЖЕТЕ ПОЛОВИНАТА ПЛОД НА КОНУСА. ПУСНЕТЕ ЕЛЕКТРОУРЕДА (ИМПУЛС ИЛИ ПОЗИЦИЯ 1). НАТИСНЕТЕ СИЛНО ПЛОДА, ЗА ИЗТЕЧЕ ОТ НЕГО ЦЕЛИЯТ СОК. МОЖЕТЕ ДА ИЗСТИСКВАТЕ ПЛОДОВЕ ДО ОБЕМ 1 л, БЕЗ ДА ИМА НУЖДА ДА ИЗПРАЗВАТЕ СЪДА.



### **След употреба:**

- Освободете цедката със завъртане на бутона за манипуляция в позиция „0“.
- Извадете приставките на сокоизстисквачката със съда така, че да не разлеете сока.
- Отстранете отпадъците от конуса и цедката.

## Използване на блендер (според типа)

Тази приставка Ви дава възможност да пригответе до 1 л отлични супи и кремове, леки теста, млечни шейкове, коктейли и други течни храни и напитки.

1. Сложете оста на съда върху блока с мотора. Заключете го, като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
2. На оста сложете съда. Дръжката влиза в цепнатината до бутона за манипуляция.
3. Сложете капака на съда..
4. Леко натиснете съда за смесване и пуснете, като нагласите бутона за манипуляция на позиция „pulse“.



### **Внимание**

- В съда не наливайте и не смесвайте течности и хранителни продукти с температура по-висока от 80 °C (175 °F). При тази температура течността не завира, но от нея се изпарява малко, но видимо количество пари.
- При приориране на горещи хранителни продукти при пълненето на съда не превишавайте ограничението 1 л (4 чаши).
- Пазете ръцете си и останалите открити части на тялото на достатъчно разстояние от капака и запушалката, за да се предотврати изгаряне..

## на мини-мелничка**Използване**(според типа)

Тази приставка Ви дава възможност да смелите на дребно малко количество чесън, лук, билки, суhi плодове, сухари, шунка.

1. Върху блока с мотора (6) сложете съда на кухненския робот (4).
2. В средата на съда на робота сложете съда на мини-мелничката (25).
3. Сложете хранителните продукти в мини-мелничката.
4. Сложете капака на мини-мелничката (24).
5. Заключете капака на главния съд (2), както е посочено в част 4 „Употреба“.
6. Изберете желаната скорост и я пуснете.

## 5. ФУНКЦИИ НА ВАШИЯ КУХНЕНСКИ РОБОТ

	МАКСИМАЛНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА СКОРОСТ
<b>МЕЛЕНЕ/РАЗБЪРКВАНЕ</b>		
• Крехко месо (пилешко) • Месо със сланина (свински врат) • Топлинно обработено месо (кайма) • Чесън, лук • Сухари • Сушени плодове • Подправки (магданоз) • Супа (варени зеленчуци) • Прясно сварени плодове (компоти) • Рядко тесто (палачинки, вафли) • Маслено тесто	400 г 250 г 400 г 400 г 5 100 г 50 г 1,25 л 1000 г 1,25 л 450 г	PULSE MAXI MAXI MAXI + PULSE MAXI + PULSE PULSE MAXI MAXI PULSE MAXI MAXI
<b>ХОМОГЕННО СМЕСВАНЕ</b>		
• Майонеза, сос • пяна от 4 или 6 яични белтъка („целувки“, суфле) • Сладка сметана (бита сметана, сметана) • Рядък сос	500 г  400 мл 400 мл	MAXI MAXI MAXI MAXI
<b>РЕНДОСВАНЕ /РЯЗАНЕ</b>		
• Зеленчуци или плодове • Кашкавал	800 г 500 г	PULSE PULSE
<b>МЕСЕНЕ/ПЮРИРАНЕ/БЪРКАНЕ (според типа)</b>		
• Маслено тесто • Тесто за хляб или пица • Понички • Тесто за торта (маслено, със стафиди) • Варени картофи (каша, пюре)	500 г 800 г 500 г 800 г 600 г	MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI
<b>ПАСИРАНЕ/СМЕСВАНЕ (според типа)</b>		
• Плодов коктейл • Млечни шейкове • Варени картофи, каша • Сурови супи • Рядко тесто (палачинки, вафли, бухтички)	1 л 1 л 1 л 1 л 1 л	V1, след това V2 V1, след това V2 V1, след това V2 V1, след това V2 V1, след това V2
<b>МЕЛЕНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА (според типа)</b>		
• Лешници • Бадеми • Орехи • Магданоз • Чесън • Лук • Варени жълтъци • Шунка • Сухари	100 г 100 г 50 г 10 г 50 г 50 г 3 жълтъка 1 резен 1	MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI

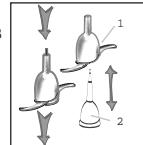
## 6. ПОЧИСТВАНЕ

### Почистване на блока с мотора (6):

- Преди почистването на блока с мотора винаги извадете щепсела от електрическата мрежа. Може да почиствате блока с мотора с леко навлажнена гъбичка. Никога не потапяйте блока с мотора във вода и никога не го изплаквайте с вода.

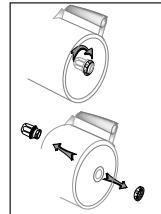
### Почистване на приставките:

- Работете много внимателно с режещите приставки!
- Съвет : Ако Вашите приставки са оцветени от моркови, избръшете ги с парцал, натопен в растително масло и след това ги измийте с препарат за миене на съдове.
- Веднага измивайте използваните приставки с топла вода и с препарат за миене на съдове. Тези приставки могат да се мият и в съдомиялна машина.
- След почистването на ножовете сложете отново предпазителите.
- След употреба приберете приставките в Kal?obox (17).



### Почистване на съда (4):

- За по-лесно почистване можете да налеете в съда 1/2 л вода с няколко капки препарат за миене на съдове и да оставите електроуреда с неръждаемия нож (15) да работи в продължение на няколко секунди.
- Оста на съда (5) може да се изведи, за да се почисти по-лесно, но не махайте упълтнението, което е около оста. При обратен монтаж трябва да се завинти много добре.
- Капакът с упълтнението и съдът могат да се мият в съдомиялна машина.
- При миене в съдомиялна машина слагайте съда и капака в горната кошица, не ги натискайте и най-добре е да изберете екологична програма или програма за не много замърсени съдове.
- Не се опитвайте да махате упълтнението.



## 7. КОГАТО ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯТ ИЛИ ЕЛЕКТРОННИЯТ УРЕД ПРЕСТАНЕ ДА РАБОТИ

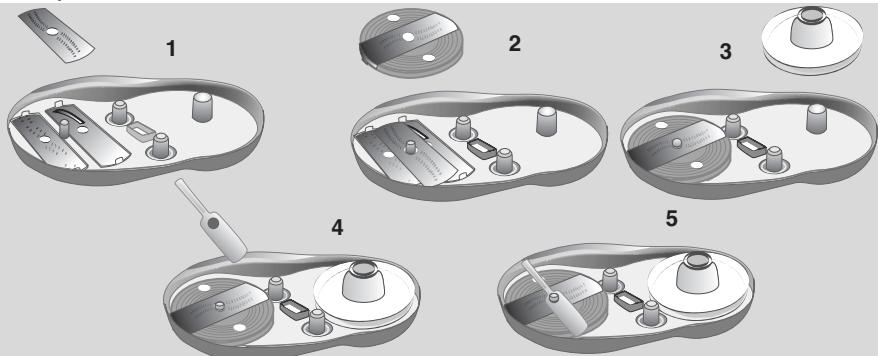
Вашият електроуред е бил проектиран така, че да Ви служи дълги години.

Но когато един ден решите да го смените, не го изхвърляйте в контейнерите за отпадъци нито на сметище, а го отнесете в пункт за вторични суровини във Вашето населено място.

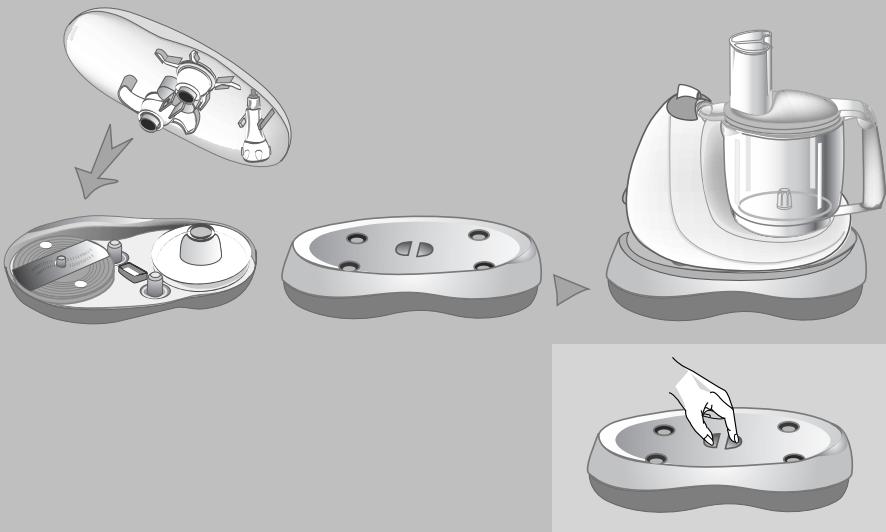
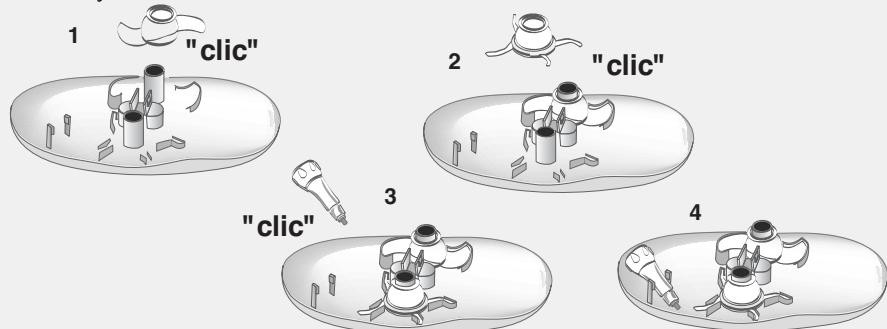
## 8. ПРИБИРАНЕ

Вашият комбайн е снабден с изключителна кутия за прибиране на приставките Kaleobox ® . Само приставките пасатор, мини-мелничка и сокоизстисквачка не могат да се приберат в кутията. KALEOBOX ® може да се използва като ос на електроуреда или да се прибере самостоятелно.

### A. Основа на кутията



### B. Горна част на кутията



### РЕЦЕПТИ С ЕМУЛГИРАЩЯ ДИСК



#### МАЙОНЕЗА

За 4 души

1 яйчен жълтък, 1 супена лъжица горчица, 1 супена лъжица оцет, 1/4 л олио, сол, черен пипер. В съда на работа поставяме емулгирания диск. Слагаме жълтъка, горчицата, оцета, солта и черния пипер. Пускаме работа, като използваме функцията непрекъсната скорост, изчакваме 3-5 секунди, след това, без да спираме работа, бавно наливаме през отвора на капака олиото. Когато майонезата е готова, цветът ѝ малко ще избледне. Можем да постигнем по-пикантен вкус на майонезата, като добавим оцета накрая и продължаваме да разбъркваме. Време на пригответие: 1 минута.

Внимание: за да стане майонезата, продуктите никога не трябва да бъдат студени.

Използване на бутона за майонеза: за по-лесно пригответие бутоњът има отвор, който дава възможност за равномерно наливане на олиото. След слагането на продуктите в съда слагаме бутона в отвора на капака, пускаме работа, като използваме функцията непрекъсната скорост и изчакваме 5 секунди. След това наливаме олиото в отвора на бутона, като оставяме работа да работи.

Вариант: можем вместо горчица да използваме една супена лъжица лимонов сок.

#### РАЗБИТИ БЕЛТЪЦИ

4-6 белтъка, щипка сол.

В чистия съд, който не е мазен, слагаме емулгирания диск. Слагаме белтъците и пускаме за 1 минута и 30 секунди до 3 минути според броя на белтъците.

Забележка: Ако добавим една супена лъжица студена вода на един белтък, ще увеличим два пъти обема на сместа (това е много изгодно, ако използваме два белтъка). В такъв случай преди топлинната обработка белтъците трябва да се оставят да изтече от тях водата.

#### СМЕТАНА

200 мл течна сладка сметана с 35 % масленост, 50 г пудра захар

Преди употреба сметаната трябва да бъде студена, т.е. да е държана в хладилник. Слагаме в съда слагаме емулгирания диск. Слагаме сметаната и добавяме захарта. Смесваме 1 минута и 15 секунди, сметаната става на пяна. Изливаме сместа през отвора на съда.

Внимание: ако смесваме много дълго, ще се получи масло.

### РЕЦЕПТИ С ДИСКА ЗА РЯЗАНЕ



#### ПЕЧЕНИ КАРТОФИ

За 4 души

1 кг картофи, 2 яйца, 2 чаши мляко, 1 скрилдка чесън, 1,5 лъжица масло, сол, черен пипер. Обелваме картофите, измиваме ги и ги подсушаваме. Слагаме в съда диска за рязане. След това нарязваме картофите на филийки. Намазваме вътрешната част на тавата със скрилдката чесън. След това намазваме тавата с масло. Слагаме нарязаните картофи на достатъчно дебели пластове, посоляваме и слагаме черен пипер.

Разбиваме яйцата с млякото и изливаме сместа върху картофите. Добавяме останалото масло. Слагаме във фурната и печем 45 минути на средна температура (термостатът е на позиция 5).

Ако готовим за повече хора, повтаряме всичко още веднъж.



## СУПА С ВАРЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

1 парче от блясата част на праз с дължина 5 см, 3 картофа, 2 моркова, половин глава лук, половин листо дафинов лист, мащерка, стрък магданоз, сол, черен пипер.

Варим зеленчуците в един литър подсолена вода. Оставяме ги да се изцедят и ги слагаме в съда, в който сме сложили ножа. Пасираме няколко секунди, докато получим каша.

След това през отвора на капака напиваме бульона и смесваме 30 секунди до 1 минута според желаната гъстота.

## ТЕСТО ЗА ПАЛАЧИНКИ

### За 0,6 литра:

160 г брашно, 2 яйца, 1/2 кафяна лъжица сол, 2 супени лъжици олио, 1/3 л мляко, есенция

В съда на комбайна, в който сме сложили ножа, слагаме млякото, яйцата, солта и олиото. Смесваме приблизително 15 секунди, при което сивваме брашното през средния отвор на капака, докато тестото стане хомогенно. Няма нужда да оставяме тестото да почине. Ако тестото е прекалено гъсто, може да го разредите с вода или мляко.

## ТЕСТО ЗА БУХТИЧКИ

### За приблизително 250 г тесто:

125 г масло, 1 яйце, 100 мл мляко, 1 супена лъжица олио

В съда на комбайна, в който сме сложили ножа, слагаме млякото, яйцата и олиото. всички продукти.

Смесваме, при което сивваме брашното през средния отвор на капака, докато тестото стане хомогенно. Препоръка: вместо мляко можете да използвате бира. Тестото ще стане по-рядко.

Време за месене: 25 секунди.

За 500 г тесто удвояваме количеството на продуктите.

## ТЕСТО ЗА ВАФЛИ

### За приблизително 24 вафли:

300 г брашно, 1/2 л мляко, 75 г пудра захар, 100 г масло, 2 яйца, 10 г прясна мая, щипка сол

В съда на комбайна, в който сме сложили ножа, слагаме млякото, солта, захарта, разтопеното масло, яйцата и маята. Смесваме на непрекъсната скорост, след това през средния отвор на капака добавяваме брашното и оставяме електроуреда да работи 30 – 40 секунди. Оставяме тестото да почине 1 час, преди да продължим.



## ТЕСТО ЗА ПОНИЧКИ

### За приблизително 460 г тесто:

250 г брашно, 12 г прясна мая, щипка сол, 50 г захар, 50 мл мляко, 2 яйца, 50 г разтопено масло, 1 жълтък за намазване на повърхността на поничките.

Всички продукти трябва да са със стайна температура (22 до 25°C). В съда на робота, в който сме сложили ножа, слагаме всички продукти: брашното, солта, захарта, маята, яйцата, млякото и маслото. Смесваме 30 секунди. Слагаме тестото в съд, предварително намазан с масло.

Покриваме го и го оставяме да втасва най-малко 2 часа, най-добре на място, където е влажно. Тестото удвоява обема си. Намазваме поничките със жълтъка. Пече се 30 минути, термостатът е на позиция 6 (180°C).

## **МАСЛЕНО ТЕСТО 1**

### **За 350 г тесто:**

210 г брашно, 100 г масло, 50 мл вода, щипка сол.

В съда на робота, в който сме сложили приставките за месене, слагаме всички продукти, включително водата. Най-подходящо е да се използва масло, което е било извадено преди 2 часа от хладилника. Пускаме електроуреда. След като се образува "топка" от тестото (след 20 секунди), спираме електроуреда и изваждаме тестото. Можем да го оставим да почине 1 – 2 часа.

Препоръка: масленото тесто трябва да се меси само кратко време. Ако го месите по-дълго, отколкото трябва, при печенето тестото ще стане клисаво

### **За 500 г:**

280 г брашно, 140 г масло, 70 мл вода, 1 щипка сол.

## **МАСЛЕНО ТЕСТО 2**

### **За форма за торта с диаметър 26 см:**

250 г масло, 125 г омекнало масло, 60 г захар, 1 яйце, щипка сол.

В съда на робота, в който сме сложили приставките за месене, слагаме всички продукти.

Смесваме 15 – 20 секунди. Тестото има крехка консистенция, която се разпада, и която не образува топка в съда. Можем да използваме това тесто за правенето на бисквити и сладкиши с пълнеж, особено е подходящо за приготвянето на торти, които след опичането се декорират с пресни плодове (ягоди, грозде, компот и т. н.).

## **ТЕСТО ЗА ХЛЯБ**

### **За 800 г тесто:**

500 г брашно, 300 мл вода, 20 г хлебарска мая, 1/2 кафяна лъжичка сол.

В хладка вода разтваряме маята и солта. В съда на робота, в който сме сложили приставките за месене, слагаме брашното. Пускаме електроуреда. През отвора на капака наливаме водата с разтворената мая. След като се образува топка тесто, оставяме електроуреда да работи още няколко секунди и след това го спираме. Тестото трябва да бъде еластично и да не се лепи по пръстите. След това оставяме тестото, покрито с кърпа, да почине до следващия ден.

Време на месене: 10 секунди

## **МАСЛЕНА ТОРТА**

### **За торта с тегло приблизително 720 г:**

3 яйца, 180 г захар, 180 г брашно, 180 г разтопено масло, 1/2 пакетче бакпулвер, щипка сол, 3 супени лъжици ром.

В съда на робота, в който сме сложили приставките за месене, слагаме яйцата, захарта, солта, разтопеното масло и рома. Смесваме 45 секунди. През отвора добавяме брашното и маята и смесваме 30 секунди. Печем 40 минути.

Термостатът трябва да бъде на 180 °C.

## **ТОРТА СЪС СТАФИДИ И ЗАХАРОСАНИ ПЛОДОВЕ**

### **За торта с тегло приблизително 820 г:**

125 г захар, 250 г брашно, 1/2 пакетче бакпулвер, 125 г разтопено масло, 3 яйца, 2 щипки сол, 5 супени лъжици ром, 65 г стафиди, 65 г плодов мармелад.

Накисваме стафидите в рома. В съда на робота, в който сме сложили приставките за месене, слагаме захарта, маслото и солта. Смесваме 15 секунди. През отвора прибавяме яйцата, брашното, маята и рома, в който са били накиснати стафидите. Смесваме 30 секунди.

На тестото слагаме плодовия мармелад и стафидите, които са предварително оваляни в брашно.

Печем 1 час. Термостатът трябва да бъдат на 200 °C.

## **ШОКОЛАДОВА ТОРТА**

### **За торта с тегло приблизително 900 г:**

5 яйца, 200 г пудра захар, 200 г масло, 200 г шоколад, 1 пакетче бакпулвер, 3 супени лъжици брашно, 1/2 чаша мляко.

Разтапяме шоколада на вода баня с две лъжици вода. Прибавяме маслото и смесваме, докато сместа с маслото и шоколада се разтопи напълно. В съда на робота, в който сме сложили приставките за месене, слагаме захарта и яйцата и смесваме 45 секунди, докато сместа стане на пяна. Без да спираме електроуреда, през отвора прибавяме разтопения шоколад, брашното, маята и млякото и оставяме електроуреда да работи 15 секунди. Изливаме сместа във форма, предварително намазана с масло и печем приблизително един час. Термостатът трябва да бъде на средна позиция.

## **КАРТОФЕНО ПЮРЕ**

**600 г картофи, 70 г масло, 100 мл мляко, сол.**

Варим картофите, нарязани на четвъртинки.

След като се сварят, ги изцеждани и изсипваме в съда на робота, в който сме сложили приставката за пориране. Прибавяме омекналото масло, сол и врящото мляко. Бъркame на непрекъсната скорост 40 секунди.

## **РЕЦЕПТИ С БЛЕНДЕРА**



### **ФИНА КРЕМ-СУПА**

500 г глави от аспержи (зелени или бели), 1 чаша пилешки бульон, 200 мл низкомаслена сметана, 2 жълтъка, бял пипер, 1 лъжица ситно нарязан зелен лук.

В купата на блендера слагаме аспержите, нарязани на парченца с размер 3 – 4 см (без сока). Смесваме на позиция 2 15 секунди, след това прибавяме сметаната, чашката бульон, сока от аспержите, двата жълтъка и пипера. Смесваме 15 секунди. Слагаме за 5 минути на умерен огън. Слагаме зеления лук и можем да сервираме.

### **МАЛИНОВ МЛЕЧЕН ШЕЙК**

150 г малини, 30 г пудра захар, 1/2 л пълномаслено мляко, 100 мл течна сметана.

В купата на блендера слагаме всички продукти. Смесваме 20 – 30 секунди на позиция 1 и след това на позиция 2.

### **КОКТЕЙЛ С АНАНАС, БАНАН И ЯГОДИ**

2 парченца ананас, 6 ягоди, 1 банан, 2 чаши портокалов сок, 2 чаши студена газирана вода, 1 пакетче ванилия

В купата на блендера слагаме ананаса, ягодите и банана, наливаме портокаловия сок и изсипваме пакетчето ванилия. Смесваме 10 – 15 секунди на позиция 1 и след това на позиция 2. През отвора на капака прибавяме газирана вода. Смесваме с няколко импулса.

За рецептите за тестото за палачинки, вафли и бухтички също може да се използва съдът за пасиране, най-напред скорост 1 и след това скорост 2.

## 1. ОПИС ПРИЛАДУ

- 1 - Поршень для дозування та розділення продуктів
- 2 - Кришка із системою QLS ®
- 3 - Тримач для приладдя
- 4 - Ємкість з ексклюзивним лоточком для наливання
- 5 - Вісь ємкості
- 6 - Блок двигуна
- 7 - Кнопка управління
- 8 - Тримач вставки
- 9 - Вставка для нарізки на грубі скиби
- 10 - Вставка для грубого перетирання
- 11 - Вставка для дрібного перетирання
- 12 - Вставка для нарізки на тонкі скиби (щодо моделі)
- 13 - Приладдя для розминання – прес для пюре
- 14 - Приладдя для емульговання
- 15 - Ніж з нержавіючої сталі
- 16 - Місце для електричного кабелю живлення
- 17 - Бокс для зберігання приладдя "Калеобокс" ® (щодо моделі)
- 18 - Мішалка (щодо моделі)
- 19 - Конус для вичавлювання цитрусових плодів (щодо моделі)
- 20 - Сито для вичавлювання цитрусових плодів (щодо моделі)
- 21 - Вісь приладдя для вичавлювання цитрусових плодів (щодо моделі)
- 22 - Дозувальний палець міксувальної ємкості (щодо моделі)
- 23 - Кришка міксувальної ємкості (щодо моделі)
- 24 - Міксувальна ємкість (щодо моделі)
- 25 - Вісь міксувальної ємкості (щодо моделі)
- 26 - Кришка міні-млина (щодо моделі)
- 27 - Ємкість міні-млина (щодо моделі)

## 2. ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Зберігайте прилад у місцях, які неприступні для дітей.
- При поводженням з ножом і вставками будьте обережні, ці деталі дуже гострі. Перед використанням зніміть захистні кожухи, після миття поверніть їх на місце.
- Перед відкриттям приладу почекайте до повної зупинки обертових частин.
- При закладанні продуктів до дозувального отвору приладу користуйтесь дозувальним пальцем. Забороняється робити це пальцями, виделкою, ножом, мішалкою чи яким-небудь іншим предметом.
- Не залишайте прилад працювати без догляду.
- Не залишайте кабель живлення вільно висіти.
- Під час роботи приладу не торкайтесь ємкості пальцями або іншими предметами, особливо, з внутрішньої сторони.
- Забороняється користуватися приладом без кришки ємкості.
- Після кожного використання від'єднайте прилад від електричної мережі.
- Не занурюйте блок двигуна у воду або іншу рідину, не ополоскуйте його. Протріть його вологогою віхottю.
- Не перевищуйте максимальну кількість продуктів чи час їх переробки, які вказані у таблиці в книзі з рецептами страв.
- Цей прилад відповідає технічним правилам і діючим нормам.
- Цей прилад призначений для роботи при під'єднанні до електричної мережі з перемінною напругою. Перед першим використанням переконайтесь у тому, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, яка вказана на заводській таблиці приладу.
- Не використовуйте і не поміщайте прилад на гарячу поверхню або поблизу джерела тепла (газової плити, духовки і т. п.)
- Ємкість не поміщайте до мікрохвильової пічки.
- Під час роботи прилад повинен знаходитися на рівній поверхні на яку не бризкає вода.
- Прилад треба від'єднати:
  - . якщо виникне будь-яке відхилення в його роботі;
  - . перед кожним його очищенням або обслуговуванням;
  - . після використання.

- Забороняється від'єднувати прилад від електричної мережі тягненням за електричний кабель живлення.
- Подовжуваць електричного кабелю дозволяється використовувати, якщо він немає пошкодження.
- Забороняється використовувати прилад, який упав на підлогу.
- Забороняється використовувати прилад, який має пошкоджений електричний кабель. Для забезпечення Вашої безпеки його заміну повинна проводити авторизована сервісна майстерня.
- Прилад призначений суперечко для домашнього використання. При його використанні для професійних потреб виробник не надає гарантію і не несе відповідальність за можливі шкоди.
- Заводську таблицю приладу і основні його дані Ви знайдете на його нижній частині.

### 3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

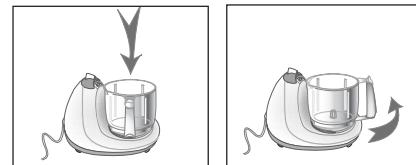
Вимийте ємкість і приладдя водою з миючим засобом. Ополосніть і витріть.

Увага: леза дуже гострі.

### 4. ВИКОРИСТАННЯ

#### Насаджування ємкості (4):

Ємкість насадіть так, щоб тримач був з Вашого боку, а потім поверніть його право до защіплення ємкості.

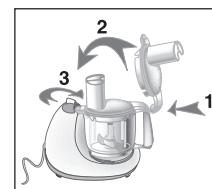


#### Насаджування кришки (система QLS ®) :

Для защіплення кришки насадьте її так, щоб її устя знаходилось біля кнопки управління, потім помірне натисніть на кришку і установіть потрібну швидкість

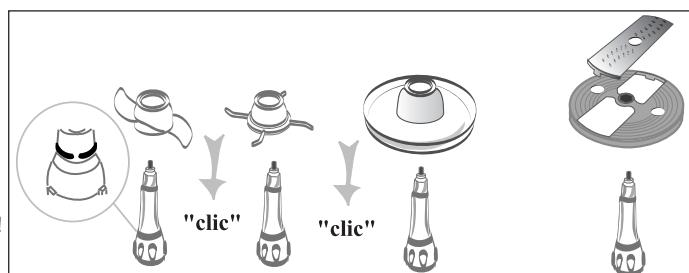
#### Поршень для дозування і розділення продуктів (1) дає можливість:

- легко дозувати інгредієнти;
- швидко приготувати майонез – до розділника (вузька частина з отворами) налийте олію і він швидко її перемішає.



#### Насаджування окремого пристроя:

Насадіть потрібне пристрій на тримач (3) і переконайтесь у тому, що воно зафіковано защіпленням (крім комплекту вставка + тримач вставки). Помістіть комплект до ємкості. Не забудьте зняти захистні кожухи лез ножів (23), з ріжучим пристроям поводжуйтесь обережно!

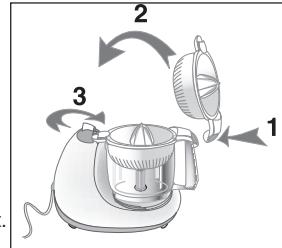


## Використання приладдя для вичавлювання соку плодів цитрусових (щодо моделі):

Насадіть ємкість на блок двигуна. Насадіть вісь соковижималки (21) на вісь ємкості (25). На ємкість насадіть сито. Конус (19) насадіть на вісь у середині сита. Сито зафіксуйте поверненням кнопки на "pulse". Насадіть половину плоду на конус. Увімкніть прилад ("pulse" або положення "1"). Плід сильно натисніть, щоб з нього витік увеся сік. Без опорожнення ємкості можете вичавлювати до 1 л соку.

### **Після використання**

- Звільніть сито поверненням кнопки управління до положення "0".
- Приладдя для вичавлювання зніміть разом з ємкістю так, щоб не витікал сік.
- Очистіть від м'якоті конус і сито.



## Використання міксувальної ємкості (щодо моделі)

Це приладдя дає можливість приготувати до 1 л чудових супів і кремів, легке тісто, молочних та інших коктейлів і рідких страв і напоїв.



1. Вісь міксувальної ємкості насадіть на блок двигуна. Зафіксуйте її поверненням проти напрямку руху годинникових стрілок.
2. На вісь насадіть міксувальну ємкість. Тримач увійде до шліца біля кнопки управління.
3. Насадіть кришко на ємкість.
4. Помірне натисніть на міксувальну ємкість і увімкніть прилад переведенням кнопки управління до положення "pulse".

### Попередження:

- Не наливайте до ємкості і не міксуйте в неї рідину або продукти, які мають температуру більше, ніж 80°C (175°F). При такій температурі рідина не кипить, але від неї піднімається невелика помітна кількість пари.
- При наповнюванні ємкості для міксування гарячими продуктами не перевищуйте риску, яка відповідає 1 л (4 чашки).
- Для запобігання небезпеки попалення руки і інші відкриті частини тіла повинні знаходитись на безпечній відстані від кришки і замка.

## Використання міні-млина (щодо моделі)

Це приладдя дає можливість дрібно перемелювати малі кількості часнику, цибулі, зелені, сухофруктів, сухарів, шинки.

1. На блок двигуна (6) насадіть ємкість робота (4)
2. У середину ємкості роботу помістіть ємкість міні-млина (25)
3. До міні-млина помістіть продукти
4. Насадіть кришку міні-млина (24)
5. Закрійте і зафіксуйте кришку головної ємкості (2), як це вказано у 4 частині "Використання".
6. Установіть потрібну швидкість і увімкніть прилад.

## 5. РЕЖИМИ РОБОТИ ВАШОГО РОБОТА

	МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	РЕКОМЕНДОВАНА ШВИДКІСТЬ
<b>НАРІЗУВАННЯ / РОЗМІШУВАННЯ</b> 		
• Пістне м'ясо (птиця)	400 г	PULSE
• М'ясо з прошкілками (свина печеревина)	250 г	MAXI
• М'ясо після температурної обробки (начинка)	400 г	MAXI
• Часник, цибуля, шалот	400 г	MAXI + PULSE
• Сухарі	5	MAXI + PULSE
• Сухофрукти	100 г	PULSE
• Зелень (петрушка)	50 г	MAXI
• Суп (варені овочі)	1,25 л	MAXI
• Свіжі варені фрукти (компоти)	1000 г	PULSE
• Рідке тісто (млинці, вафлі)	1,25 л	MAXI
• Лінцьке тісто	450 г	MAXI
<b>ЕМУЛЬГАЦІЯ</b> 		
• Майонез, соус	500 г	MAXI
• крем з 4 або 6 яєчних білків (суфле)		MAXI
• Вершки (збиті вершки)	400 мл	MAXI
• Рідкий соус	400 мл	MAXI
<b>ПЕРЕТИРАННЯ/ НАРІЗУВАННЯ НА СКІБКИ</b> 		
• Овочі або фрукти	800 г	PULSE
• Сир	500 г	PULSE
<b>РОЗМИНАННЯ / ПЕРЕМІШУВАННЯ / РОЗМІШУВАННЯ (щодо моделі)</b> 		
• Вершкове тісто	500 г	MAXI
• Тісто для хліба або піци	800 г	MAXI
• Брошкі	500 г	MAXI
• Тісто для тортів (вершкове, з родзинками)	800 г	MAXI
• Варена картопля (пюре)	600 г	MAXI
<b>МІКСУВАННЯ/ПЕРЕМІШУВАННЯ (щодо моделі)</b> 		
• Фруктовий коктейль	1 л	V1 потім V2
• Молочні коктейлі	1 л	V1 потім V2
• Варена картопля, пюре	1 л	V1 потім V2
• Суши	1 л	V1 потім V2
• Рідке тісто (млинці, вафлі, пончики)	1 л	V1 потім V2
<b>ПЕЕРМЕЛЮВАННЯ МАЛОЇ КІЛЬКОСТІ (щодо моделі)</b> 		
• Лісові горіхи	100 г	MAXI
• Мигдаль	100 г	MAXI
• Горіхи	50 г	MAXI
• Петрушка	10 г	MAXI
• Часник	50 г	MAXI
• Цибуля	50 г	MAXI
• Варений жовток	3 жовтки	MAXI
• Шинка	1 скибка	MAXI
• Сухарі	1	MAXI

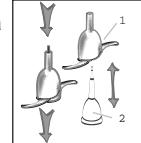
## 6. ОЧИЩЕННЯ

### Очищення блоку двигуна (6):

- Перед очищенням блоку двигуна від'єднайте прилад від електричної мережі. Блок двигуна можна протирати вологою віхоттю. Блок двигуна не занурюйте у воду і не ополаскуйте його під водою.

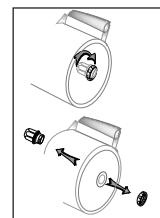
### Очищення приладдя:

- З гострим приладдям поводжуйтесь обережно!
- Порада : Якщо Ваше приладдя забарвлено морквою, витріть його ганчіркою, яка змочена ростлинною олією, а після цього вимийте його миючим засобом для посуду.
- Відразу після використання вимийте приладдя теплою водою з муючим засобом.
- Приладдя можна мити і в посудомиючій машині.
- Після очистки насадіть на ножі захищні кокухи.
- Після використання покладіть приладдя до "Калеобоксу" (17).



### Очищення ємкості (4):

- Для полегшення очищення можна до ємкості налити 1/2 л води з доданням кілька крапок засобу для миття посуду і увімкнути прилад з нержавіючим ножом (15) на кілька секунд в роботу.
- Вісь ємкості (5) для полегшення очищення можна демонтувати, але не знімайте ущільнення, яке є навколо осі. При зворотному монтажу ретельно закрутіть.
- Кришку з ущільненням можна мити в посудомиючій машині.
- При митті в посудомиючій машині покладіть ємкість на верхню полищку, не тисніть на ній і установіть або екологічну програму, або програму для не дуже забрудненого посуду.
- Не пробуйте демонтувати ущільнення.



## 7. ЯКЩО ВАШ ЕЛЕКТРИЧНИЙ АБО ЕЛЕКТРОННИЙ ПРИЛАД ВІДСЛУЖИВ

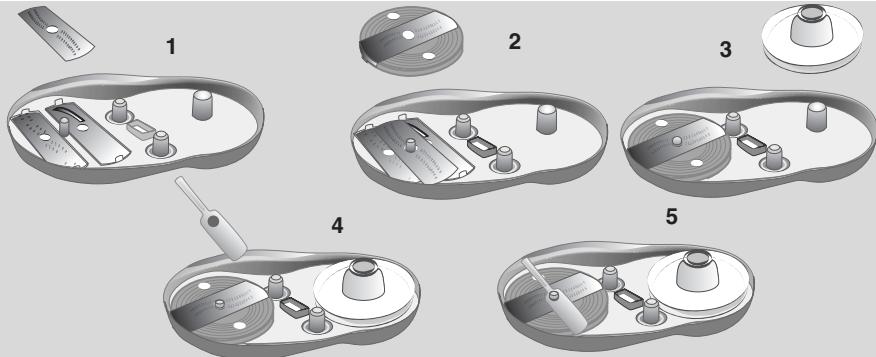
Ваш робот "Калео" був розроблений для використання на протязі багатьох років.

Якщо Ви вирішете його поміняти, то не викидайте його до контейнера для сміття, а віднесіть на спеціальне місце для збирання, яке встановлює місцева влада (при його відсутності – на спеціальний збиральний майданчик).

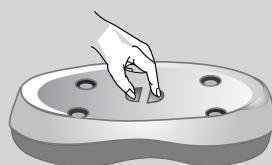
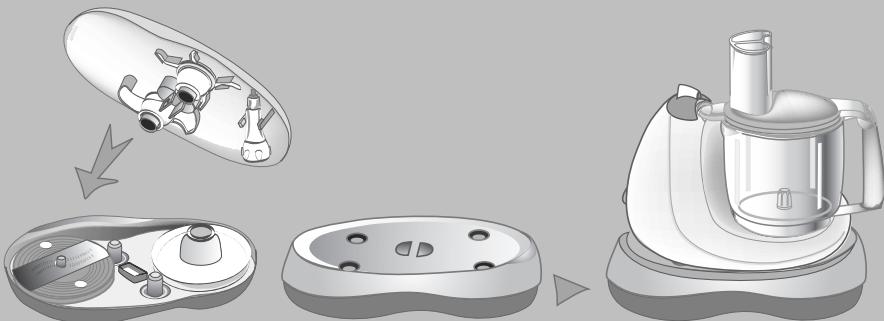
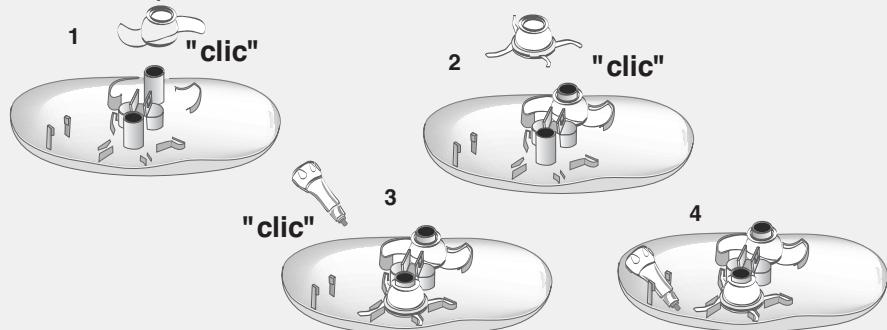
## 8. ЗБЕРІГАННЯ

Ваш робот "Калео" оснащений ексклюзивним боксом для приладдя "Калеобокс ®".  
Лиш міксер, міні-млин і приладдя для вичавлювання соку не зберігається у цьому боксі.  
"КАЛЕОБОКС ®" можна використати як вісь виробу або зберігати окремо.

### A. Основа боксу



### B. Верхня частина боксу



## 9. РЕЦЕПТИ

### РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕМУЛЬГАЦІЙНОГО ДИСКА



#### МАЙОНЕЗ

##### На 4 особи

1 яєчний жовток, 1 столова ложка гірчиці, 1 столова ложка оцету, 1/4 л олії, сіль, перець.  
До ємкості робота помістити емульгаційний диск. Додати жовток, гірчицю, сіль і перець. Увімкнути прилад з використанням режиму постійної швидкості, почекати 3 - 5 секунд, потім, без зупинення робота, потроху через отвір у кришці налити олію. Коли майонез буде готовий, він зблідніє. Підкреслення смаку досягається доданням оцету наприкінці міксування. Час приготування: 1 хвилина.

Увага: щоб майонез завжди був добрий, не використовуйте холодні інгредієнти.

Використання дозатора для майонеза: для спрощення приготування майонеза дозатор має отвір для рівномірного додавання олії. Після покладання і наливання усіх інгредієнтів до ємкості закрити отвір у кришці дозатором, увімкнути прилад з використанням режиму постійної швидкості і почекати 5 секунд.

Потім, без зупинення робота, налити олію до отвору дозатора.

Варіант: замість гірчиці можна додати столову ложку лимонного соку.

#### ЗБИТІ БІЛКИ

##### 4 - 6 яєчних білків, дрібка солі.

До чистої ємкості помістити емульгаційне приладдя. Налити білки і увімкнути прилад на 1,5 – 3 хвилини, щодо кількості яєчних білків.

Примітка: Використанням одної столової ложки холодної води на білок об'єм суміші збільшується у два рази (дуже користно, якщо використовуються 2 білки). В цьому припаді треба, щоб перед температурною обробкою з білків стекла вода.

#### ЗБИТІ ВЕРШКИ

200 мл рідких вершків з жирністю 35 %, 50 г цукрової пудри.

Перед використанням вершки помістити до холодильника. До ємкості помістити емульгаційне приладдя. Налити вершки і насипати цукр. Міксувати на протязі 1 хвилини і 15 секунд, на вершках створиться піна.

За результатом спостерігати через отвір у кришці.

Увага: якщо міксувати занадто довго, вершки перетворяться в масло.

### РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ДИСКА ДЛЯ НАРІЗУВАННЯ



#### ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ

##### На 4 особи

1 кг картоплі, 2 яйця, 2 склянки молока, 1 зубець часнику, 1,5 ложки вершкового масла, сіль, перець

Картоплю очистити, вимити і витерти. До ємкості помістити диск для нарізування. Потім картоплю нарізати на скибки. Внутрішню поверхню ємкості натерти зубцем часнику і намастити вершковим маслом. Нарізану картоплю покласти шарами, посолити і поперчити.

Збити яйце з молоком і залити картоплю. Додати залишок вершкового масла. Помістити до духовки і запікати на протязі 45 хвилин при середній температурі (термостат установити на режим 5)

Якщо терба приготувати страву для більшої кількості осіб, уся процедура повторюється.



## СУП З ВАРЕНИХ ОВОЧІВ

1 шматок білої частини порея довжиною 5 см, 3 картоплі, 2 моркви, півцибулі, половина лаврового листу, чебрець, гілочка петрушки, сіль, перець.

Овочі зварити в літрі підсоленої води. Дати її стекти і покласти до ємкості з насадженим ножом.

Міксувати кілька секунд до отримання однородної маси.

Потім через наповнювальний отвір кришки налити бульон і міксувати від 30 секунд до 1 хвилини, залежно від потрібної консистенції.

## ТІСТО ДЛЯ МЛИНЦІВ

### На 0,6 літра:

160 г борошна, 2 яйця, 1/2 кавові ложочки дрібної солі, 2 столові ложки олії, 1/3 літра молока, есенція До ємкості робота з насадженим ножом налити молоко, додати яйце, сіль і олію. Міксувати приблизно 15 секунд, потім через центральний отвір у кришці насипати борошно до досягнення тістом гомогенної консистенції. Це тісто не треба залишати "доходить". Якщо тісто дуже густе, більш рідким його зробить додання води або молока.

## ТІСТО ДЛЯ ПОНЧІКІВ

### Приблизно на 250 г тіста:

125 г борошна, 1 яйце, 100 мл молока, 1 столова ложка олії.

До ємкості робота з насадженим ножом налити молоко і додати яйце і олію. Міксувати і насипати через центральний отвір у кришці борошно до досягнення тістом гомогенної консистенції.

Рекомендація: замість молока можна використати пиво. Тісто буде більш рідке.

Час розминання: 25 секунд.

Для 500 г тіста кількість інгредієнтів збільшується у два рази.

## ВАФЕЛЬНЕ ТІСТО

### Приблизно на 24 вафлі:

300 г борошна, 1/2 л молока, 75 г цукрової пудри, 100 г вершкового масла, 2 яйця, 10 г свіжих дріжджів, дрібка солі.

До ємкості робота з насадженим ножом налити молоко і додати сіль, цукор, розтоплене масло, яйця і дріжджі. Міксувати в режимі сталої швидкості, потім через центральний отвір у кришці додати борошно і міксувати ще 30 – 40 секунд. Це тісто перед подальшим використанням залишити на одну годину "дійти".

## РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДДЯ ДЛЯ РОЗМИНАННЯ



## ТІСТО ДЛЯ БРЮШОК

### Приблизно на 460 г тіста:

250 г борошна, 12 г свіжих дріжджів, дрібка солі, 50 г цукру, 50 мл молока, 2 цілих яйця, 50 г розтопленого вершкового масла, 1 яечний жовток для намащування поверхні брюшок.

Усі інгредієнти повинні мати кімнатну температуру (22 - 25°C). До ємкості робота з насадженим приладдям для розминання насипати, покласти і налити усі інгредієнти: борошно, сіль, цукор, дріжджі, цілі яйця, молоко і масло. Міксувати 30 секунд. Тісто налити до форми, яка попередньо була намощена маслом.

Форму з тістом накрити і залишити у вологому місці на 2 години "підійти". Об'єм тіста збільшиться у два рази. Брюшки намастити жовтком. Пекти 30 хвилин, термостат установити в положення 6 (180°C).

## **ВЕРШКОВЕ ТІСТО**

### **На 350 г тіста:**

210 г борошна, 100 г вершкового масла, 50 мл води, дрібка солі.

До ємкості робота з насадженням приладдям для розминання насипати, покласти і налити усі інгредієнти, виключно води. Найліпше використати м'яке масло, яке було вийнято з холодильника за 2 години перед використанням. Увімкнути прилад. Як тільки створяться грудки тіста (через 20 секунд), вимкнути прилад і залишити тісто на 1 – 2 години “підійти”.

Рекомендація: вершкове тісто треба розминати дуже короткий час. Якщо Ви перебільшите час розминання, тісто під час випікання зувуждиться.

На 500 г:

280 борошна, 140 г вершкового масла, 70 мл води, 1 дрібка солі.

## **ЛІНЦЬКЕ ТІСТО**

### **Для форми на торти діаметром 26 см:**

250 г борошна, 125 г м'якого масла, 60 г цукру, 1 яйце, дрібка солі.

До ємкості робота з насадженням приладдям для розминання насипати і покласти усі інгредієнти.

Міксувати 15 – 20 хвилин. Утвориться тісто крихкої та роздрібненої консистенції, яке не створить в ємкості грудки. З цього тіста можна випікати печиво або пироги з начинкою, особливо це тісто підходить для приготування тортів, які після випікання наповнюються свіжими фруктами та ягодами (полуницями, виноградом, консервованими фруктами і т. п.).

## **ТЕСТО ДЛЯ ХЛІБА**

### **На 800 г тіста:**

500 г борошна, 300 мл води, 20 г пекарських дріжджів, 1/2 кавової ложочки солі.

В теплій воді розчинити дріжджі і сіль. До ємкості з насадженням приладдям для розминання насипати борошно. Увімкнути прилад. Через наповнювальний отвір кришки потроху вливати воду з розчиненими дріжджами. Через кілька секунд, після утворення грубок тіста, прилад вимкнути. Тісто повинно бути пружне і не липнучи до пальців. Тісто накрити рушником і залишити до наступного дня “дійти”.

Час розминання: 10 секунд.

## **ВЕРШКОВИЙ ТОРТ**

### **На торт з вагою, приблизно, 720 г:**

3 яйця, 180 г цукру, 180 г борошна, 180 г розтопленого вершкового масла, 1/2 пакетику розпушувального порошку, дрібка солі, 3 столові ложки рому.

До ємкості робота з насадженням приладдям для розминання насипати, покласти і налити яйця, цукор, сіль, розтоплене масло і ром. Міксувати 45 секунд. Через наповнювальний отвір додати борошно і дріжджі і міксувати 30 секунд. Пекти на протязі 40 хвилин.

Термостат установити на 180°C.

## **ТОРТ З РОДЗИНКАМИ І ЗАЦУКРОВАНИМИ ФРУКТАМИ**

### **На торт з вагою, приблизно, 820 г:**

125 г цукру, 250 г борошна, 1/2 пакетику розпушувального порошку, 125 розтопленого вершкового масла, 3 яйця, 2 дрібки солі, 5 столових ложок рому, 65 г родзинок, 65 г фруктового мармеладу.

Родзинки замочити в ромі. До ємкості робота з насадженням приладдям для розминання насипати і покласти цукор, масло і сіль. Міксувати 15 секунд. Через наповнювальний отвір додати яйця, борошно, дріжджі і ром, в якому були замочені родзинки. Міксувати 30 секунд.

Тісто намастити мармеладом і покласти родзинки, обкачені в борошні. Пекти 1 годину. Термостат установити на 200°C.

## **ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ**

### **Приблизно на 900 г торта:**

5 яєць, 200 г цукрової пудри, 200 г вершкового масла, 200 г шоколаду, 1 пакетик розпушувального порошку, 3 столові ложки борошна, 1/2 склянки молока.

Шоколад розтопити у водяній лазні з 2 ложкою води. Додати масло і розмішати до повного розтоплення суміші масла і шоколаду. До ємкості робота з насадженням приладдям для розминання насипати цукр, покласти яйця і міксувати 45 секунд до появи піни. Не зупиняючи робота додати розтоплений шоколад, борошно, дріжджі і молоко і міксувати ще 15 секунд. Вміст вилити до форми, яка намазана маслом, і пекти приблизно 1 годину. Термостат установити в середнє положення.

## **КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ**

600 г картоплі, 70 г вершкового масла, 100 мл молока, сіль

Зварити картоплю, попередньо розрізав її на 4 частини.

Коли картопля буде готова, злити воду і висипати її до ємкості робота з насадженим приладдям для розмінання. Додати м'яке масло, сіль і кипляче молоко. Міксувати із сталовою швидкістю на протязі 40 секунд.

## **РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКСУВАЛЬНОЇ ЄМКОСТІ**



### **ОДНОРІДНИЙ СУП-ПЮРЕ**

500 г голівок спаржі (зелених або білих), 1 пакетик курячого бульону, 200 дл тощих вершків, 2 яєчні жовтки, білий перець, 1 ложка дрібно нарізаної зеленої цибулі.

До міксувальної ємкості покласти спаржу, яка нарізана на шматочки розміром 3 – 4 см (без соку).

Міксувати в положенні 2 на протязі 15 секунд, потім додати вершки, пакетик бульйону, сік цибулі, яєчні жовтки і перець. Міксувати 15 секунд. Підігрівати на помірному вогню на протязі 5 хвилин. Прикрасити зеленою цибулею і подавати.

### **МАЛИНОВИЙ МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ**

150 г малини, 30 г цукрової пудри, 1/2 літра жирного молока, 100 мл рідких вершків.

До міксувальної ємкості налити і насипати усі інгредієнти. Міксувати на протязі 20 – 30 секунд в положенні 1, потім - в положенні 2.

### **КОКТЕЙЛЬ З АНАНАСОМ, БАНАНОМ І ПОЛУНИЦЯМИ**

2 скибики ананаса, 6 полуниць, 1 банан, 2 склянки апельсинового соку, 2 склянки холодної газованої води, 1 пакетик ванільного цукру.

До міксувальної ємкості покласти ананас, полуниці і банан, налити апельсиновий сік і насипати ванільний цукор. Міксувати 10 – 15 секунд в положенні 1, потім – в положенні 2. Через наповнювальний отвір кришки додати газовану воду. Перемішати за допомогою кілька імпульсів.

Для рецептів тіста для млинців, вафельного тіста і тіста для пирогів також можна використовувати міксувальну ємкість. Спочатку на швидкості 1, потім – на швидкості 2.

## 1. OPIS KUĆNOG APARATA

- 1 - Dugme za doziranje i podelu sirovina
- 2 - Poklopac sa sistemom QLS ®
- 3 - Nosač dodatnih delova
- 4 - Sud sa ustašcima za nalevanje
- 5 - Pogonsko vreteno suda
- 6 - Kućište motora
- 7 - Dugme za upravljanje
- 8 - Nosač dodatnih delova
- 9 - Dodatni deo za sečenje debelih kriški
- 10 - Dodatni deo za rendanje na krupno
- 11 - Dodatni deo za sitno rendanje
- 12 - Dodatni deo za sečenje na tanke kriške (prema tipu)
- 13 - Dodatni delovi za mešenje – deo za gnečenje i pravljenje pirea
- 14 - Dodatni delovi za emulgovanje
- 15 - Nož od nerdjajućeg čelika
- 16 - Odlaganje električnog priključnog kabla
- 17 - Kutija za odlaganje dodatnih delova Kaléobox® (prema tipu)
- 18 - Metlica (prema tipu)
- 19 - Kupa sokovnika citrusnih plodova (prema tipu)
- 20 - Sito sokovnika citrusnih plodova (prema tipu)
- 21 - Pogonsko vreteno sokovnika citrusnih plodova (prema tipu)
- 22 - Čep za doziranje suda za miksanje (prema tipu)
- 23 - Poklopac suda za miksanje (prema tipu)
- 24 - Sud za miksanje (prema tipu)
- 25 - Pogonsko vreteno suda za miksanje (prema tipu)
- 26 - Poklopac mini-mlina (prema tipu)
- 27 - Posudica mini-mlina (prema tipu)

## 2. BEZBEDONOSNE MERE

- Aparat držite van domaćaja dece.
- Nožem i dodatnim delovima rukujte pažljivo, veoma su oštiri. Pre upotrebe skinite zaštitne omote, a nakon čišćenja ih ponovo navucite.
- Pre nego što otvorite aparat, sačekajte da se potpuno zaustave rotirajući delovi.
- Pri unošenju namirnica u cevčicu za punjenje uvek koristite čep (1), nemojte u nju stavljati prste, viljušku, nož, lopaticu, metlicu niti druge predmete.
- Ne ostavljajte aparat tokom rada bez nadzora.
- Ne ostavljajte priključni kabl da slobodno visi.
- Ne stavljamte prste ni druge predmete u sud tokom rada aparata.
- Aparat se ne sme koristiti bez poklopca suda.
- Nakon svake upotrebe ištekačite aparat iz utičnice.
- Kućište motora ne uranjajte u vodu ni u drugu tekućinu, niti ga perite pod vodom. Obrišite ga vlažnim sundjerom.
- Vodite računa da ne premašite maksimalnu količinu sirovina niti vreme rada uvedeno u tabelici sa receptima.
- Ovaj aparat odgovara važećim tehničkim propisima i normama.  
Aparat je namenjen isključivo za upotrebu sa priključenjem na naizmeničnu električnu struju. Pre prve upo trebe proverite da li napon u električnoj mreži odgovara naponu uvedenom na etiketi aparata.
- Aparat nikada ne stavljamte na vruću ploču i ne koristite ga u blizini plamena (plinskog šporeta, rerne i sl.)
- Sud ne stavljamte u mikrotalasnu pećnicu.
- Aparat koristite isključivo na stabilnoj radnoj površini gde je zaštićen od prskanja vode.
- Aparat mora biti ištekan iz električne mreže:
  - . ako se u toku rada pojavi bilo kakva anomalija,
  - . pre svakog čišćenja ili vršenja tehničkog servisa,
  - . nakon upotrebe.

- Aparat nikada ne isključujte iz električne mreže povlačenjem za priljučni kabl.
- Produžni kabl koristite tek kada se uverite da je odličnom stanju.
- Kućni električni aparat se ne sme koristiti u slučaju da je pao na zemlju.
- U slučaju da je priključni kabl oštećen, aparat ne koristite. U okviru sigurnosti mora biti zamjenjen u autorizovanom servisu.
- Aparat je namenjen upotrebi u domaćinstvu. Ni u kom slučaju ne sme služiti kao predmet profesionalne upotrebe, u tom slučaju proizvođač ne pruža garanciju i ne snosi nikakvu odgovornost za eventualne štete.
- Etiketu kao i glavne podatke o proizvodu naći ćete na njegovoj donjoj strani.

### 3. PRE PRVOG KORIŠĆENJA

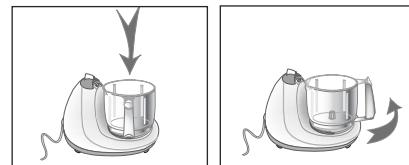
Operite sud i delove u vodi sa deterdžentom. Isperite i posušite.

**Pažnja: nožići su oštiri.**

### 4. UPOTREBA

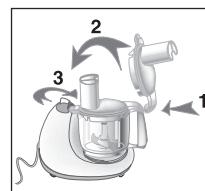
#### Postavljanje suda (4):

Sud postavite tako da je ručka okrenuta u vašem smeru. Zatim ga okrenite udesno da se sud ispravno uglavi.



#### Postavljanje poklopca (sistem QLS ®) :

Želite li zatvoriti poklopac, postavite ga tako da ustača budu pored dugmeta za upravljanje, lagano pritisnite poklopac i izaberite odgovarajuću brzinu.

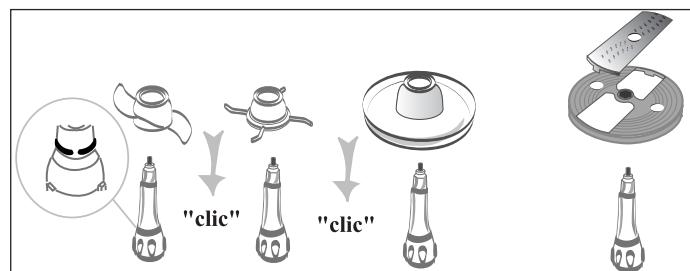


#### Dugme za doziranje i podelu sirovina (1) omogućava:

- dozirati namirnice na jednostavan način.
- brzo proizvesti majonez – u rastavljač (uski deo sa otvorima) nalijete ulje, a on ga veoma brzo zameša.

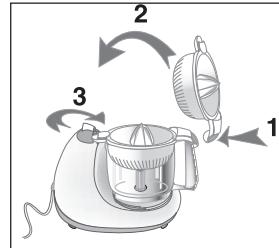
#### Postavljanje pojedinih dodatnih delova:

Postavite deo namenjen željenoj upotrebi na nosač delova (3) dok ne čujete da se sud uglavio (osim kompleta dodatak + nosač dodatka). Umetnите komplet u sud. Ne zaboravite da skinete zaštitne omote sa oštrica noževa (23), a delovima za sečenje rukujte pažljivo!



### **Upotreba delova za cedjenje citrusnih plodova (prema tipu):**

Postavite sud na kućište motora. Stavite pogonsko vreteno sokovnika (21) na pogonsko vreteno suda (25). Na sud postavite sito. Kupu (19) stavite na pogonsko vreteno u sredini sita. Sito uglavite okretajem dugmeta na impuls. Stavite polovinu voćnog ploda na kupu. Pustite uredaj u rad (impuls ili položaj 1). Voće snažno pritisnite kako bi iz njega istekao sav sok. Voće možete cediti čak do obima od 1 l, prilikom čega ne morate ispražnjavati sud.



### **Nakon upotrebe:**

- Odglavite sito okretanjem dugmeta za upravljanje na položaj "0".
- Dodatne delove sokovnika skinite sa sudom tako da sok ne ističe.
- Odstranite vlakna sa kupe i sa sita.

### **Upotreba suda za miksanje (prema tipu)**

Ovaj dodatni deo omogućava pripremanje do 1 l izvrsnih supa i krema, laktih testa, mlečnih koktela, koktela i ostalih tečnih obroka i napitaka.



1. Pogonsko vreteno suda za miksanje postavite na kućište motora. Uglavite ga pomoću okretaja suprotog od smera kazaljki na satu.
2. Na pogonsko vreteno stavite sud. Ručka se uglavljuje u rez pored dugmeta za upravljanje.
3. Postavite poklopac na sud.
4. Sud za miksanje lagano pritisnite i pustite u rad tako što okrenete dugme za upravljanje u položaj "pulse".

### **Upozorenje:**

- U sud ne sipajte i ne miksajte u njoj tekućine ili namirnice čija je temperatura veća od 80°C (175°F). Pri ovoj temperaturi tekućina ne vrijе, ipak se iz nje oslobadja mala, ali vidljiva količina pare.
- Prilikom miksanja vrućih namirnica ne prekoračujte pri punjenju suda crticu 1l (4 šoljice).
- Držite ruke i ostale nepokrivenе delove tela dovoljno daleko od poklopca i zatvarača kako bi se izbegle opekotine.

### **Upotreba mini-mlina (prema tipu)**

Ovaj dodatak omogućava na sitno samleti malu količinu belog luka, crnog luka, bilja, suvog voća, dvopeka, šunke.

1. Na kućište motora (6) stavite sud robota (4)
2. U sredinu suda robota postavite posudicu mini-mlina (25)
3. U mini-mlin umetnите sastojke
4. Stavite poklopac mini-mlina (24)
5. Zatvorite poklopac glavnog suda (2), kako je uvedeno u delu 4 "Upotreba"
6. Izaberite željenu brzinu i pustite u rad.

## 5. FUNKCIJE VAŠEG ROBOTA

	MAKSIMALNA KOLIČINA	PREPORUČENÁ BRZINA
<b>REZANJE / MEŠANJE</b>		
• Meso bez masnoće (živina)	400 g	PULSE
• Prošarano meso (svinjski vrat)	250 g	MAXI
• Kuvano ili pečeno meso (nadev)	400 g	MAXI
• Beli luk, crni luk, kozjak	400 g	MAXI + PULSE
• Dvopeci	5	MAXI + PULSE
• Suvo voće	100 g	PULSE
• Bilje (peršun)	50 g	MAXI
• Supa (kuvano povrće)	1,25 l	MAXI
• Sveže kuvano voće (kompoti)	1000 g	PULSE
• Lako testo (palačinke, vafle)	1,25 l	MAXI
• Krhko testo	450 g	MAXI
<b>EMULGACIJA</b>		
• Majonez, umak	500 g	MAXI
• sneg od 4 ili 6 belanaca (snežne „pusice“, suflé)		MAXI
• Slatka pavlaka (mućena pavlaka, šlag)	40 cl	MAXI
• Tečni umak	40 cl	MAXI
<b>RENDANJE / SEČENJE NA KRIŠKE</b>		
• Povrće ili voće	800 g	PULSE
• Sir	500 g	PULSE
<b>MESENJE/ MEŠANJE / (prema tipu)</b>		
• Testo sa puterom	500 g	MAXI
• Testo za hleb ili za pizzu	800 g	MAXI
• Brioške	500 g	MAXI
• Testo za tortu (sa puterom, sa grožđnjicama)	800 g	MAXI
• Kuvani krompiri (pire)	600 g	MAXI
<b>MIKSANJE/ MEŠANJE (prema tipu)</b>		
• Voćni koktel	1 l	V1 aknon toga V2
• Mlečni koktel	1 l	V1 aknon toga V2
• Kuvani krompiri, pire	1 l	V1 aknon toga V2
• Supe	1 l	V1 aknon toga V2
• Lako testo (palačinke, vafle, krofne)	1 l	V1 aknon toga V2
<b>MLEVENJE MALIH KOLIČINA (prema tipu)</b>		
• Lešnici	100 g	MAXI
• Bademi	100 g	MAXI
• Orasi	50 g	MAXI
• Peršun	10 g	MAXI
• Beli luk	50 g	MAXI
• Crni luk	50 g	MAXI
• Kuvano žumance	3 žumanjca	MAXI
• Šunka	1 kriška	MAXI
• Dvopeci	1	MAXI

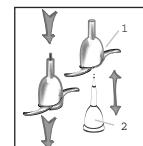
## 6. ČIŠĆENJE

### Čišćenje kućišta motora (6):

- Pre čišćenja kućišta motora uvek ištekađite aparat iz električne mreže. Za pranje kućišta motora koristite vlažni sundjer. Kućište motora nikada ne stavljajte pod vodu niti perite pod vodom.

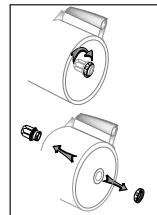
### Čišćenje dodatnih delova:

- Pažljivo rukujte delovima za sećenje!
- Tip : Ukoliko na dodatnim delovima ostane boja od šargarepe, obrišite ih krpom nakvašenom jestivim uljem, a nakon toga ih operite sredstvom za pranje sudja.
- Odmah nakon upotrebe dodatne delove operite u toploj vodi sa deterdžentom. Ove dodatne delove možete takođe prati u mašini za pranje sudja.
- Nakon čišćenja ponovo navucite zaštitne omote na noževe.
- Nakon upotrebe stavite dodatne delove u Kaléobox (17).



### Čišćenje suda(4):

- U svrhu pojednostavljenja čišćenja u sud možete naliti 1/2 l vode sa nekoliko kapi sredstva za pranje sudja i pustiti aparat sa nerdjajućim nožem (15) da radi nekoliko sekundi.
- Pogonsko vreteno suda (5) je moguće demontirati u svrhu jednostavnijeg čišćenja. Ne skidajte, međutim, gumicu koja se nalazi okolo vretena. Prilikom ponovnog montiranja dobro zašarafimo.
- Poklopac sa guminicom i sud se mogu prati u mašini za pranje sudja.
- Prilikom čišćenja u mašini za pranje sudja stavite sud i poklopac u gornju korpu, ne pritiščite ih i izaberite ekološki program ili program za ne suviše prljavo sudje.
- Ne pokušavajte odvajati gumicu.



## 7. KADA ELEKTRIČNI ILI ELEKTRONSKI KUĆNI APARAT PRESTANE DA SLUŽI

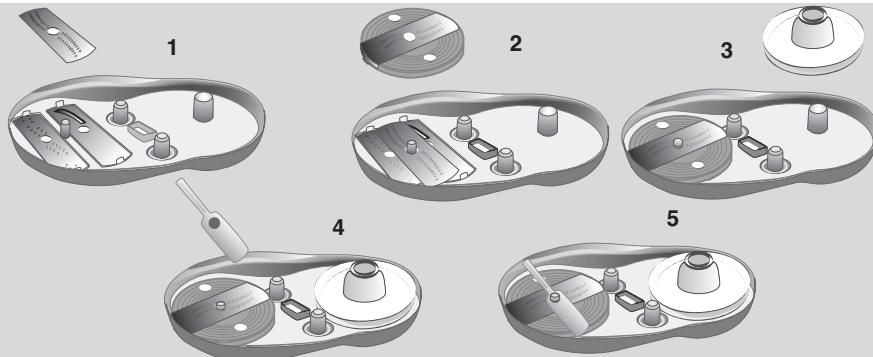
Vaš kućni aparat je bio proizveden kako bi služio dugo godina.

Kada ipak jednoga dana odlučite da ga zamenite, ne bacajte ga u kantu za smeće niti na deponiju otpadaka, već ga odnesite na sabirno mesto koje određuje opština (ako takvo mesto ne postoji, onda u sabirno dvorište).

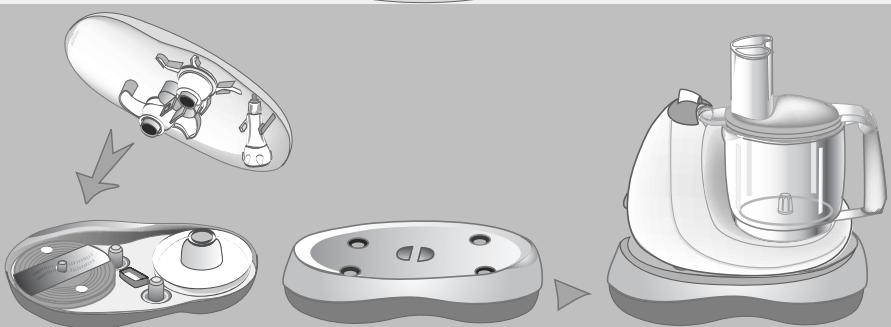
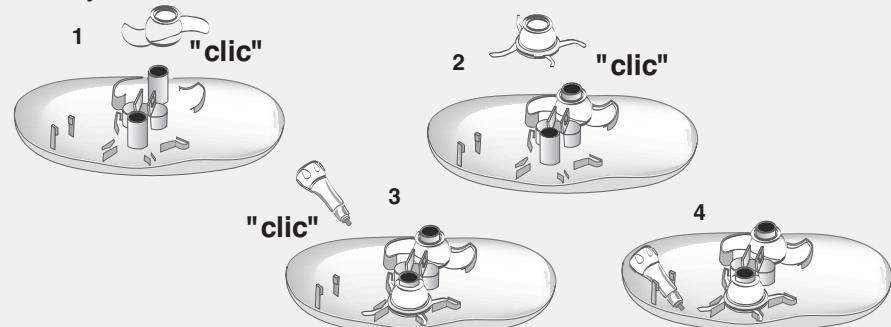
## 8. ODLAGANJE

Vaš robot Kaleo je opremljen ekskluzivnim kutijom za odlaganje dodataka Kaleobox ®. Jedino dodatni delovi mikser, mini-mlin i sokovnik se ne mogu odložiti u kutiju. KALEOBOX ® se može koristiti kao osovina proizvoda ili se može odlagati samostalno.

### A. Glavni deo kutije



### B. Gornji deo kutije



## 9. RECEPTI

### RECEPTI SA KORIŠĆENJEM DODATKA ZA EMULGOVANJE



#### MAJONEZ

##### Za 4 osobe

1 žumance, 1 supena kašika senfa, 1 supena kašika sirčeta, 1/4 litra ulja, so, biber.

U sud robota umetnemo dodatak za emulgovanje. Dodamo žumance, senf, sirče, so i biber. Pustimo u rad sa podešenom funkcijom neprekidne brzine, sačekamo 3 do 5 sekundi. Nakon toga uz neprekidan rad robota kroz cevčicu na poklopцу polako dolevamo ulje. Kada je majonez gotov, njegova boja posvetli. Za izražajniji ukus možemo na kraju uz neprekidno miksanje dodati sirče.

Vreme pripreme: 1 minuta.

Pažnja: da bi majonez uspeo, sastojci ne smeju nikada biti hladni.

Upotreba čepa za pripremu majoneza: Za pojednostavljenje pripreme majoneza čep sadrži otvor koji omogućava ravnomeran protok ulja. Nakon stavljanja sastojaka u sud, umetnemo čep u cev poklopca, pustimo u pogon uz podešenu funkciju neprekidna brzina i sačekamo 5 sekundi. Nakon toga nalijemo ulje kroz otvor čepa uz stalan rad robota.

Varijanta: umesto senf možemo staviti supenu kašiku limunovog soka

#### SNEG OD BELANACA

##### 4 do 6 belanaca, malo soli.

U opran sud umetnemo dodatak za emulgovanje. Nalijemo belanca i pustimo u rad 1 minutu i 30 sekundi do 3 minute zavisno od broja belanaca.

Napomena: Upotrebot jedne supene kašike hladne vode na jedno belance možemo udvostručiti obim smese (veoma je efikasno ako iskoristimo 2 belanca). U tom slučaju potrebno je belanca pre kuhanja ostaviti da okapaju.

#### ŠLAG

20 cl tečne slatke pavlake UHT sa 35 % masnoće, 50 g šećera u prahu

Pred upotrebom pavlaka mora biti hladna, to znači ranije pohranjena u frižider. U sud umetnemo dodatak za emulgovanje. Istresemo pavlaku i dodamo šećer. Miksamo 1 minutu i 15 sekundi, pavlaka se zapenuša. Rezultat pratimo kroz otvor cevi.

Pažnja: U slučaju da miksamo suviše dugo, stvorice se puter.

### RECEPTI SA KORIŠĆENJEM DODATKA ZA SEČENJE



#### PEĆENI KROMPIRI

##### Za 4 osobe

1 kg krompira, 2 jajeta, 2 čaše mleka, 1 česna belog luka, 1 i po kašika putera, so, biber

Krompire ogulimo, operemo i osušimo. U sud umetnemo dodatak za sečenje. Nakon toga krompire isečemo na kriške. Unutrašnjost suda premažemo česnom belog luka, a nakon toga je podmažemo puterom. Isečene krompire polažemo u slojevima u sud, posolimo i pobiberimo.

Umutimo jaje sa mlekom i smesu izlijemo na krompire. Dodamo ostatak putera. Stavimo u rernu i pečemo 45 minuta na umerenoj temperaturi (termostat podesimo u položaj 5).

Ako spremamo jelo za više osoba, ponovimo celi postupak.

# RECEPTI SA KORIŠĆENJEM NER-AJUĆEG NOŽA



## SUPA OD KUVANOG POVRĆA

1 komadić belog dela praziluka dužine 5 cm, 3 krompira, 2 šargarepe, polovina crnog luka, polovinu lovorođevog lista, majčina dušica, grančica peršuna, so, biber

Povrće skuvamo u 1 litru posoljene vode. Ostavimo ga da okapa i stavimo u sud u sa nožem. Miksamo nekoliko sekundi dok se ne stvori kaša.

Nakon toga kroz cev poklopca nalijemo buljon i miksumo 30 sekundi do 1 minute prema tome kako glatka želimo da bude.

## TESTO ZA PALAČINKE

Za 0,6 litra:

160 g brašna, 2 jaja, 1/2 kafene žlice sitne soli, 2 jušne žlice ulja, 1/3 litra mleka, aroma

U sud robota u kojem je postavljen nož stavimo mleko, jaja, so i ulje. Miksamo otprilike 15 sekundi, zatim dodamo brašno kroz srednji otvor u poklopcu, dok se ne stvori homogeno testo. Testo ne treba da odstoji. U slučaju da je testo previše gusto, možemo ga razrediti vodom ili mlekom.

## TESTO ZA KROFNE

Za 0,6 litra:

**125 g brašna, 1 jaje, 10 cl mleka, 1 jušna žlica ulja**

U sud robota u kojem je postavljen nož stavimo mleko, jaje i ulje. Miksamo sastojke a istovremeno sipamo brašno unutar posude kroz srednji otvor, dok se ne stvori testo homogene konzistencije.

Savjet: Umesto mleka možete upotrebiti pivo. Testo će biti rje?e.

Vreme mešanja: 25 sekundi.

Za 500 g testa udvostručujemo količinu sastojaka.

## TESTO ZA VAFLE

Za približno 24 vafle:

300 g brašna, 1/2 l mleka, 75 g šećera u prahu, 100 g maslaca, 2 jajeta, 10 g svežeg kvasca, malo soli

U sud robota u kojem je postavljen nož naspemo mleko, so, šećer, rastopljeni puter, jaje i kvasac. Miksamo neprekidno, zatim kroz srednji otvor poklopca dodamo brašno i pustimo aparat da radi još 30 do 40 sekundi. Testo ostavimo sat vremena pre dalje upotrebe da odstoji.

# RECEPTI SA KORIŠĆENJEM DODATNIH DELOVA ZA MEŠENJE



## TESTO ZA BRIOŠKE

Na približno 460 g testa:

250 g brašna, 12 g svežeg kvasca, malo soli, 50 g šećera, 5 cl mleka, 2 cela jajeta, 50 g rastopljenog putera, 1 žumance za premazivanje.

Svi sastojci moraju imati sobnu temperaturu (22 až 25°C). U sud robota u kojem su postavljeni dodaci za mešenje stavimo sve sastojke: brašno, so, šećer, kvasac, cela jaja, mleko i puter. Miksamo 30 sekundi. Testo stavimo u kalup podmazan puterom.

Prekrijemo ga i ostavimo najmanje 2 sata da odstoji na mlakom mestu. Testo će duplo nadoći. Brioške premažemo žumancem. Pečemo 30 minuta, termostat podesimo u položaj 6 (180°C).

## **TESTO SA PUTEROM**

### **Na 350 g testa:**

210 g brašna, 100 g putera, 5 cl vode, malo soli.

U sud robota sa dodacima za mešenje stavimo sve sastojke uključujući vodu. Najbolje je upotrebiti smekšani puter koji je dva sata pre upotrebe izvaden iz frižidera. Pustimo aparat u rad. Čim se stvore grude testa (nakon 20 sekundi), zaustavimo aparat i testo izvadimo. Možemo ga sat ili dva ostaviti da odstoji.

Savet: Testo sa puterom je potrebljano obradjavati veoma kratko. Ako mesite duže nego što je preporučeno, testo se prilikom pečenja zgruša.

### **Na 500 g:**

**280 g brašna, 140 g putera, 7 cl vode, malo soli.**

## **KRHKO TESTO**

### **Kalup za tortu prečnika od 26 cm:**

250 g brašna, 125 g smekšanog putera, 60 g šećera, 1 jaje, malo soli.

U sud robota u kojem su postavljeni dodaci za mešenje stavimo sve sastojke.

Miksamo 15 do 20 sekundi. Dobićemo testo krhke i drobljive konzistencije koje ne čini grudu. Ovo testo možemo koristiti za pripremu biskvita ili punjenih kolača, posebno je zgodno za torte koje su nakon pečenja punjene svežim voćem (jagodama, grožnjem, kompotom itd.).

## **TESTO ZA HLEB**

### **Na 800 g testa :**

500 g brašna, 30 cl vode, 20 g kvasca, 1/2 kafene kašike soli.

U mlakoj vodi rastopimo kvasac i so. U sud u kojem su postavljeni dodaci za mešenje naspemo brašno.

Pustimo u pogon. Kroz cev poklopca polako nalijemo vodu sa rastopljenim kvascem. Čim se stvore grude testa, ostavimo aparat da radi još nekoliko sekundi, a onda ga zaustavimo. Testo mora biti rastegljivo i ne sme se lepiti za prste. Ostavimo testo prekriveno krpom da odstoji do narednog dana.

Vreme mešenja: 10 sekund.

## **TORTA SA PUTEROM**

### **Za tortu težine od oko 720 g:**

3 jajeta, 180 g šećera, 180 g brašna, 180 g rastopljenog putera, 1/2 kesice praška za pecivo, malo soli, 3 supene kašike ruma

U sud robota u kojem su postavljeni dodaci za mešenje stavimo jaja, šećer, so, rastopljeni puter i rum.

Miksamo 45 sekundi. Kroz cev suda dodamo brašno i kvasac i miksimo 30 sekundi.

Termostat podesimo na 180°C.

## **TORTA SA GROŽDJICAMA I KANDIRANIM VOĆEM**

### **Za tortu težine od oko 820 g:**

125 g šećera, 250 g brašna, 1/2 kesice praška za pecivo, 125 g rastopljenog putera, 3 jajeta, malo soli, 5 supenih kašika ruma, 65 g grožnjica, 65 g voćne marmelade.

Grožnjice umočimo u rum. U sud robota stavimo šećer, puter i so. Miksimo 15 sekundi. Kroz cev poklopca dodamo jaje, brašno, kvasac i rum u kojem su bile umočene grožnjice. Miksimo 30 sekundi.

Testo premažemo voćnom marmeladom i poredamo grožnjice koje smo uvaljali u brašno. Pečemo 1 sat.

Termostat podesimo na 200°C.

## **ČOKOLADNA TORTA**

### **Na približno 900 g torte:**

5 jaja, 200 g šećera u prahu, 200 g putera, 200 g čokolade, 1 kesica praška za pecivo, 3 supene kašike brašna, 1/2 čaše mleka.

Čokoladu rastopimo u dve supene kašike vode. Dodamo puter i mešamo dok se smesa potpuno ne rastopi. U sud robota stavimo šećer i jaje te miksimo 45 sekundi dok se ne stvori pena. Dok je aparat u pogonu kroz cev za punjenje dodamo rastopljenu čokoladu, brašno, kvasac i mleko te miksimo još 15 sekundi. Testo istresememo u kalup podmazan puterom i pečemo približno sat vremena. Termostat podesimo u srednji položaj.

## KROMPIR-PIRE

600 g krompira, 70 g putera, 10 cl mleka, so

Skuvamo krompir isečen na četvrtine.

Ocedimo i istrešemo u sud u kojem se nalaze dodaci za mešenje. Dodamo smekšani puter, so i ključalo mleko.

Miksamo bez prestanka 40 sekundi.

## RECEPTI SA KORIŠĆENJEM SUDA ZA MIKSANJE



### GLATKA KREMASTA SUPA

500 g glavica šparge (zelenih ili belih), 1 šoljica pilećeg buljona, 20 cl pavlake s malom količinom masnoće, 2 žumanca, beli biber, 1 kašika sitno iseckanog vlasca.

U sud za miksanje stavimo špargu izrezanu na komade veličine 3 do 4 cm (bez soka). Miksamo u položaju 2 oko 15 sekundi, zatim dodamo pavlaku, šoljicu buljona, sok od šparge, oba žumanca i biber. Miksamo 15 sekundi. Grijemo 5 minuta na blagoj vatri. Ukrasimo vlascem i možemo servirati.

### MLEČNI KOKTEL OD MALINA

150 g malina, 30 g šećera u prahu, 1/2 litru punomasnog mleka, 10 cl tečne pavlake,

U sud za miksanje stavimo sve sastojke. Miksamo 20 do 30 sekundi u položaju 1, a nakon toga u položaju 2.

### KOKTEL SA ANANASOM, BANANOM I JAGODAMA

2 kriške ananasa, 6 jagoda, 1 banana, 2 čaše soka od narandže, 2 čaše hladne gazirane vode,

1 kesica vanil šećera

U sud za miksanje stavimo ananas, jagode i bananu, nalijemo sok od narandže i istrešemo kesicu vanil šećera. Miksamo 10 do 15 sekundi u položaju 1, nakon toga u položaju 2. Kroz cev za punjenje nalijemo gaziranu vodu. Promešamo radom nekoliko impulsa.

Za testo za palačinke, vafle i krofne takodje možete koristiti sud za miksanje, prvo brzinu 1, zatim brzinu 2.

## 1. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- 1 - Nyomóhenger a hozzávalók adagolásához
- 2 - QLS® rendszerű fedél
- 3 - Fej tartó
- 4 - Edényke kiöntőnyílással
- 5 - Tál tengelye
- 6 - Motorblokk
- 7 - Vezérlő gomb
- 8 - Betét tartó rész
- 9 - Szeletelő betét (vastagabb, nagyobb szeletek)
- 10 - Reszelő betét (nagy szemcsés)
- 11 - Reszelő betét (finom szemcsés)
- 12 - Szeletelő betét (vékonyabb szeletek) (típus szerint)
- 13 - Dagaszató (tésztakeverő) fej - püréprés
- 14 - Emulgeáló fej
- 15 - Turmixkés (rozsadamentes acél)
- 16 - Vezetéktároló
- 17 - Kaléobox® tartozékok doboza (típus szerint)
- 18 - Kenőlapát (típus szerint)
- 19 - A citrusprés tengelye (típus szerint)
- 20 - A citrusprés szűrője (típus szerint)
- 21 - A citrusprés kúpja (típus szerint)
- 22 - A mixelő edényke adagolóhengere (típus szerint)
- 23 - A mixelő edényke fedele (típus szerint)
- 24 - A mixelő edényke (típus szerint)
- 25 - A mixelő edényke tengelye (típus szerint)
- 26 - A mini daráló fedele (típus szerint)
- 27 - A mini daráló edénykéje (típus szerint)

## 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék gyerekek kezébe ne kerüljön.
- Ügyeljen arra, hogy a kés és a reszelő / szeletelő betét egyes felületei nagyon élesek, ill. hegyesek. Használat előtt minden alkalommal vegye le az él védőt, ill. tegye vissza azt tisztítás után.
- Hagya, hogy a forgó részek maguktól leálljanak, mielőtt kinyitná a készüléket.
- Kizárálag a nyomórúddal adagolja az élelmiszkereket a töltönyílásba, soha ne ujjjal, villával, késsel, fakanállal, keverőlapáttal, evőeszköz nyelével, ill. bármilyen más tárggyal.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemelni.
- Ne hagyja a tápvezetéket szabadon lógni.
- A készülék üzemelése közben ne rakja az ujjait vagy más tárgyat az edénykébe.
- Az edényke fedele nélkül ne üzemeltesse a készüléket.
- minden használat után húzza ki a készülék elektromos tápvezetékének dugóját az aljzatból.
- Soha ne merítse a motorblokkot vízbe vagy bármilyen más folyadékba, ill. ne öblítse el. Nedves szivacccsal törölje le.
- Ne lépje túl a receptek táblázat-részében megjelölt maximális mennyiségi értékeket, ill. működési időket.
- A készülék kivitelezése és paramétereinek megfelelnek a hatályos műszaki rendelkezésekben és szabványokban leírtaknak.
- A készüléket csak váltóáramról szabad működtetni. A robotgép első használata előtt kérjük, hogy ellenőrizze, hogy az Ön által használt elektromos hálózat feszültsége megfelel-e a készülék tipustábláján megjelölt értéknak.
- Ne tegye a készüléket meleg felületre, ill. nyílt láng közelébe (pl. gáztűzhely), valamint ne is használja értelemszerűen ilyen helyeken.
- Az edénykét ne rakja mikrohullámú sütőbe.
- A robotgépet kizárálag stabil munkafelületen, fröccsenő víztől védett helyen használja.
- A készülék elektromos csatlakoztatását meg kell szüntetni:
  - . ha a működés során zavar lép fel,
  - . minden tisztítás és ápolás előtt,
  - . használat után.

- Soha nem szabad a készüléket a vezetékénél fogva kihúzni a dugaszoló aljzatból.
- Kizárolag akkor használjon hosszabbítót, ha meggyőződött arról, hogy kifogástalan állapotban van.
- Egyetlen háztartási készüléket sem szabad használni abban az esetben, ha előtte leesett a földre.
- Ha a távezeték megsérült, ne használja a készüléket. A biztonság érdekében hagyja kicserélni egy jogosult szervizben.
- A készüléket háztartási használatra tervezték, ipari felhasználásra semmilyen körülmények között sem szabad alkalmazni. Ez utóbbi esetben minden felelősséget elhárítunk, és a jótállás automatikusan érvényét veszti.
- A termék típusáblája és főbb jellemzői a készülék alján találhatók.

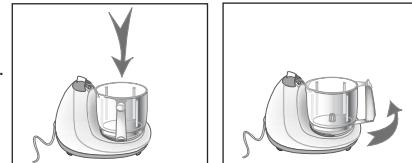
### 3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mosogassa el a tálat és a tartozékokat mosogatószeres vízben. Öblítse el, majd szárítsa meg őket. Figyelem: a pengék nagyon élesek.

### 4. HASZNÁLAT

#### Az edényke felhelyezése (4):

Az edénykét úgy helyezze fel, hogy a fogantyú az Ön irányába nézzen, fordítsa el jobbra, amíg az edényke a helyére nem záródik.

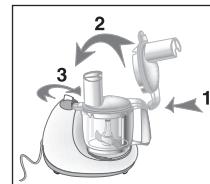


#### A fedél (QLS "rendszer) felhelyezése:

Az egyik kezével nyomja le a fedelet, fordítsa el a gombot - használattól függően - az „impulzusos” vagy a folyamatos működési állásba, így a fedél lezáródik.

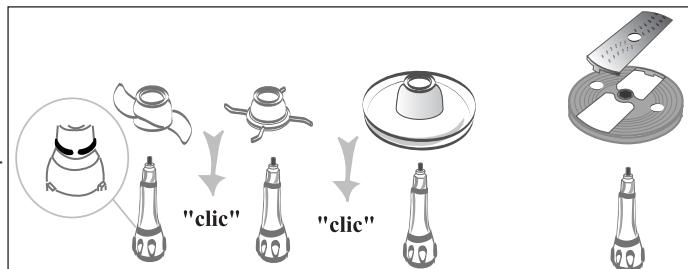
#### A hozzávalók adagolására és elválasztására szolgáló nyomóhenger (1) elősegíti:

- a hozzávalók gyors adagolását.
- a majonéz gyors elkészítését – az elválasztó (szük rész nyílásokkal) a beleontott olajat gyorsan a többi hozzávalóhoz keveri.



#### A tartozékok elhelyezése:

Nyomja rá a használatnak megfelelő tartozékot a fej tartóra kattanásig (kivétel: betétek + betét tartó rész), majd helyezze el az egészet a tálban. Ne feledje levenni a kések penge-védőit (23) a vágótartozékokkal óvatosan bánjon!

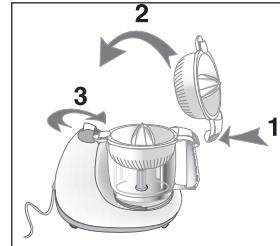


### A citrusprés használata (típus szerint):

Helyezze az edénykét a motorblokkra. A centrifuga tengelyét (21) helyezze az edényke tengelyére (25). Tegye a szűrőedényt a tálba. A kúpot (19) helyezze a szűrőedény tengelyére. Reteszeli a szűrőedényt úgy, hogy a gombot az „impulzus” állás felé fordítja. Nyomja a félbevágott gyümölcsöt a kúpra, majd kapcsolja be a gépet (1-es vagy „impulzus” állásban). A gyümölcsöt erősen nyomja a fejre, hogy az összes levet kinyerje belőle. Akár 1 L gyümölcslevet is nyerhet anélkül, hogy az edénykét kiürítené.

### Használat után:

- Reteszeli ki a szűrőtálat a gomb „0” állásba fordításával.
- A facsaró tartozékot a tálal együtt vegye ki, hogy ne folyjon ki a lé.
- Távolítsa el a visszamaradt rostanyagot a kúpról és a szűrőtálból.



### A mixelő edényke használata (típus szerint)

A tartozék használata lehetővé teszi, hogy akár 1 L kitűnő levest és krémét, könnyű téstát, turmixot, koktélt, vagy más egyéb folyékony ételt ill. italt készíthessünk.

1. A mixelő edényke tengelyét helyezze a motorblokkra az óramutató járásával ellentétes irányba való elfordításával.
2. Az edénykét helyezze a tengelyre. A fogantyú a vezérlő gomb melletti vágatba illik.
3. Helyezze fel az edényke fedelét.
4. Az edénykere kifejtett enyhe nyomás után a vezérlő gomb „pulzusok” állásba fordításával indítsa el a készüléket.



### Figyelmeztetés:

- Az edénykébe ne rakjon és ne mixeljen abban 80°C (175°F)-nál magasabb hőmérsékletű folyadékokat vagy élelmiszereket. Ilyen hőmérsékletnél a folyadék ugyan nem forr, azonban kis mennyiségű látható gőz távozik belőle.
- Forró élelmiszerök mixelése közben az edényke töltésénél ne lépje túl az 1 l mennyiséget (4 csésze) jelző jelet.
- A kezét és egyéb nem védett testrészeit tartsa távol a mixelő edényke fedelétől, hogy ne szenvedjen égési sebeket.

### A mini daráló használata (típus szerint)

A tartozék használata lehetővé teszi kisebb mennyiségű fokhagyma, hagyma, gyógynövény, szárított gyümölcs, kétszersült, sonka finomra darálását.

1. A robot edénykéjét (4) helyezze a motorblokkra (6).
2. A mini daráló edénykéjét (25) helyezze a robot edénykéjének közepébe.
3. Az élelmiszert rakja a mini daráló edénykéjébe.
4. Helyezze fel a mini daráló fedelét (24).
5. Zárja le a fő edényke fedelét (2) a 4. részben „Használat” leírtaknak megfelelően.
6. Válassza ki a megfelelő sebességet és kapcsolja be a készüléket.

## 5. A ROBOT FUNKCIÓI

	MAXIMÁLIS MENNYISÉG	JAVASOLT SEBESSÉG
<b>METÉLÉS / KEVERÉS</b>		
• Sovány hús (szárnysa) • Zsíros hús (sertés tokány) • Főtt hús (töltelék) • Fokhagyma, vöröshagyma, mogyoróhagyma • Kétszersült • Szárított gyümölcs • Gyógynövények (petrezselyem) • Leves (főtt zöldség) • Frissen főtt gyümölcs (kompót) • Híg tésztta (palacsinta, keksz) • Omlós tésztta	400 g 250 g 400 g 400 g 5 100 g 50 g 1,25 l 1000 g 1,25 l 450 g	PULZUSOK MAXI MAXI MAXI + PULZUSOK MAXI + PULZUSOK PULZUSOK MAXI MAXI PULZUSOK MAXI MAXI
<b>EMULGEÁLÁS</b>		
• Majonéz, szósz • 4 vagy 6 tojás fehérje (habcsók, felfűjt) • Tejszín (tejszínhab) • Híg mártás	500 g 40 cl 40 cl	MAXI MAXI MAXI MAXI
<b>RESZELÉS / SZELETELÉS</b>		
• Zöldség vagy gyümölcs • Sajt	800 g 500 g	PULZUSOK PULZUSOK
<b>DAGASZTÁS / TÉSZTAKEVERÉS / KEVERÉS (típus szerint)</b>		
• Vajas tésztta • Kenyértészta, pizza-tészta • Kalácastészta (briós) • Aprósütemény / piskótta tészta (püspökkenyér, egyensúlytészta) • Főtt burgonya (püré)	500 g 800 g 500 g 800 g 600 g	MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI
<b>MIXELÉS / KEVERÉS (típus szerint)</b>		
• Gyümölcskoktélg • Tejes turmix • Főtt burgonya, püré • Nem főtt levesek • Híg tésztta (palacsinta, keksz, fánk)	1 l 1 l 1 l 1 l 1 l	V1 majd V2 V1 majd V2 V1 majd V2 V1 majd V2 V1 majd V2
<b>KIS MENNYISÉGŰ DARÁLÁS (típus szerint)</b>		
• Mogyoró • Mandula • Dió • Petrezselyem • Fokhagyma • Hagyma • Főtt tojássárgája • Sonka • Kétszersült	100 g 100 g 50 g 10 g 50 g 50 g 3 tojássárgája 1 szelet 1	MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI MAXI

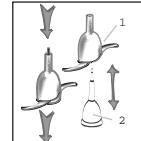
## 6. TISZTÍTÁS

### A motorblokk tisztítása (6):

- A motor rész minden tisztítása előtt húzza ki az elektromos tápvezeték dugóját az aljzatból.  
A blokkot egy kicsavart, nedves szivaccsal törölje le. Soha ne merítse vízbe, ne öntsön rá vizet.

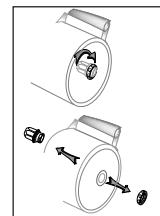
### A tartozékok tisztítása:

- A vágótartozékokkal óvatosan bánjon!
- Tipp : A sárgarépával megfestett tartozékot kenje be növényi olajjal, majd mossa el tisztítószerrrel.
- A tartozékokat - közvetlenül használat után - meleg, mosogatószeres vízben mossa el. Ezeket a tartozékokat mosogatógépben is elmoshatja.
- A késék tisztítása után helyezze vissza rájuk az él védőt.
- Használat után helyezze vissza a tartozékokat a Kaleoboxba (17).



### Az edényke tisztítása (4):

- A tisztítás megkönnyítéséhez javasoljuk, hogy öntsön fél liter vizet és pár csepp mosogatószeret a tálba, majd néhány másodpercig működtesse a gépet a rozsdamentes késsel (15).
- A edényke tengelyét (5) le lehet szerelni a könnyebb tisztítás érdekében, de ne vegye le a tengely körüli tömítést. Mosogatás után ütközésig csavarja vissza a tengelyt.
- A tömítőgyűrűs fedeleket mosogatógépben is elmoshatja.
- A mosogatáskor tegye az edénykét és a fedelel a felső kosárba és válasszon környezetkimélő programot vagy a „nem igazán szennyes edény” programot.
- Ne próbálkozzon a gyűrű levételével.



## 7. HA KÉSZÜLÉK FELMONDJA A SZOLGÁLATOT



### Első a környezetvédelem!

① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

② Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célról kijelölt gyűjtőhelyen.

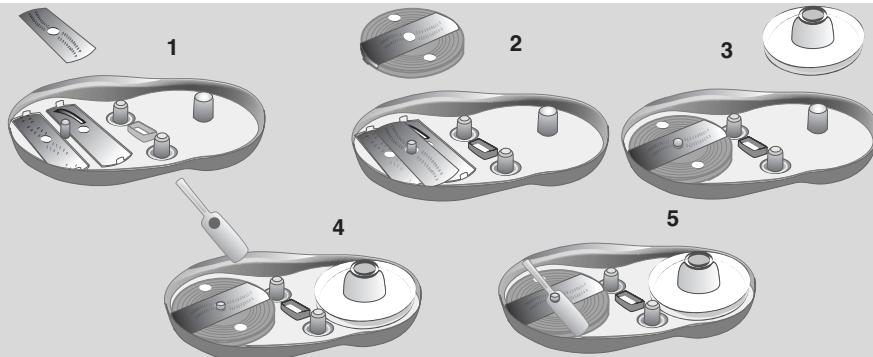
## 8. TÁROLÁS

Az Ön Kaleo robotjához egy exkluzív Kaleobox ® doboz tartozik a tartozékok tárolásához.

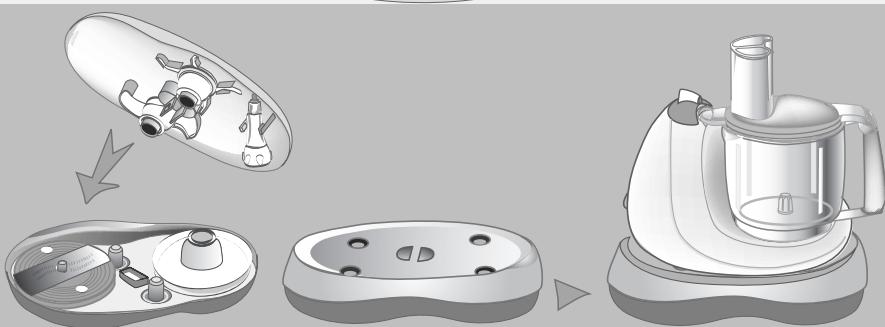
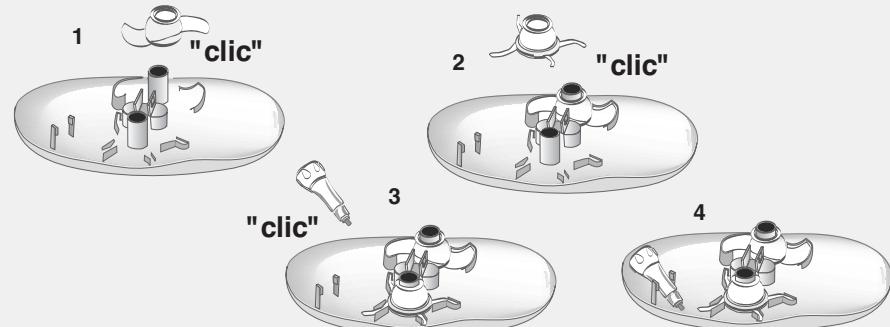
A mixer, mini daráló és a centrifuga tartozékaí nem tárolhatóak a dobozban.

A KALEOBOX ® a termékek tengelyeként használható vagy önállóan is tárolható

### A. A doboz alapja



### B. A doboz felső része



## 9. RECEPTEK

### RECEPTEK AZ EMULGEÁLÓ FEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL



#### MAJONÉZ

##### Hozzávalók 4 személyre

1 tojássárgája, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál ecet, 2,5 dl olaj, só, bors.

A robotgép keverőtálból bele tesszük az emulgeáló tárcsát. Hozzáadjuk a tojássárgáját, a mustárt és az ecsetet, sózzuk és borsozzuk. Folyamatos sebességen bekapcsoljuk a gépet 3 - 5 másodpercig, majd anélkül hogy kikapcsolnánk, lassan bele öntjük az olajat a töltönyílásban keresztül. Amikor a majonéz elkészült, a színe elhalványul. Ízletesebb lesz a majonéz, ha a végén - tovább keverve - adunk hozzá még egy kis ecsetet is.

Elkészítési idő: 1 perc.

**Figyelem:** a majonéz sikerének titka az, hogy a hozzávalókat nem lehet hidegen felhasználni.

A nyomórúd használata majonéz készítéséhez: a nyomórúd vékony részében egy lyuk található, melyen keresztül folyamatos az olaj adagolása, ami megkönnyíti a munkánkat. Miután a hozzávalókat betöltöttük a keverőtálból, tegye a nyomórudat a fedél töltönyílásába, és 5 másodpercig folyamatos sebességen üzemeltesse a gépet. Ezután öntse az olajat a nyomórúd kis rekeszébe anélkül, hogy kikapcsolná a robotot.

Változat: a mustárt egy evőkanál citromlével is helyettesítheti.

#### TOJÁSFEHÉRBŐL KÉSZÜLT HAB

4 - 6 tojás (fehérje), 1 cspinetnyi só.

Az emulgeálót bele tesszük a tiszta, zsiradékotól mentes keverőtábla. A tojásfehérjét bele öntjük a tálba és a felhasznál tojások számától függően 1 perc 30 másodperc - 3 percig verjük.

Hasznos ötlet: amennyiben egy evőkanál hideg vizet adunk hozzá még tojásfehérjénként, duplájára fog nőni a hab térfogata (ez pl. nagyon előnyös akkor, ha 2 tojásból verünk habot). Amennyiben eszerint járunk el, le kell csurgatni fözés előtt a habot.

#### TEJSZÍNHAB

2 dl folyékony, ultrapasztörözött (UHT), 35% zsírtartalmú habtejszín, 5 dkg finom porcukor.

A habtejszínnek már felhasználás előtt hidegnék kell lennie, ezért előtte be kell rakni a hűtőszekrénybe. Az emulgeálót bele tesszük a tálba. Bele öntjük a tejszínt, hozzáadjuk a cukrot. 1 perc 15 másodpercig verjük, ekkorra a tejszín felverődik. A folyamatot ellenőrizhetjük is a nyílásban keresztül. Ügyeljünk arra, hogy ne verjük a habot túl sokáig, mert összeesik, vaj lesz belőle.

### RECEPTEK A SZELETELŐ BETÉT FELHASZNÁLÁSÁVAL



#### SERPENYŐS BURGONYA (TEJJEL)

##### Hozzávalók 4 személyre:

1 kg burgonya, 2 tojás, 2 pohár tej, 1 gerezd fokhagyma, másfél kanál vaj, só, bors.

Meghámozzuk, megmossuk és megtöröljük a burgonyát. Elhelyezzük a szeletelő tárcsát a tálban. A burgonyát vékony szeletekre vájuk. Egy gerezd fokhagymával bedörzsöljük egy tepsi belsejét, majd kivajazzuk. A burgonyaszereket egymásra rétegezzük, sózzuk, borsozzuk.

A tojásokat tejjal felverjük és a burgonyára öntjük. Hozzáadjuk a maradék vajat. Sütőbe toljuk, 45 percen keresztül, mérsékelt tűzon (5-ös fokozaton) sütjük.

Ha több vendégünk van, készítsünk még egy adagot.

# RECEPTEK A ROZSDAMENTES KÉS FELHASZNÁLÁSÁVAL



## VEGES, FŐTT ZÖLDSÉGLEVES

1 pöréhagyma (kb. 5 cm hosszú) fehér része, 3 burgonya, 2 szál sárgarépa, 1 fél fej vöröshagyma, fél babérlevél, kakukkfű, egy szál petrezselyem, só, bors.  
A zöldségeket 1 liter sós vízben megfőzzük. Leszűrjük és a késsel felszerelt tálba rakjuk. Néhány másodpercig mixeljük, míg pépes nem lesz.  
A fedél töltőnyílásán keresztül a levest a tálba öntjük és 30 másodperctől - egy percig még mixeljük, amíg krémes állagú nem lesz.

## PALACSIINTATÉSZTA

### Hozzávalók 0,6 liter téstához:

160 g liszt, 2 tojás, 1/2 kávéskanál finom só, 2 leveseskanál étolaj, 1/3 liter tej, ízesítők.  
A késsel felszerelt tálba beleöntjük a tejet, a tojásokat, sót és az olajat. Körülbelül 15 másodpercig mixeljük, közben a fedél középső nyílásán át beleszórjuk a lisztet, amíg homogén téstát nem kapunk.  
A palacsintatést nem szükséges pihentetni. Amennyiben a téstá nagyon sűrű lenne, vízzel vagy tejjal hígíthatunk még rajta.

## FÁNK TÉSZTA

### Hozzávalók kb. 250 g téstához:

125 g liszt, 1 tojás, 10 cl tej, 1 leveseskanál olaj.  
A késsel felszerelt tálba beleöntjük a tejet, a tojásokat és az olajat. Mixeljük, közben a fedél középső nyílásán át beleszórjuk a lisztet, amíg homogén téstát nem kapunk.  
Javaslat: A tejet sörrel is helyettesíthetjük, ebben az esetben könnyebb téstát kapunk.  
Dagasztási idő: 25 másodperc.  
500 g téstához a hozzávalók dupla mennyiségét számítsuk.

## KEKSZTÉSZTA

### Hozzávalók kb. 24 db kekszhez:

300 g liszt, 1/2 l tej, 75 g porcukor, 100 g vaj, 2 tojás, 10 g friss élesztő, egy csipetnyi só.  
A késsel felszerelt tálba beleöntjük a tejet, sót, cukrot, a felolvazott vajat, a tojásokat és az élesztőt. Állandó sebességen mixeljük közben a fedél középső nyílásán át beleszórjuk a lisztet, majd a készüléket további 30 - 40 másodpercig üzemeltetjük.  
További feldolgozás előtt hagyjuk a téstát egy óra hosszig pihenni.

# RECEPTEK A DAGASZTÓFEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL



## KALÁCSTÉSZTA (BRIÓS)

### Hozzávalók 46 dkg téstához:

25 dkg liszt, 1,2 dkg friss élesztő, 1 csipetnyi só, 5 dkg cukor, 0,5 dl tej, 2 egész tojás, 5 dkg olvasztott vaj, 1 tojássárgája kenéshez.  
Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie (22 - 25 °C).  
Beleöntjük a hozzávalókat a dagasztó fejjel felszerelt tálba: a lisztet, a sót, a cukrot, az élesztőt, a tojásokat, a tejet és a vajat.  
30 másodpercig keverjük. A téstát az előzetesen kivajazott formába öntjük.  
2 óra hosszáig, leterítve kelesztjük a téstát egy lehetőleg se nem hideg, se nem meleg helyen.  
A téstá kétszeresre nő.  
A végén a kalácsot megkenjük egy tojássárgájával. Sütési idő: 30 perc 6-os fokozaton (180 °C).

## **VAJAS TÉSZTA:**

### **Hozzávalók 35 dkg tésztához :**

21 dkg liszt, 10 dkg vaj, 0,5 dl víz, 1 csipetnyi só.

Beleöntjük a hozzávalókat (vízzel együtt) a dagasztó fejjel felszerelt tálba. Lehetőség szerint puha vajat használunk, azaz vegyük ki felhasználás előtt 2 órával a hűtőszekrényből. A robotgépet bekapcsoljuk. Amikor a tésztá cipová áll össze, leállítjuk a gépet és kiveszük a tésztát. Sütés előtt egy-két óra hosszáig pihentetjük. Jó tanács: A vajas tésztát nem kell sokáig dagasztani. Amennyiben túl sokáig dagasztjuk, megkeményedik sütéskor.

50 dkg tésztához:

28 dkg liszt, 14 dkg vaj, 7 cl víz, 1 csipetnyi só.

## **OMLÓS TÉSZTA**

### **Egy 26 cm-es tortaformához:**

25 dkg liszt, 12,5 dkg puha vaj, 6 dkg cukor, 1 tojás, 1 csipetnyi só.

A hozzávalókat beleöntjük a dagasztó fejjel felszerelt tálba.

15 - 20 másodpercig keverjük. Porhanyós, morzsolódó tésztát kapunk, amely nem áll össze a tálban. Ezt a tésztát kis linzerkarikához, lepényekhez és különösen nyers gyümölccsel (eper, szőlő, különféle befőttek stb.) töltött kosárkák alapjául használhatjuk.

## **KENYÉRTÉSZTA**

### **Hozzávalók 80 dkg tésztához :**

50 dkg liszt, 3 dl víz, 2 dkg élesztő, fél kávéskanál só.

Fellangyosítjuk a vizet, elkeverjük benne az élesztőt és a sót. A lisztet a dagasztó fejjel felszerelt tálba öntjük.

Bekapcsoljuk a gépet. A fedél töltőnyílásán keresztül, lassan a tálba öntjük az elkevert élesztőt.

Amikor összeáll cipová, néhány másodpercig még keverjük, majd leállítjuk a gépet.

A tésztá akkor jó, ha csomómentes és nem ragad az ujjakra. Konyharuhával letakarva másnapig kelesztjük.

Dagasztási idő: 10 másodperc.

## **EGYENSÚLYTÉSZTA**

### **Hozzávalók egy kb. 72 dkg-os süteményhez:**

3 tojás, 18 dkg cukor, 18 dkg liszt, 18 dkg olvasztott vaj, fél csomag sütőpor, 1 csipetnyi só, 3 evőkanál rum.

A tojásokat, a cukrot, a sót, a megolvasztott vajat és a rumot a dagasztó fejjel felszerelt tálba öntjük.

45 másodpercig keverjük. A töltőnyílásán keresztül hozzáadjuk a lisztet és a sütőport. 30 másodpercig keverjük

40 perc perig sütjük a sütőben.

Hőmérséklet: 180°C.

## **PÜSPÖKKENYÉR**

### **Hozzávalók egy kb. 82 dkg-os süteményhez:**

12,5 dkg cukor, 25 dkg liszt, fél csomag sütőpor, 12,5 dkg olvasztott vaj, 3 tojás, 2 csipetnyi só, 5 evőkanál rum, 6,5 dkg mazsola, 6,5 dkg cukrozott gyümölcs.

Beáztatjuk a mazsolát a rumba. A cukrot, a vajat és a sót beletesszük a dagasztó fejjel felszerelt tálba. 15 másodpercig keverjük. A töltőnyílásán keresztül hozzáadjuk a tojásokat, a lisztet, a sütőport és a mazsolaáztatáshoz használt rumot. 30 másodpercig keverjük.

Hozzáadjuk a tésztához a lisztbe forgatott mazsolát és cukrozott gyümölcsdarabokat. 1 óra hosszáig sütjük.

Hőmérséklet: 200°C.

## **CSOKOLÁDÉTORTA**

### **Hozzávalók kb. 90 dkg tortához :**

5 tojás, 20 dkg porcukor, 20 dkg vaj, 20 dkg csokoládé, 1 csomag sütőpor, 3 evőkanál liszt, fél pohár tej.

A csokoládét forró vizes fürdőben (bain-marie) 2 evőkanál vízzel felolvastjuk. Hozzáadjuk a vajat, és addig keverjük, míg a csokoládét fel nem olvasztja a vajat, és a keverék simává nem válik. Beleöntjük a cukrot és a tojásokat a dagasztó fejjel felszerelt tálba, majd 45 másodpercig keverjük, míg a krém habossá nem válik.

Anélkül, hogy leállítanánk a gépet, hozzáadjuk a csokoládékötöt, a lisztet, a sütőport és a tejet az adagoló nyílásán keresztül. Egy kivajazzott tortaformába öntjük, és körülbelül 1 óra hosszán keresztül sütjük.

Hőmérséklet: közepes.

## BURGONYAPÜRÉ

60 dkg burgonya, 7 dkg vaj, 2 dl tej, só.

A négy részre vágott burgonyát megfőzzük.

Amint megfőtt, azonnal lecsepegtetjük és beleöntjük a dagasztó fejjel felszerelt tálba. Hozzáadjuk puha vajat, a sót és a felforralt tejet. 40 másodpercen keresztül, állandó sebességen keverjük.

## RECEPTEK A MIXELŐ EDÉNYKE FELHASZNÁLÁSÁVAL



### SPÁRGA KRÉMLEVES

50 dkg spárga (zöld vagy fehér), 1 csésze tyúkhúsleves, 2 dl alacsony zsírtartalmú tejszín, 2 tojássárgája, fehér bors, 1 kanál finomra vágott metélőhagyma (snidling).

A mixelő / keverő fejjel felszerelt tálba öntjük a 3 - 4 cm-es darabokra vágott spárgát (a spárga levét félretesszük). 15 másodpercig a 2-es fokozaton mixeljük, majd hozzáöntjük a tejszínt, az egy csésze húslevest, a spárga levét, a két tojássárgáját és a borsot. 10 másodpercig mixeljük. 5 percig lassú tűzön főzzük. Rászórjuk a metélőhagymát és így találjuk.

### MÁLNATURMIX

15 dkg málna, 3 dkg porcukor, fél liter teljes értékű tej, 1 dl habtejszín

A hozzávalókat beleöntjük a mixelő / keverő késsel felszerelt tálba. 1-es, majd 2-es állásban mixeljük 10 - 15 másodpercig.

### ANANÁSZ - BANÁN - EPER KOKTÉL

2 szelet ananász, 6 szem eper, 1 banán, 2 pohár narancslé, 2 pohár nagyon hideg szódavíz, 1 csomag vaníliás cukor.

Az ananászt, az epret, a banánt, a narancslevet, a csomag vaníliás cukrot a mixelő / keverő késsel felszerelt tálba öntjük. 1-es, majd 2-es állásban mixeljük 10 - 15 másodpercig. Hozzáadjuk a szódavizet a fedél töltőnyílásán keresztül. Néhány impulzussal mixeljük.

A palacsinta, keksz és fánk receptjeinél a mixelő edénykét is használhatja, először 1 majd 2 sebességfokozaton.

## 1. GERÄTEBESCHREIBUNG

- 1 - Stopfer zum Abmessen und Flüssigkeitzugeben
- 2 - Deckel mit QLS, Verschluss und Einfüllöffnung
- 3 - Achse zum Aufsetzen der Zubehörteile
- 4 - Schüssel mit Ausgießtülle
- 5 - Achse der Schüssel
- 6 - Motorblock
- 7 - Bedienungsschalter
- 8 - Einsatzscheibe
- 9 - Grobschneideinsatz
- 10 - Grobraspeleinsatz
- 11 - Feinraspeleinsatz
- 12 - Feinschneideinsatz (je nach Modell)
- 13 - Knet-/ Pürierhaken
- 14 - Quirl-/ Emulgierscheibe
- 15 - Universalmesser aus hochwertigem Edelstahl
- 16 - Kabelaufwicklung
- 17 - Zubehörbox Kaleobox® (je nach Modell)
- 18 - Spatel (je nach Modell)
- 19 - Saftkegel der Zitruspresse (je nach Modell)
- 20 - Zitruspresseneinsatz (je nach Modell)
- 21 - Achse der Zitruspresse (je nach Modell)
- 22 - Dosierverschluss für Standmixeraufsatz (je nach Modell)
- 23 - Deckel für Standmixeraufsatz (je nach Modell)
- 24 - Standmixeraufsatz (je nach Modell)
- 25 - Sockel für Standmixeraufsatz (je nach Modell)
- 26 - Minizerkleinerer-Deckel (je nach Modell)
- 27 - Minizerkleinerer-Schüssel (je nach Modell)

## 2. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Das Gerät muß stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Beim Arbeiten mit den Messern oder mit den Einsätzen zum Raspen und Schneiden ist Vorsicht geboten, da die Schneidflächen sehr scharf sind. Vor dem Gebrauch muß die Schutzabdeckung entfernt und nach dem Gebrauch unbedingt wieder angebracht werden.
- Das Zubehör erst herausnehmen, wenn das Gerät zum Stillstand gekommen ist.
- Verwenden Sie immer den Stopfer, um die Nahrungsmittel in den Schacht einzuführen. Stecken Sie nie Ihre Finger, Gabel, Messer, Spatel oder andere Gegenstände in die Einfüllöffnung.
- Gerät nie ohne Aufsicht laufen lassen.
- Netzkabel nie von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen (Stolperfalle).
- Nie in sich drehende Teile (Messer, Scheiben, ....) fassen.
- Das Gerät nie ohne Deckel auf der Schüssel bzw. dem Standmixeraufsatz in Betrieb nehmen.
- Nach jedem Gebrauch muß der Netzstecker herausgezogen werden.
- Der Motorblock darf nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit bzw. in fließendes Wasser getaucht werden. Der Motorblock kann mit einem feuchten Schwammtuch abgewischt werden.
- Die in der Rezepttabelle angegebenen Höchstmengen und Anwendungszeiten sollten nicht überschritten werden.
- Das Gerät entspricht den geltenden technischen Regelungen und Bestimmungen.
- Das Gerät ist nur für Wechselstrom geeignet. Überprüfen Sie, dass die Spannung des Netzanschlusses der auf dem Gerätetypschild angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Gasherd, Backofen usw.) verwendet werden.
- **Die Schüssel ist nicht für die Mikrowelle geeignet.**
- Es darf mit dem Gerät nur auf einer festen, vor Wasserspritzen geschützten Fläche gearbeitet werden.
- Das Gerät muß ausgeschaltet werden:
  - wenn bei Betrieb eine Störung auftritt,
  - vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten,
  - nach dem Gebrauch.

- Zum Ziehen des Steckers darf nie am Kabel gezogen werden.
- Ein Verlängerungskabel darf nur verwendet werden, wenn es in einwandfreiem Zustand ist.
- Ein elektrisches Haushaltsgerät darf nicht verwendet werden, nachdem es auf den Boden gefallen ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden. Es darf aus Sicherheitsgründen ausschließlich von einer autorisierten Kundendienst-Servicestelle ersetzt werden.
- Das Gerät wurde für den haushaltlichen und nicht für den professionellen Gebrauch entwickelt. In diesem Fall übernimmt TEFAL keine Haftung.
- Das Gerättypenschild und die wichtigsten Sicherheitsvorschriften befinden sich auf der Unterseite des Gerätes.

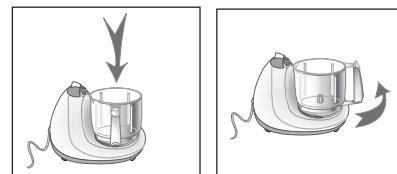
### 3. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Die Schüssel und die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas flüssigem Spülmittel reinigen, abspülen und trocknen. **Achtung: die Schneidflächen sind scharf!**

### 4. ANWENDUNG

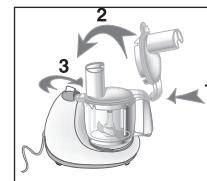
#### Aufsetzen der Schüssel (4):

Die Schüssel mit dem nach vorne gerichteten Griff aufsetzen, und nach rechts drehen, bis sie einrastet.



#### Auflegen des Deckels (2) (QLS, Verschluss):

Den Deckel so auf die Schüssel legen, dass sich der Schacht auf der Seite des Bedienungsschalters befindet, leicht festdrücken und die gewünschte Geschwindigkeit wählen, um den Deckel zu verriegeln.

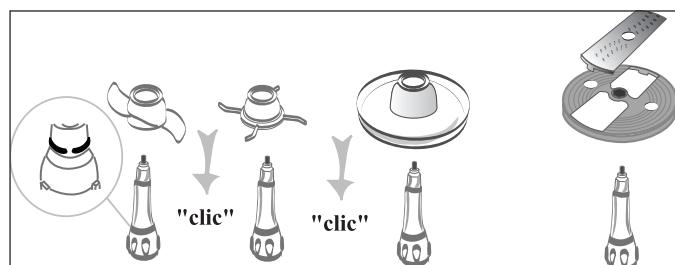


#### Mit dem Stopfer zum Abmessen und Flüssigkeitzugeben (1)

- Können Sie die Zutaten problemlos dosieren,
- die Mayonnaise gelingt Ihnen schnell: Öl in das Stopferteil mit Lochöffnung gießen.

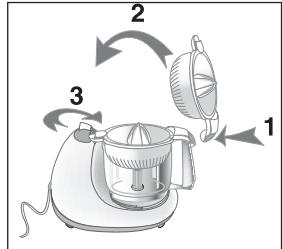
#### Einsetzen der verschiedenen Zubehörteile:

Das entsprechende Zubehörteil für die gewünschte Anwendung fest auf die Zubehörachse (3) stecken, bis es einrastet (die Einsatzscheibe rastet beim Einsetzen nicht fest ein) und in die Schüssel einsetzen. Nicht vergessen, die Schutzabdeckungen (23) der Messer abzunehmen. Mit den scharfen Zubehörteilen vorsichtig umgehen.



## Gebrauch der Zitruspresse (je nach Modell):

Die Schüssel aufsetzen und nach rechts drehen, bis sie einrastet. Die Achse der Zitruspresse (21) auf die Achse der Schüssel (5) stecken. Den Zitruspresseneinsatz (20) auf die Schüssel auflegen und den Saftkegel (19) auf die Achse in der Mitte setzen. Den Schalter auf Impulsstufe drehen, damit der Zitruspresseneinsatz verriegelt wird. Eine Fruchthälfte auf den Saftkegel setzen. Das Gerät einschalten (Impulsstufe oder Position 1). Fest auf die Frucht drücken, um den ganzen Saft herauszupressen. Sie können bis zu 1 Liter Zitrusäfte pressen, ohne die Schüssel zwischendurch leeren zu müssen.



### **Nach dem Gebrauch:**

- Den Schalter auf Position "0" drehen, um den Zitruspresseneinsatz zu entriegeln.
- Die Zitruspresse mit der Schüssel abnehmen, damit der Saft nicht verschüttet wird.
- Das Fruchtfleisch von dem Saftkegel und dem Zitruspresseneinsatz entfernen.

## Gebrauch des Standmixeraufsatzes (je nach Modell)

Mit diesem Zubehör können Sie bis zu 1 Liter köstliche Suppen, leichten Teig, Milk-Shakes, Cocktails und andere flüssige Zubereitungen zubereiten.

1. Den Sockel des Mixaufsatzes auf den Motorblock aufsetzen und entgegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.
2. Den Mixaufsatz auf seinem Sockel anbringen. Der Griff fügt sich in die Kerbe neben dem Bedienungsschalter ein.
3. Den Deckel auf den Standmixeraufsatzt aufsetzen und verriegeln.
4. Drücken Sie leicht auf den Mixaufsatz und schalten Sie ihn ein, indem Sie den Bedienungsschalter auf Impulsstufe stellen.



## **ACHTUNG**

### Mixen heißer Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel

- Beim Mixen heißer Flüssigkeit oder Nahrungsmittel den Standmixeraufsatzt bis maximal Markierung 1 L füllen.
- Die Temperatur der Flüssigkeit oder Nahrungsmittel darf beim Hineingießen in den Standmixeraufsatzt nicht höher als 80°C sein.  
Bei dieser Temperatur kochen die Zutaten noch nicht, aber es entsteht bereits Dampf.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, kommen Sie dem Standmixer nicht zu nahe und berühren Sie nicht den Deckel.

## Gebrauch des Minizerkleinerers (je nach Modell)

Mit diesem Zubehörteil können kleine Mengen von Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Dörrobst, Zwieback und gekochtem Schinken zerkleinert werden.

1. Die Schüssel (4) auf den Motorblock (6) aufsetzen.
2. Den Minizerkleinerer (25) in die Mitte der Schüssel setzen.
3. Die Zutaten in den Minizerkleinerer füllen.
4. Den Deckel des Minizerkleinerers (24) aufsetzen.
5. Den Deckel der Schüssel (2) verriegeln wie im Absatz 4 „Anwendung“ angegeben.
6. Mit der gewünschten Geschwindigkeitsstufe in Betrieb setzen.

## 5. DIE FUNKTIONEN IHRES FOODPROZESSORS

	ZUTATEN HÖCHSTMENGE	EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEIT
<b>ZERKLEINERN / MIXEN</b>		
• Mageres Fleisch, Geflügel, Fisch • Fettes Fleisch (Schweinebauch) • Gekochtes Fleisch • Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten • Zwieback • Dörrrost • Kräuter (Petersilie) • Suppe (gekochtes Gemüse) • Gekochtes Frischobst (Kompost) • Leichter Teig (Crêpes, Waffeln) • Mürbeteig	 400 g 250 g 400 g 400 g 400 g 5 100 g 50 g 1,25 l 1000 g 1,25 l 450 g	IMPULSSTUFE MAXIMAL MAXIMAL MAX. + IMPULSSTUFE MAX. + IMPULSSTUFE IMPULSSTUFE MAXIMAL MAXIMAL IMPULSSTUFE MAXIMAL MAXIMAL
<b>SCHLAGEN / QUIRLEN</b>		
• Mayonnaise • Eischnee (Soufflé) • Schlagsahne • Leichte Soße	 500 g 6 Eiweiß 400 ml 400 ml	MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL
<b>RASPELN / SCHNEIDEN</b>		
• Gemüse oder Obst • Käse	 800 g 500 g	IMPULSSTUFE IMPULSSTUFE
<b>KNETEN / PÜRIEREN</b> (je nach Modell)		
• Mürbeteig • Brot-, Pizzateig • Hefeteig • Rührteig • Kartoffelbrei	 500 g 800 g 500 g 800 g 600 g	MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL
<b>MIXEN</b> (je nach Modell)		
• Fruchtgetränke (Cocktails) • Milchmixgetränke • Suppen (gekochtes Gemüse) • Suppen (rohes Gemüse) • Leichter Teig (Waffeln, Crêpes, Bierteig)	 1 l 1 l 1 l 1 l 1 l	STUFE 1, dann 2 STUFE 1, dann 2 STUFE 1, dann 2 STUFE 1, dann 2 STUFE 1, dann 2
<b>KLEINE MENGEN ZERKLEINERN</b> (je nach Modell)		
• Haselnüsse • Mandeln • Walnüsse • Petersilie • Knoblauch • Zwiebeln • Gekochtes Eigelb • Gekochter Schinken • Zwieback	 100 g 100 g 50 g 10 g 50 g 50 g 3 Eigelb 1 Scheibe 1 Stück	MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL MAXIMAL

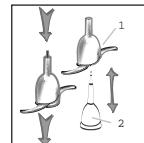
## 6. REINIGUNG

### **Reinigen des Motorblocks (6):**

- Vor dem Reinigen des Motorblocks muß stets der Netzstecker herausgezogen werden. Der Motorblock kann mit einem feuchten Schwammtuch abgewischt werden. Der Motorblock darf nie in Wasser getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden.

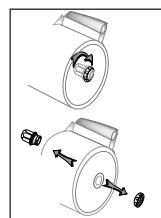
### **Reinigen der Zubehörteile:**

- Mit den scharfen Zubehörteilen vorsichtig umgehen!
- Tipp: Wenn die Zubehörteile zum Beispiel durch Karotten verfärbt wurden, mit einem in Speiseöl getränkten Tuch abwischen und dann erst mit dem Spülmittel reinigen
- Die Zubehörteile sollten sofort nach Gebrauch mit heißem Wasser und etwas flüssigem Spülmittel gereinigt werden. Sie können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Nach dem Reinigen die Schutzabdeckung wieder aufsetzen.
- Die Zubehörteile nach Gebrauch in der Kaleobox (17) aufbewahren.



### **Reinigen der Schüssel (4):**

- Für einfaches Reinigen 1/2 l Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel in die Schüssel gießen und das Gerät einige Sekunden mit dem Universalmesser (15) arbeiten lassen.
- Eine andere Möglichkeit der Reinigung der Schüssel besteht darin, die Achse der Schüssel (5) abzumontieren. Nicht die Dichtung rund um die Achse abnehmen! Achse beim Montieren wieder gut festdrehen.
- Der Deckel mit der Dichtung und die Schüssel sind spülmaschinenfest. Die Schüssel und den Deckel in den oberen Korb der Spülmaschine einsetzen und das Ökoprogramm bzw. "wenig verschmutzt" einschalten.
- Die Dichtung darf nicht vom Deckel abmontiert werden.



## 7. ENTSORGUNG DES GERÄTS



### **Schützen Sie die Umwelt !**



Ihr Gerät enthält mehrere unterschiedliche, wiederverwertbare Werkstoffe.

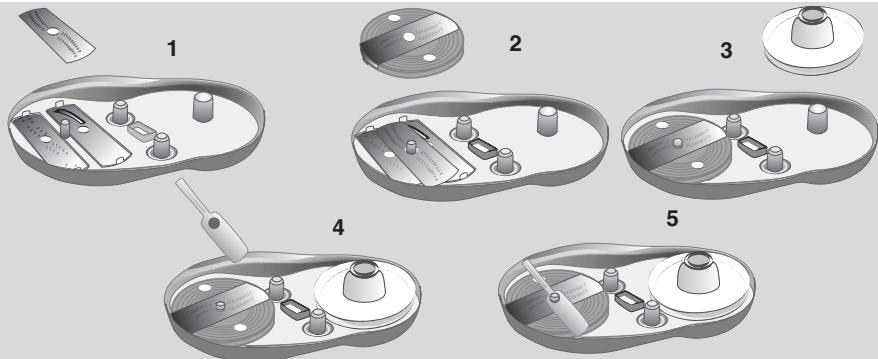


Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).

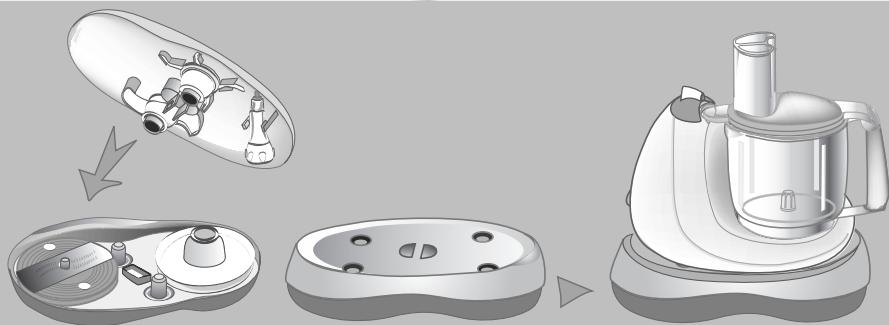
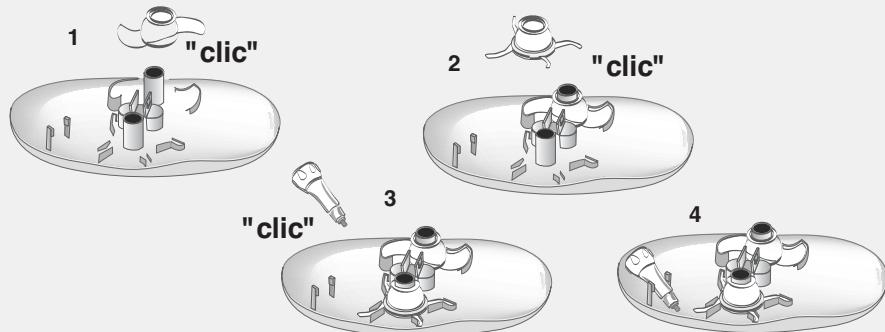
## 8. AUFBEWAHREN

Das Gerät Kaleo bietet ein exklusives System zum Verstauen der Zubehörteile, die Kaleobox ®. Nur der Standmixreinsatz (Spezialmesser + Metallachse), der Minizerkleinerer und die Zitruspresse können nicht in der Box verstaut werden. Die KALEOBOX ® kann als Sockel der Küchenmaschine benutzt oder separat aufbewahrt werden.

### A. Unterseite der Kaleobox



### B. Oberseite der Kaleobox



## 9. REZEPTE

### REZEPTE MIT DER QUIRLSCHEIBE



#### MAYONNAISE

Für 4 Personen

1 Eigelb, 1 EL Senf, 1 EL Essig, 1/4 Liter Öl, Salz, Pfeffer.

Die Quirlscheibe in die Schüssel einsetzen und Eigelb, Senf, Essig, Salz und Pfeffer hinzufügen. 3 bis 5 Sekunden auf der Position kontinuierliche Geschwindigkeit starten, dann das Öl vorsichtig durch die Einfüllöffnung dazugießen, ohne das Gerät zu stoppen. Wenn die Mayonnaise sämig wird, sieht sie zartgelb aus. Für mehr Aroma kann zum Schluß etwas Essig bei kontinuierlichem Mixen hinzugefügt werden.

Vorbereitungszeit: 1 Minute.

**Achtung:** zum Gelingen der Mayonnaise dürfen keine kalten Zutaten verwendet werden. Für leichtes Gelingen der Mayonnaise weist das kleine Stopferteil eine kleine Lochöffnung auf, die ein gleichmäßiges Durchlaufen des Öls ermöglicht. Nach Hinzufügen der Zutaten in die Schüssel den Stopfer in die Einfüllöffnung setzen, das Gerät mit kontinuierlicher Geschwindigkeitsstufe starten und 5 Sekunden warten, ohne das Gerät zu stoppen und das Öl durch das kleine Fach im Stopfer hinzugießen.

Variante: statt Senf können Sie einen EL Zitronensaft verwenden.

#### EISCHNEE

4 oder 6 Eiweiß, 1 Prise Salz.

Die Quirlscheibe in die saubere, fettfreie Schüssel einsetzen. Das Eiweiß hineingeben und entsprechend der Eiweißmenge 1 Minute 30 Sekunden bis 3 Minuten lang aufschäumen.

**Hinweis:** mit einem EL kaltem Wasser pro Eiweiß verdoppelt man die Menge Eischnee (vor allem, wenn man 2 Eiweiß verwendet). In diesem Fall muß das Eiweiß vor dem Pochieren abgetropft werden.

#### SCHLAGSAHNE

200 ml Schlagsahne mit Fettgehalt 35 %, 50 g Puderzucker

Die Schlagsahne muß kalt sein und daher zuvor im Kühlschrank gelagert werden. Die Quirlscheibe in die Schüssel einsetzen. Die Schlagsahne hineingeben, den Zucker hinzufügen. 1 Minute 15 Sekunden mixen, die Sahne wird steif. Durch die Einfüllöffnung beobachten.

**Achtung:** Wenn Sie zu lange mixen, wird die Sahne zu Butter.

### REZEPTBEISPIEL MIT DER SCHNEIDSCHEIBE



#### GRATIN DAUPHINOIS

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, 2 Eier, 2 Gläser Milch, 1 Knoblauchzehe, 1 1/2 EL Butter, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen und abtrocknen. Die Einsatzscheibe mit dem Grobschneideinsatz in die Schüssel einsetzen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Auflaufform einfetten und mit dem Knoblauch einreiben. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in der Form übereinander schichten, salzen, pfeffern.

Die Eier und die Milch mit der Quirlscheibe verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Den Rest der Butter hinzufügen. 45 Minuten im Backofen bei mittlerer Temperatur ca. 175°C überbacken.



## GEMÜSESUPPE

1 Lauchstange 5 cm lang, 3 Kartoffeln, 2 Karotten, 1 halbe Zwiebel, 1 halbes Lorbeerblatt, Thymian, 1 Petersilienstengel, Salz, Pfeffer

Das Gemüse in einem Liter Salzwasser kochen. Abtropfen lassen, das Universal-messer in die Schüssel einsetzen und das Gemüse hineingeben. Einige Sekunden pürieren. Anschließend die Brühe durch die Einfüllöffnung im Deckel gießen und entsprechend der gewünschten Konsistenz 30 Sekunden bis 1 Minute lang mixen.

## TEIG FÜR CRÊPES

Für 0,6 Liter:

160 g Mehl, 2 Eier, 1/2 TL feines Salz, 2 EL Öl, 1/3 Liter Milch, Aromastoff

Das Universal-messer in die Schüssel einsetzen und Milch, Eier, Salz und Öl zugeben. Ca. 15 Sekunden mischen und dabei das Mehl durch die Einfüllöffnung im Deckel hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht. Er muß nicht ruhen. Wenn der Teig zu dickflüssig ist, kann er mit Wasser oder Milch verdünnt werden.

## PFANNKUCHENTEIG

Für ca. 250 g Teig:

125 g Mehl, 1 Ei, 100 ml Milch, 1 EL Öl

Das Universal-messer in die Schüssel einsetzen und Milch, Ei und Öl hineingeben. Mischen und dabei das Mehl durch die Einfüllöffnung im Deckel hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Ein Tipp: Sie können die Milch durch Bier ersetzen. Der Teig ist dann leichter.

Rührzeit: 25 Sekunden.

Für 500 g Teig die doppelte Menge der Zutaten nehmen.

## WAFFELTEIG

Für ca. 24 Waffeln:

300 g Mehl, 1/2 Liter Milch, 75 g Zucker, 100 g Butter, 2 Eier, 10 g frische Hefe, 1 Prise Salz

Das Universal-messer in die Schüssel einsetzen und Milch, Salz, Zucker, zerlassene Butter, Eier und Hefe hinzugeben. Das Gerät bei kontinuierlicher Geschwindigkeit arbeiten lassen, dann das Mehl durch die Einfüllöffnung im Deckel hinzugeben und 30 bis 40 Sekunden arbeiten lassen.

1 Stunde ruhen lassen.

## REZEPTE MIT DEM KNET-, PÜRIERHAKEN



## TEIG FÜR HEFETEIG

Für ca. 450 g Teig:

250 g Mehl, 12 g frische Hefe, 1 Prise Salz, 50 g Zucker, 50 ml Milch, 2 ganze Eier, 50 g zerlassene Butter, 1 Eigelb für goldbraune Kruste

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur (22 bis 25°C) haben. Den Knethaken in die Schüssel einsetzen und alle Zutaten hineingeben: Mehl, Salz, Zucker, Hefe, ganze Eier, Milch, Butter. 30 Sekunden mischen. Den Teig in eine mit Butter eingefettete Backform geben. Abdecken an einer warmen Stelle mindestens 2 Stunden lang gehen lassen. Die Teigmenge wird sich verdoppeln. Den Hefeteig mit einem verquirten Eigelb bestreichen. Bei einer Backzeit von 30 Minuten bei 180°C den Kuchen goldbraun backen.

## **MÜRBETEIG**

### **Für 350 g Teig:**

210 g Mehl, 100 g Butter, 50 ml Wasser, 1 Prise Salz.

Den Knethaken in die Schüssel einsetzen und alle Zutaten, auch das Wasser hineingeben. Es wird empfohlen, die Butter 2 Stunden vor der Zubereitung des Teigs aus dem Kühlschrank zu nehmen. Das Gerät starten. Sobald sich eine Kugel bildet (20 Sekunden), das Gerät ausschalten und den Teig entnehmen. Sie können ihn 1 oder 2 Stunden im Kühlschrank in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Ein Tipp: der Mürbeteig sollte nicht sehr durchgeknetet werden, da er sonst beim Backen zu fest wird.

### **Für 500 g Teig:**

280 g Mehl, 140 g Butter, 70 ml Wasser, 1 Prise Salz.

## **BUTTERTEIG**

### **Für eine Tortenbodenform 26 cm**

250 g Mehl, 125 g weiche Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz.

Den Knethaken in die Schüssel einsetzen und alle Zutaten hineingeben. 15 bis 20 Sekunden kneten.

Sie erhalten einen sandartigen, bröckeligen Teig, aus dem in der Schüssel keine Kugel gebildet werden kann. Dieser Teig kann für Mürbteigplätzchen oder Tortenboden, besonders bei Torten, die man nach dem Backen mit

frischem Obst (Erdbeeren, Trauben, eingemachte Früchte usw.) belegt, verwendet werden.

## **BROTTEIG**

### **Für 800 g Teig:**

500 g Mehl, 300 ml Wasser, 20 g frische Hefe, 1/2 TL Salz.

Das Wasser erwärmen und Hefe sowie Salz darin anrühren. Den Knethaken in die Schüssel einsetzen und das Mehl hineingeben. Das Gerät anschalten. Das Wasser mit der angerührten Hefe durch die Einfüllöffnung langsam hinzugeben. Sobald sich eine Kugel bildet, das Gerät noch einige Sekunden arbeiten lassen und dann ausschalten. Der Teig muß elastisch sein und darf nicht an den Fingern kleben. Den Teig mit einem Tuch zudecken und bis zum nächsten Tag ruhen lassen

Knetzeit: 10 Sekunden

## **BRETONISCHER KUCHEN**

### **Für ca. 720 g Kuchen:**

2 Eier, 180 g Zucker, 180 g Mehl, 180 g zerlassene Butter, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 3 EL Rum

Den Knethaken in die Schüssel einsetzen und Eier, Zucker, Salz, zerlassene Butter und Rum hinzufügen. 45 Sekunden mischen. Das Mehl und Backpulver durch die Einfüllöffnung hinzugeben. 45 Sekunden kneten. 40 Minuten bei 180°C backen.

## **ENGLISCHER KUCHEN**

### **Für ca. 820 g Kuchen:**

125 g Zucker, 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 125 g zerlassene Butter, 3 Eier, 2 Prisen Salz, 5 EL Rum, 65 g Rosinen, 65 g kandierte Früchte.

Die Rosinen in Rum einlegen. Den Knethaken in die Schüssel einsetzen und Zucker, Butter und Salz hinzufügen. 15 Sekunden mischen. Eier, Mehl, Backpulver und den Rum durch die Einfüllöffnung hinzugeben. 30 Sekunden mischen.

Die zuvor in Mehl gerollten kandierten Früchte und Rosinen dem Teig hinzufügen. 1 Stunde bei 200°C backen.

## **SCHOKOLADENKUCHEN**

### **Für ca. 900 g Kuchen:**

5 Eier, 200 g Zucker, 200 g Butter, 200 g Schokolade, 1 Päckchen Backpulver, 3 EL Mehl, 1/2 Glas Milch.

Die Schokolade im Wasserbad mit 2 EL Wasser zergehen lassen. Die Butter hinzufügen und umrühren, bis die Mischung aus Schokolade und Butter flüssig ist. Den Knethaken in die Schüssel einsetzen, den Zucker und die Eier hinzugeben und 45 Sekunden mischen, damit die Masse schaumig wird. Das Gerät nicht ausschalten, die flüssige Schokolade - Butter - Mischung, Mehl, Backpulver und Milch durch die Einfüllöffnung hinzugeben. 15 Sekunden mischen. In eine mit Butter eingefettete Backform gießen und etwa 1 Stunde auf mittlerer Temperaturstufe bei 175°C backen.

## **KARTOFFELBREI**

600 g Kartoffeln, 70 g Butter, 100 ml Milch, Salz

Die gevierteilten Kartoffeln kochen.

Sobald sie gar sind, abtropfen lassen. Den Knethaken in die Schüssel einsetzen und die Kartoffeln hineingeben. Die weiche Butter, das Salz und die kochende Milch hinzufügen. 40 Sekunden bei kontinuierlicher Geschwindigkeit zu Brei verrühren.

## **REZEPTE MIT DEM STANDMIXERAUFSATZ**



### **SPARGELCREMESUPPE**

500 g (grüne oder weiße) Spargelspitzen aus dem Glas oder der Dose, 1 Tasse Geflügelbrühe, 200 ml fettramer Rahm, 2 Eigelb, weißer Pfeffer, 1 EL fein gehackter Schnittlauch.

Den Spargel in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden und ohne den Saft in den Standmixeraufsatz geben. 15 Sekunden auf Position 2 zerkleinern, dann den Rahm, die Tasse Brühe, den Spargelsaft, die 2 Eigelb und den Pfeffer hinzufügen. 10 Sekunden mixen. 5 Minuten auf kleiner Flamme erwärmen. Mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

### **HIMBEER - MILCHMIXGETRÄNK**

150 g Himbeeren, 30 g Zucker, 1/2 l Vollmilch, 100 ml Schlagsahne.

Alle Zutaten in den Standmixeraufsatz hineingeben. 20 bis 30 Sekunden auf Position 1, dann 2 mixen.

### **ANANAS – BANANEN – ERDBEER-COCKTAIL**

2 Ananasscheiben, 6 Erdbeeren, 1 Banane, 2 Gläser Orangensaft, 2 Gläser gut gekühltes Mineralwasser, 1 Päckchen Vanillezucker.

Ananas, Erdbeeren, Banane, den Orangensaft und Vanillezucker in den Standmixeraufsatz hineingeben. Den Bedienungsschalter 10 bis 15 Sekunden auf Position 1, dann 2 stellen. Das Mineralwasser durch die Einfüllöffnung hinzufügen. Mit Position P einige Male aufschäumen.

Auch für die Zubereitung leichter Teige (für Waffeln, Pfannkuchen, ...) ist der Standmixeraufsatz ideal. Zunächst auf Stufe 1, dann auf Stufe 2 mixen.

## 1. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- 1 - Толкатель дозатора-распределителя
- 2 - Крышка с системой QLS ®
- 3 - Держатель насадок
- 4 - Чаша с эксклюзивным приспособлением для слива
- 5 - Ось чаши
- 6 - Блок электродвигателя
- 7 - Ручка регулятора
- 8 - Держатель диска
- 9 - Диск для крупной нарезки
- 10 - Диск крупной терки
- 11 - Диск мелкой терки
- 12 - Диск для мелкой нарезки (в зависимости от модели)
- 13 - Насадка для теста - пресс пюре
- 14 - Насадка для взбивания
- 15 - Нож из нержавеющей стали
- 16 - Укладка для шнура
- 17 - Коробка для укладки принадлежностей Kal?obox® (в зависимости от модели)
- 18 - Лопатка (в зависимости от модели)
- 19 - Конус соковыжималки для цитрусовых (в зависимости от модели)
- 20 - Решетка соковыжималки для цитрусовых (в зависимости от модели)
- 21 - Ось соковыжималки для цитрусовых (в зависимости от модели)
- 22 - Пробка-дозатор чаши миксера (в зависимости от модели)
- 23 - Крышка чаши миксера (в зависимости от модели)
- 24 - Чаша миксера (в зависимости от модели)
- 25 - Основание чаши миксера (в зависимости от модели)
- 26 - Крышка минишинковки (в зависимости от модели)
- 27 - Чаша минишинковки (в зависимости от модели)

## 2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Храните прибор в местах, недоступных для детей.
- Будьте осторожны при использовании ножами и дисками: они очень остро заточены, и вы можете порезаться. Перед включением прибора снимите защитные чехлы и обязательно установите их на место после использования.
- Снимайте насадки только после полной остановки прибора.
- Для подачи продуктов через отверстие всегда пользуйтесь толкателем, ни в коем случае не вставляйте пальцы, вилки, ножи, лопатки или другие предметы в отверстие для подачи.
- Не оставляйте прибор в рабочем состоянии без присмотра.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался.
- Ни в коем случае не помещайте пальцы или какие-либо предметы в чашу во время работы прибора.
- Не используйте прибор без крышки чаши.
- Выключайте прибор из сети после каждого использования.
- Ни в коем случае не опускайте блок двигателя в воду или какую-либо другую жидкость и не ставьте его под кран. Протирайте его влажной губкой.
- Не превышайте максимальное количество ингредиентов и максимальное время работы, указанные в таблице рецептов.
- Он предназначен только для работы от сети переменного тока. Убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на идентификационной табличке прибора.
- Удалите прибор от источников тепла (газовой плиты, духовки и т.п.)
- Чашу нельзя ставить в микроволновую печь.
- Используйте прибор на устойчивом столе в месте, защищенном от попадания воды.
- Выключайте прибор из сети:
  - . в случае неполадок в работе;
  - . перед каждым мытьем или обслуживанием;
  - . после использования.

- При выключении из розетки никогда не тяните за шнур.
- Не используйте удлинитель, предварительно не убедившись в его исправном состоянии.
- Нельзя пользоваться электроприбором, если он падал на пол.
- Не пользуйтесь прибором, если поврежден шнур питания. Во избежание опасности заменяйте его только в уполномоченном сервисном центре.
- Прибор предназначен для бытового применения и ни в коем случае не должен использоваться в профессиональных целях. Наша гарантия не распространяется на случаи несоблюдения этого условия, за которые мы не несем никакой ответственности.
- Идентификационная табличка изделия и основные характеристики находятся на нижней стороне прибора.

### 3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

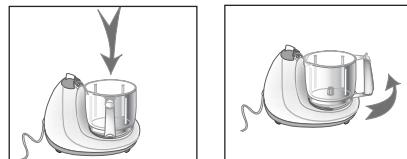
Вымойте чашу и насадки водой с мылом. Сполосните и высушите их.

Внимание: лезвия ножа очень острые.

### 4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

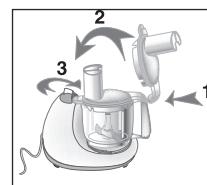
#### Установка чаши (4):

Установите чашу рукояткой в вашу сторону, и затем поверните рукоятку вправо для блокировки чаши.



#### Установка крышки (2) (система QLS ®):

Для блокировки крышки установите ее отверстием в сторону ручки регулятора, слегка нажмите на крышку и выберите нужную скорость.

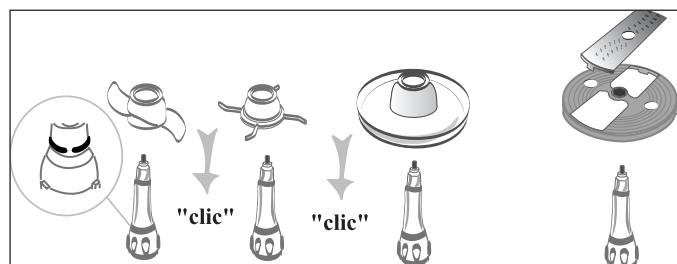


#### Толкатель дозатора-распределителя (1) служит для:

- простой дозировки ингредиентов;
- быстрого приготовления майонеза: налейте растительное масло в распределитель (узкую часть с отверстием), который моментально его разведет.

#### Установка различных насадок:

Установите нужную насадку на держатель (3) до щелчка блокировки (за исключением устройства диск + держатель диска). Поместите устройство в чашу. Не забудьте снять защитный чехол лезвий ножа (23) и соблюдайте осторожность при пользовании острыми насадками.

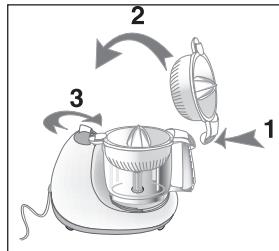


## Использование соковыжималки для цитрусовых (в зависимости от модели):

Заблокируйте чашу на блоке двигателя. Установите ось соковыжималки (21) на ось чаши (5). Установите решетку (20) на чашу. Установите конус (19) на ось в центре решетки. Заблокируйте решетку, установив регулятор на импульсный режим работы. Положите половину плода на конус. Включите прибор в импульсном режиме или в положении 1. Чтобы извлечь из плода весь сок, на него следует сильно нажимать. Можно выжимать до 1 литра сока, не выливая его из чаши.

### **После использования:**

- Разблокируйте решетку, повернув ручку регулятора в положение 0.
- Снимите соковыжималку вместе с чашей, чтобы не пролить сок.
- Очистите конус и решетку от мякоти.



## Использование чаши миксера (в зависимости от модели)

Эта насадка позволяет приготавливать до 1,1 литра великолепных супов, пюре, жидкого теста, коктейлей и прочих жидких продуктов.



1. Установите основание чаши миксера на блок двигателя. Заблокируйте основание, повернув его против часовой стрелки.
2. Установите чашу на основание. Рукоятка входит в выемку, расположенную рядом с ручкой регулятора.
3. Закройте чашу крышкой.
4. Слегка нажмите на чашу миксера, и затем включите прибор, установив ручку регулятора в положение импульсного режима "pulse".

### **Внимание:**

- Ни в коем случае не помещайте в чашу жидкости или продукты, температура которых превышает 80°C (175°F). При этой температуре жидкость еще не кипит, но выделяет небольшое количество пара.
- При смешивании горячих продуктов не заполняйте чашу выше отметки 1 л (4 чашки).
- Во избежание ожогов удалите руки и другие открытые части тела от крышки и пробки.

## Использование минишинковки (в зависимости от модели)

Эта насадка служит для измельчения небольшого количества чеснока, лука, зелени, сухофруктов, сухарей или вареной ветчины.

1. Установите чашу комбайна (4) на блок двигателя (6).
2. Установите чашу минишинковки (25) в центр чаши комбайна.
3. Поместите продукты в минишинковку.
4. Установите крышку минишинковки (24).
5. Заблокируйте крышку основной чаши (2), как указано в параграфе 4 "Использование".
6. Включите прибор, выбрав нужную скорость.

## 5. ФУНКЦИИ ВАШЕГО КОМБАЙНА

	МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО	РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЖИМ
<b>РУБКА / СМЕШИВАНИЕ</b>		
• Постное мясо (птица) • Жирное мясо (свиная шейка) • Вареное мясо (фарш) • Чеснок, лук, лук-шарлот • Сухари • Сухофрукты • Зелень (петрушка) • Суп (вареные овощи) • Вареные фрукты (пюре) • Жидкое тесто (блинчики, вафли) • Песочное тесто	 400 г 250 г 400 г 400 г 5 100 г 50 г 1,25 л 1000 г 1,25 л 450 г	ИМПУЛЬС МАКС. МАКС. МАКС. + ИМПУЛЬС МАКС. + ИМПУЛЬС ИМПУЛЬС МАКС. МАКС. ИМПУЛЬС МАКС. МАКС.
<b>ВЗБИВАНИЕ</b>		
• Майонез, соус • 4 или 6 взбитых яичных белков (безе, суфле) • Сметана (взбитый крем, взбитые сливки) • Жидкий соус	 500 г 400 мл 400 мл	МАКС. МАКС. МАКС. МАКС.
<b>НАТИРАНИЕ / ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ</b>		
• Овощи или фрукты • Сыр	 800 г 500 г	ИМПУЛЬС ИМПУЛЬС
<b>ЗАМЕШИВАНИЕ / РАСТИРАНИЕ / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (в зависимости от модели)</b>		
• Слоеное тесто • Тесто для хлеба или пиццы • Сдобы • Тесто для торта (кеекса, бисквита) • Вареный картофель (пюре)	 500 г 800 г 500 г 800 г 600 г	МАКС. МАКС. МАКС. МАКС. МАКС.
<b>СМЕШИВАНИЕ / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (в зависимости от модели)</b>		
• Фруктовые коктейли • Молочные коктейли • Супы из варенных овощей • Супы из сырных овощей • Жидкое тесто (вафли, блинчики, оладьи)	 1 л 1 л 1 л 1 л 1 л	V1, и затем V2 V1, и затем V2 V1, и затем V2 V1, и затем V2 V1, и затем V
<b>ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ В НЕБОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ (в зависимости от модели)</b>		
• Лесные орехи • Миндаль • Грецкие орехи • Петрушка • Чеснок • Лук • Вареные яичные желтки • Вареная ветчина • Сухари	 100 г 100 г 50 г 10 г 50 г 50 г 3 желтка 1 ломтик 1	МАКС. МАКС. МАКС. МАКС. МАКС. МАКС. МАКС. МАКС. МАКС.

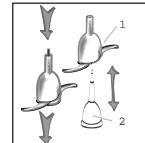
## 6. ОЧИСТКА

### Очистка блока двигателя (6):

- Перед очисткой двигателя всегда выключайте прибор из сети. Блок двигателя можно протирать слегка влажной губкой. Ни в коем случае не погружайте блок двигателя в воду и не промывайте его под краном.

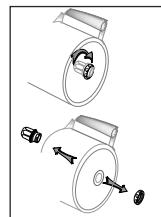
### Очистка насадок:

- Будьте осторожны при обращении с острыми насадками.
- Совет: Если насадки были окрашены морковью, протрите их смоченной растительным маслом тряпкой, а затем вымойте с мылом.
- Сразу после окончания работы с насадками вымойте их горячей водой с мылом. Эти насадки можно также мыть в посудомоечной машине.
- После очистки ножей снова наденьте на них защитный чехол.
- После использования положите насадки на место в коробку Kaleobox (17).



### Очистка чаши (4):

- Чтобы облегчить очистку чаши, налейте в нее 1/2 литра воды с несколькими каплями жидкости для мытья посуды и на несколько секунд включите прибор с ножом из нержавеющей стали.
- Для облегчения очистки вы можете демонтировать ось чаши (5), но не снимайте установленную на оси прокладку. При последующей установке завинтите ось до упора.
- Крышку с прокладкой и чашу можно мыть в посудомоечной машине.
- В случае мытья в посудомоечной машине, следует поместить чашу и крышку на верхнюю полку свободно и использовать программу для негрязной посуды или экономичную программу.
- Не пытайтесь демонтировать прокладку крышки.



## 7. ЗАВЕРШЕНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ИЛИ ЭЛЕКТРОННОГО УСТРОЙСТВА

Ваш прибор рассчитан на эксплуатацию в течение многих лет.

Тем не менее, когда вы решите заменить его новым устройством, не выбрасывайте прибор в мусорный бак или на свалку, а сдайте его в предусмотренный для этого сборный пункт.

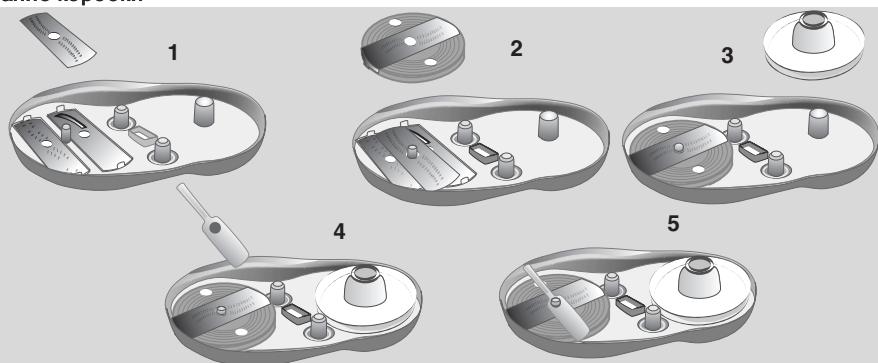
## 8. УБОРКА

Ваш комбайн Kaleo оборудован эксплуативной системой укладки принадлежностей: Kaleobox ®

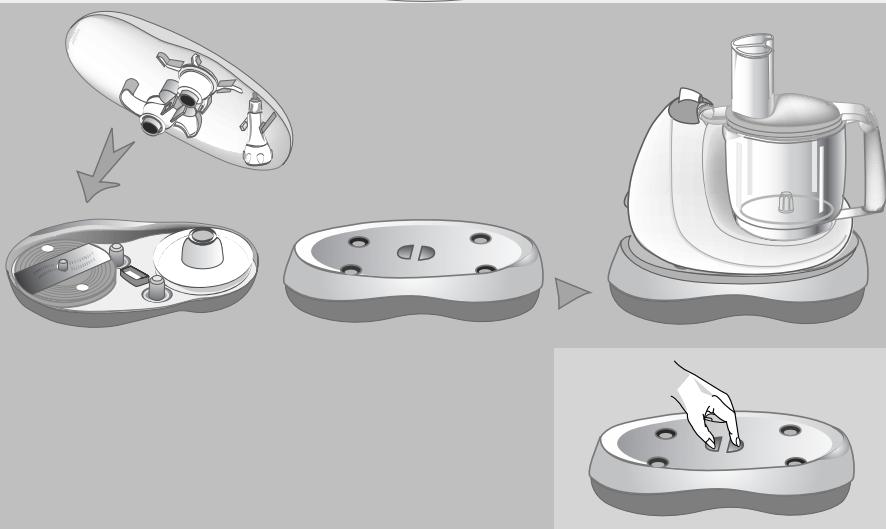
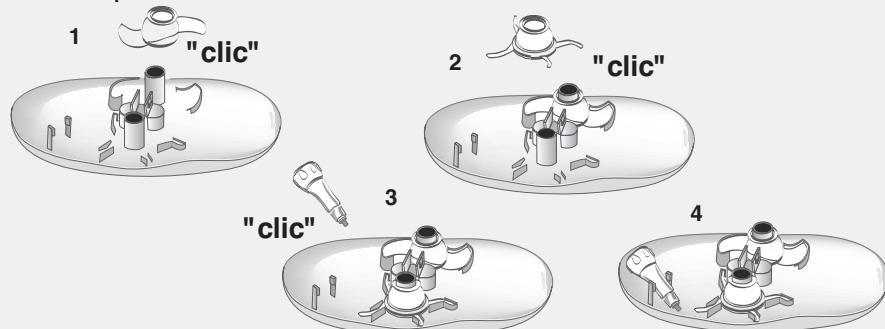
В коробку можно уложить все принадлежности, за исключением миксера, минишиновки и соковыжималки.

Коробку KALEOBOX ® можно использовать как подставку для прибора или хранить отдельно от него.

### A. Основание коробки



### B. Верхняя часть коробки



## 9. РЕЦЕПТЫ

### РЕЦЕПТЫ С НАСАДКОЙ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ



#### МАЙОНЕЗ

##### На 4 порции

яичный желток, столовая ложка горчицы, столовая ложка уксуса, 1/4 литра растительного масла, соль, перец.

Установите в чашу комбайна насадку для взбивания. Добавьте яичный желток, горчицу, уксус, соль и перец. Включите комбайн на постоянной скорости на 3 - 5 секунд, затем, не выключая его, через трубку в крышке медленно залейте растительное масло. Когда майонез взялся, его цвет становится бледным. Чтобы придать майонезу больше вкуса, перед окончанием приготовления, не прекращая перемешивания, в него можно добавить уксус. Время приготовления 1 минута.

**Внимание:** чтобы майонез удался, ингредиенты ни в коем случае не должны быть холодными.

Применение толкателя для приготовления майонеза: в небольшом отделении толкателя имеется отверстие для постепенного слива растительного масла. Положив ингредиенты в чашу, установите толкатель в трубку крышки и включите комбайн в постоянном режиме на 5 секунд. Затем, не останавливая комбайн, налейте растительное масло в небольшое отделение толкателя.

Вариант: горчицу можно заменить столовой ложкой лимонного сока.

#### ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ

От 4 до 6 яичных белков, щепотка соли.

В чистую, без следов жира чашу установите насадку для взбивания. Вылейте туда белки и включите прибор на 1,5 - 3 минуты, в зависимости от количества яичных белков.

Примечание: с помощью столовой ложки холодной воды на один белок, объем блюда можно увеличить вдвое (очень выгодно, если используются 2 белка). В этом случае белки надо слить перед приготовлением.

#### ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

200 мл стерилизованных при сверхвысокой температуре сливок (УХТ) 35 % жирности, 50 г сахарной пудры.

Перед приготовлением сливки надо охладить; для этого их следует поставить в холодильник.

Установите в чашу комбайна насадку для взбивания. Налейте сливки, добавьте сахарную пудру.

Смешивайте в течение 1 минуты и 15 секунд, сливки станут пениться. Наблюдайте за ними через отверстие в трубке.

Внимание: если размешивать слишком долго, получится сливочное масло.

### РЕЦЕПТЫ С ДИСКОМ ДЛЯ НАТИРАНИЯ / ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ



#### КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

##### На 4 порции

1 кг картофеля, 2 яйца, 2 стакана молока, зубчик чеснока, полторы столовые ложки сливочного масла, соль, перец.

Очистите, вымойте и высушите картофель. Установите в чашу комбайна диск для крупной нарезки. Нарежьте картофель. Натрите блюдо изнутри чесноком. Смажьте блюдо сливочным маслом. Положите один за другим слои нарезанного картофеля, посолите, поперчите. Взбейте яйца с молоком с помощью диска для взбивания и вылейте приготовленную смесь на картофель. Добавьте остаток сливочного масла. Поставьте в духовку на средний огонь (термостат в положении 5) на 45 минут.

При большем числе гостей, повторите операцию.



## ОВОЩНОЙ СУП

кусок лука-порея длиной 5 см, 3 картофелины, 2 моркови, половинка луковицы, половинка лаврового листа, тимьян, одна веточка петрушки, соль, перец.

Сварите овощи в 1 литре соленой воды. Слейте их и положите в чашу комбайна с установленным ней ножом. Смешивайте несколько секунд, чтобы превратить их в пюре.

Через трубку в крышке залейте бульон и мешайте от 30 секунд до 1 минуты в зависимости от желаемой густоты супа-пюре.

## ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ

На 0,6 л:

160 г муки, 2 яйца, 1/2 кофейной ложки мелкой соли, 2 столовые ложки растительного масла, 1/3 литра молока, ароматическая добавка.

Поместите молоко, яйца, соль и растительное масло в чашу комбайна с ножом. Смешивайте примерно 15 секунд, добавляя муку через центральное отверстие в крышке до получения однородного теста; нет необходимости оставлять приготовленное тесто на время, чтобы оно подошло. Если тесто получилось пересчур густое, его можно развести водой или молоком.

## ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ

Примерно на 250 г теста:

125 г муки, яйцо, 100 мл молока, столовая ложка растительного масла.

Поместите молоко, яйцо и растительное масло в чашу комбайна с ножом. Смешивайте, добавляя муку через центральное отверстие в крышке до получения однородного теста.

Совет: молоко можно заменить пивом. Тесто будет более воздушным.

Время замеса: 25 секунд.

Для получения 500 г теста удвойте количество ингредиентов.

## ТЕСТО ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Примерно на 24 вафли:

300 г муки, 1/2 л молока, 75 г сахарного песка, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 10 г свежих дрожжей, щепотка соли.

Положите в чашу комбайна с ножом молоко, соль, сахар, растопленное сливочное масло, яйца и дрожжи.

Включите прибор на постоянной скорости, затем добавьте муку через центральное отверстие в крышке и смешивайте в течение 30 - 40 секунд. Перед выпечкой тесту надо дать подойти в течение примерно часа.



## СДОБНОЕ ТЕСТО

Примерно на 460 г теста:

250 г муки, 12 г свежих дрожжей, щепотка соли, 50 г сахара, 50 мл молока, 2 яйца, 50 г растопленного сливочного масла, яичный желток для смазывания сдобы.

Все ингредиенты должны находиться при комнатной температуре (22 - 25°C). Поместите в чашу с установленной в ней насадкой для теста все ингредиенты: муку, соль, сахар, дрожжи, яйца, молоко, сливочное масло. Смешивайте в течение 30 секунд. Уложите тесто в форму, смазанную сливочным маслом. Накройте и дайте тесту подняться в теплом месте в течение минимум 2 часов. Тесто увеличится в объеме вдвое. Смажьте сдобу яичным желтком. Время приготовления 30 минут, терmostat в положении 6 (180°C).

## **СЛОЕНОЕ ТЕСТО**

### **На 350 г теста:**

210 г муки, 100 г сливочного масла, 50 мл воды, щепотка соли.

Поместите в чашу комбайна с установленной насадкой для приготовления теста все ингредиенты, включая воду. Предпочтительно использовать размягченное сливочное масло; для этого следует вынуть его из холодильника примерно за 2 часа до приготовления. Включите комбайн. Когда образуется комок (через 20 секунд), выключите его и достаньте тесто. Тесту можно дать подойти в течение 1 - 2 часов.

Совет: слоеное тесто требует очень непродолжительного замеса. Если вы будете месить его дольше положенного времени, готовая выпечка будет слишком твердой.

На 500 г:

280 г муки, 140 г сливочного масла, 70 мл воды, щепотка соли.

## **ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО**

### **Для формы диаметром 26 см:**

250 г муки, 125 г размягченного сливочного масла, 60 г сахара, яйцо, щепотка соли.

Положите все ингредиенты в чашу комбайна с установленной насадкой для приготовления теста.

Смешивайте в течение 15 – 20 секунд. Получится рассыпчатое песочное тесто, которое в чаше не скатывается в комок. Это тесто можно использовать для приготовления песочного печенья или коржей для пирогов, в частности, для пирогов с начинкой из свежих фруктов (клубники, винограда, фруктов в сиропе и т. п.).

## **ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА**

### **На 800 г теста:**

500 г муки, 300 мл воды, 20 г хлебных дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Слегка подогрейте воду и разведите в ней дрожжи и соль. В чашу с насадкой для теста положите муку. Включите прибор. Через трубку в крышке медленно налейте воду с разведенными в ней дрожжами.

Когда образуется комок, помесите еще несколько секунд и выключите комбайн. Тесто должно быть эластичным и не липнущим к пальцам. Накройте его тряпкой и дайте подойти до следующего дня.

Время замеса: 10 секунд.

## **БИСКВИТ**

### **Для бисквита весом примерно 720 г:**

3 яйца, 180 г сахара, 180 г муки, 180 г растопленного сливочного масла, 1/2 пакетика химических дрожжей, щепотка соли, 3 столовые ложки рома.

Поместите в чашу с установленной насадкой для приготовления теста яйца, сахар, соль, растопленное сливочное масло и ром. Смешивайте в течение 45 секунд. Добавьте через отверстие в крышке муку и дрожжи. Смешивайте в течение 30 секунд. Поставьте в духовку на 40 минут -

Термостат в положении 180°С.

## **КЕКС**

### **Для кекса весом примерно 820 г:**

125 г сахара, 250 г муки, 1/2 пакетика химических дрожжей, 125 г растопленного сливочного масла, 3 яйца, 2 щепотки соли, 5 столовых ложек рома, 65 г изюма, 65 г засахаренных фруктов.

Вымочите изюм в роме. Положите в чашу комбайна с насадкой для теста сахар, сливочное масло и соль. Смешивайте в течение 15 секунд. Через отверстие в крышке добавьте яйца, муку, дрожжи и ром, настоящий на изюме. Смешивайте в течение 30 секунд.

Добавьте в тесто засахаренные фрукты и изюм, предварительно обваляв их в муке. Поставьте в духовку на 1 час. Термостат в положении 200 °С.

## **ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ**

### **Для пирога весом примерно 900 г:**

5 яиц, 200 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 200 г шоколада, пакетик химических дрожжей, 3 столовые ложки муки, 1/2 стакана молока.

Растопите шоколад с двумя столовыми ложками воды в водяной бане. Добавьте сливочное масло и перемешивайте, пока смесь масла с шоколадом не растопится. Положите сахар и яйца в чашу с насадкой для теста и смешивайте в течение 45 секунд, чтобы смесь вспенилась. Не выключая прибор, через отверстие в крышке добавьте растопленный шоколад, муку, дрожжи и молоко, и перемешайте в течение 15 секунд. Выложите в смазанную маслом форму и выпекайте примерно 1 час. Термостат на средней температуре.

## **ПЮРЕ**

600 г картофеля, 70 г сливочного масла, 100 мл молока, соль.

Сварите картофель, разрезав каждую картофелину на 4 части.

По окончании варки слейте воду и положите картофель в чашу комбайна с установленной в нее насадкой для приготовления теста. Добавьте размягченное сливочное масло, соль и кипящее молоко. Смешивайте на постоянной скорости в течение 40 секунд.

## **РЕЦЕПТЫ С ЧАШЕЙ МИКСЕРА**



### **СУП-ПЮРЕ**

500 г ростков спаржи (зеленой или белой), чашка бульона из домашней птицы, 200 мл нежирных сливок, 2 яичных желтка, молотый перец, ложка мелко нарезанного зеленого лука.

Положите нарезанную на куски по 3 - 4 см спаржу (без сока) в чашу смесителя. Смешивайте в течение 15 секунд в положении 2, затем добавьте сливки, чашку бульона, сок спаржи, 2 яичных желтка, перец. Смешивайте в течение 15 секунд. Поставьте на 5 минут на медленный огонь. Приправьте зеленым луком и подавайте на стол.

### **МАЛИНОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ**

150 г малины, 30 г сахарного песка, 1/2 литра цельного молока, 100 мл сливок.

Поместите все ингредиенты в чашу смесителя. Смешивайте в положении 1, и затем 2 в течение 20 – 30 секунд.

### **КОКТЕЙЛЬ АНАНАС – БАНАН – КЛУБНИКА**

2 ломтика ананаса, 6 ягод клубники, банан, 2 стакана апельсинового сока, 2 стакана холодной газированной воды,

пакетик ванильного сахара.

Поместите ананас, клубнику, банан, апельсиновый сок и всыпьте пакетик ванильного сахара в чашу смесителя. Смешайте в течение 10 - 15 секунд в положении 1, а затем 2. Через отверстие в крышке добавьте газированную воду. Перемешайте несколькими импульсами.

Рецепты теста для блинов, вафель и оладий подходят также для приготовления в чаше смесителя сначала на скорости 1, а затем 2.

