

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОПИСАНИЕ КОМБАЙНА KALEO

- 1 – Мерный стаканчик/распределитель/толкатель
- 2 - Крышка с системой QLS[®]
- 3 – Ось для насадок
- 4 - Чаша MAGICLEAN[®] с эксклюзивным приспособлением для слива
- 5 - Ось чаши
- 6 - Блок двигателя
- 7 - Регулятор
- 8 – Диск-основание для насадок
- 9 - Диск крупной нарезки
- 10 - Диск крупной терки
- 11 - Диск мелкой терки
- 12 - Насадка для теста, приготовления пюре
- 13 - Насадка для взбивания
- 14 - Нож из нержавеющей стали
- 15 – Отделение для хранения шнура
- 16 - Ящик MAGIBOX[®] для хранения аксессуаров (в зависимости от модели)
- 17 - Лопатка (в зависимости от модели)
- 18 - Ось соковыжималки для цитрусовых (в зависимости от модели)
- 19 - Решетка соковыжималки для цитрусовых (в зависимости от модели)
- 20 - Колпак соковыжималки для цитрусовых (в зависимости от модели)
- 21 – Насадка-нож миксера/блендера (в зависимости от модели)
- 22 - Защитный чехол лезвия ножа блендера (в зависимости от модели)
- 23 - Диск тонкой нарезки (в зависимости от модели)

* Насадки **A** для всех моделей

* Насадки **B** для моделей реф. 6761 - 6762 - 6763 - 6764

* Насадки **C** для моделей реф. 6762 - 6764

* Насадки **D** для моделей реф. 6763 - 6764

* Насадки **E** для моделей реф. 6762 - 6763 - 6764

Мерный стаканчик/ распределитель /толкатель :

* С его помощью можно легко дозировать ингредиенты.

Идеальный способ хорошо и быстро приготовить майонез : налейте растительное масло в распределитель (находится в верхней части и снабжен отверстием), через отверстие которого масло равномерно и быстро смешается с содержимым чаши.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОМБАЙНА

Чашу и насадки вымойте водой с мылом. Сполосните и высушите их.
Внимание : лезвия ножа очень острые.

1. Установка чаши :

Установка крышки (система QLS®) :

Когда крышка установлена на свое место на чаше, придержите ее одной рукой и для ее фиксации поверните регулятор в положение импульсного режима или другое рабочее положение (необходимое для работы).

Установка насадок :

На ось для насадок установите необходимую насадку, нажмите мягко до блокирующего щелчка (за исключением сборки насадка + диск-основание для насадок) и установите устройство в чашу.
(Не забудьте снять защитный чехол лезвий ножа).

Соблюдайте осторожность при обращении с острыми лезвиями ножей.

2. РАБОТА С КОМБАЙНОМ

Использование соковыжималки для цитрусовых

- Установите чашу на блок двигателя. Установите ось соковыжималки на ось чаши.
- Установите решётку на чашу. Колпак установите на ось в центре решётки.
- Установкой регулятора на импульсный режим работы заблокируйте решётку.
- На колпак положите половинку плода.
- Включите комбайн (положение 1 или импульс).
- Чтобы извлечь из плода весь сок, на него надо сильно надавить.

После окончания работы:

Снимите решетку, вращая регулятор,

Снимите соковыжималку вместе с чашей, чтобы не пролить сок,

Очистите колпак и решетку от мякоти плода.

Использование насадки ножа миксера-блендера

Эта эксклюзивная насадка позволяет приготавливать до 1,25 л великолепных пюре, молочных и других коктейлей, а других жидких блюд.

- Установите чашу на блок двигателя,
- Установите насадку на ось чаши,
- Установите крышку как показано на странице 2
- Включите комбайн.

Внимание : пользуйтесь ножом миксера-блендера исключительно для приготовления жидких блюд.

Не используйте его в других целях (например, для того, чтобы рубить мясо или замешивания густого теста).

Не запускайте насадку нож миксера-блендера вхолостую.

Чаша снабжена носиком для слива.

3. ОЧИСТКА

- Всегда выключайте комбайн из сети перед очисткой блока двигателя. Блок двигателя можно протирать слегка влажной губкой. Никогда не опускайте блок двигателя в воду и не допускайте попадания на него воды.

Соблюдайте осторожность при обращении с острыми лезвиями ножей.

- Сразу после окончания работы с принадлежностями вымойте их горячей водой с мылом. Эти принадлежности можно также мыть в посудомоечной машине.
- После мытья ножей снова наденьте на них защитный чехол.
- После использования кладите принадлежности в предназначенный для них ящик.

Крышку с прокладкой можно мыть в посудомоечной машине. Не пытайтесь снять прокладку.

Для мытья насадки-ножа миксера/блендера разберите ее, нажимая на металлическую ось; в посудомоечной машине можно мыть

только часть 1.

Чаша MAGICLEAN®

Чтобы облегчить мытье чаши, можно налить в нее 1/2 л воды с несколькими каплями моющего средства и на несколько секунд включить комбайн с ножом.

Для облегчения мытья можно снять ось чаши, но не снимайте прокладку, имеющуюся на оси. При последующей установке закрутите до упора.

4. Ящик для хранения аксессуаров MAGIBOX®

ХРАНЕНИЕ АКСЕССУАРОВ (за исключением цитрусовой соковыжималки и насадки-ножа блендера)

* **Дно ящика**

* **Крышка ящика**

Ящик MAGIBOX можно использовать как подставку для комбайна или хранить его отдельно.

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ

РУБИТЬ / СМЕШИВАТЬ

| | | |
|----------------------------------|--------|--------------------|
| * Постное мясо (птица) | 400 г | ИМПУЛЬС |
| - 250 г жирного мяса (свинина) | 250 г | МАКСИМУМ |
| * Вареное мясо (фарш) | 400 г | МАКСИМУМ |
| * Чеснок, лук, лук-шаллот | 400 г | МАКСИМУМ + ИМПУЛЬС |
| * Сухари | 5 | МАКСИМУМ + ИМПУЛЬС |
| * Сухофрукты | 100 г | ИМПУЛЬС |
| - Зелень (петрушка) | 50 г | МАКСИМУМ |
| * Суп (вареные овощи) | 1,25 л | МАКСИМУМ |
| - Свежие/консервированные фрукты | 1000 г | ИМПУЛЬС |
| * Легкое тесто (блинчики, вафли) | 1,25 л | МАКСИМУМ |
| * Песочное тесто | 450 г | МАКСИМУМ |

ЗАМЕШИВАНИЕ / СМЕШИВАНИЕ / ФУНКЦИЯ БЛЕНДЕРА

| | | |
|--|-------|----------|
| * Песочное тесто | 500 г | МАКСИМУМ |
| * Тесто для хлеба или пиццы | 800 г | МАКСИМУМ |
| * Сдоба | 500 г | МАКСИМУМ |
| - 1 кг теста для торта (кекса, бисквита) | 800 г | МАКСИМУМ |
| - 1 кг вареного картофеля (пюре) | 600 г | МАКСИМУМ |

ВЗБИВАНИЕ

| | | |
|---|--------|----------|
| * Майонез, соус | 500 г | МАКСИМУМ |
| - 4 или 6 взбитых белков (безе, суфле) | | |
| - Сливки (взбитый крем, взбитые сливки) | 400 мл | МАКСИМУМ |
| - Жидкий соус | | МАКСИМУМ |

НАТИРАТЬ / ИЗМЕЛЬЧАТЬ

| | | |
|-----------------|-------|----------|
| * Овощи, фрукты | 800 г | МАКСИМУМ |
| * Сыр | 500 г | МАКСИМУМ |

МИКСЕР / БЛЕНДЕР

(Нож блендера - Только для моделей реф. 6763-6764)

| | | |
|--------------------------------|--------|--------------------|
| * Фруктовый напиток (коктейль) | 1,25 л | Скорость 1 затем 2 |
| * Молоко (молочный коктейль) | 0,5 л | Скорость 1 затем 2 |
| * Густой суп (суп-пюре) | 1,25 л | Скорость 1 затем 2 |
| * Протертые супы | 1,25 л | Скорость 1 затем 2 |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Храните комбайн в местах, недоступных детям. Не разрешайте детям пользоваться комбайном.
- Будьте осторожны при пользовании ножом или диском для натирания/измельчения, они очень остро заточены и есть опасность порезаться. Перед работой всегда снимайте защитные чехлы и одевайте их сразу же после мойки.
- Не открывайте комбайн до тех пор, пока полностью не остановятся вращающиеся насадки.
- Для подачи продуктов через отверстие всегда пользуйтесь толкателем, ни в коем случае не вставляйте пальцы, вилки, ножи, ложки или любые другие предметы в отверстие для подачи.
- После каждого использования выключайте комбайн из сети.
- Ни в коем случае не опускайте блок двигателя в воду или какую-либо другую жидкость. Никогда не мойте его водой.
- Не превышайте максимальное количество ингредиентов и максимальное время приготовления, указанные в таблице рецептов.
- Данное устройство соответствует действующим техническим нормам и правилам.
- Устройство предназначено для работы только в сети переменного тока. Мы просим вас перед первым использованием устройства убедиться, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на идентификационной табличке комбайна.
- Не оставляйте комбайн и не работайте с ним на горячей поверхности или вблизи источника открытого огня (газовая кухонная плита).
- Устанавливайте комбайн для работы только на неподвижном столе в месте, защищенном от попадания брызг воды.
- Выключайте комбайн :
 - . - если в его работе наблюдаются какие-либо аномалии,
 - . - перед каждым мытьем или техническим обслуживанием комбайна,
 - . - 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.
- Во избежание опасности поврежденный шнур электропитания должен заменяться только изготовителем, сервисным центром TEFAL либо специалистом соответствующей квалификации.
- Изделие предназначено для домашнего использования и ни в коем случае не должно использоваться в профессиональных целях, на которые наша гарантия и ответственность не распространяются.
- Идентификационная табличка изделия с основными характеристиками находится под комбайном.

РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСАДКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ МАЙОНЕЗ

На 4 персоны

1 яичный желток, 1 столовая ложка горчицы, 1 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 постоянную скорость, подождите 3 - 5 секунд и, не выключая его, через трубку в крышке медленно залейте растительное масло. Майонез готов, когда его цвет становится бледно желтым. Чтобы придать майонезу дополнительный вкуса, перед окончанием приготовления, не прекращая перемешивания, в него можно добавить уксус. Время приготовления майонеза - 1 минута.

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

Для постепенного и равномерного добавления масла можно использовать распределитель с отверстием, расположенный в крышке комбайна. Положив ингредиенты в чашу, установите распределитель в трубку крышки, включите комбайн на постоянную скорость. Через 5 секунд, не останавливая комбайн, налейте растительное масло в распределитель. Веже один вариант рецепта : горчицу можно заменить столовой ложкой лимонного сока.

СНЕЖКИ

От 4 до 6 яичных белков, щепотка соли

В чистую, без следов жира чашу установите насадку для взбивания.

Вылейте туда белки и включите комбайн на 1,5 - 3 минуты, в зависимости от количества яичных белков.

Примечание : добавляя столовую ложку холодной воды на один белок, объем блюда можно увеличить в два раза (очень выгодно, если используется 2 белка). В этом случае воду надо слить перед использованием взбитых белков.

ВОЗДУШНЫЕ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

20г стерилизованных сливок (УНТ) 35 % жирности, 50 г сахарной пудры

Перед приготовлением сливки надо охладить. Установите в чашу комбайна насадку для взбивания. Налейте сливки, добавьте сахар.

Смешивайте в течение 1 минуты 15 секунд, чтобы сливки стали пенистыми и воздушными . Наблюдайте за ними через отверстие в трубке. Если размешивать слишком долго, получится сливочное масло.

РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

На 4 персоны

1 кг картофеля, 2 яйца, 2 стакана молока, 1 зубчик чеснока, 1,5 столовых ложки сливочного масла, соль, перец.

Очистите, вымойте и высушите картофель. Установите в чашу комбайна диск для тонкой нарезки и порежьте картофель. Натрите внутреннюю сторону формы для духовки чесноком, затем сливочным маслом.

Положите один за другим слои нарезанного картофеля, посолите, поперчите.

Взбейте яйца с молоком и вылейте смесь на картофель. Добавьте остаток сливочного масла. Готовьте в духовке на среднем огне (термостат в положении 5) 45 минут.

РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОЖА ОВОЩНОЙ СУП

1 кусок лука-порея длиной 5 см, 3 картофелины, 2 моркови, 1 половинка луковицы, 1 половинка лаврового листа, тмин, веточка петрушки, соль, перец.

Сварите овощи в 1 литре соленой воды. Слейте бульон в отдельную посуду и положите овощи в чашу комбайна с установленным в ней ножом. Мешайте 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 0.6л теста:

160 г муки, 2 яйца, 1/2 чайной ложки мелкой соли, 2 столовых ложки растительного масла, 200 мл молока, специи

Все ингредиенты положите в чашу с установленным ножом, начиная с молока и яиц, затем муку, соль и растительное масло. Смешивайте примерно 15 секунд до получения однородного теста. Полученное тесто не нужно оставлять на время, чтобы оно подошло. Если тесто получилось чересчур густое, его можно развести водой или молоком. Для получения 1,2 литра теста количество ингредиентов удвойте.

ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДЬЕВ

Примерно на 250 г теста

125 г муки, 1 яйцо, 125-150 мл молока, 1 столовая ложка растительного масла

Все ингредиенты положите в чашу комбайна с установленным ножом. Перемешивайте до получения однородного теста. Молоко можно заменить пивом. Тесто станет воздушнее. Время замеса : 25 секунд. Для получения 500 г теста количество ингредиентов удвойте.

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

В чашу с установленным ножом положите муку, дрожжи, соль, сахар, растопленное масло и яйца. Перемешивайте в течение 15 секунд на постоянной скорости, затем через трубку в крышке добавьте молоко и

перемешайте в течение 30 - 40 секунд. Перед использованием тесту надо дать подойти в течение примерно часа.

РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСАДКИ ДЛЯ ТЕСТА СДОБНОЕ ТЕСТО

Примерно на 460 г теста

250 г муки, 12 г свежих дрожжей, 1 щепотка соли, 50 г сахара, 50 г молока, 2 яйца, 50 г топленого сливочного масла, 1 яичный желток для смазывания сдобы.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры (22 - 25°C).

В чашу с установленной в ней насадкой для теста положить все ингредиенты : муку, соль, сахар, дрожжи, цельные яйца, молоко, сливочное масло.

Перемешивать в течение 30 секунд. Тесто уложить в форму, предварительно смазанную сливочным маслом. Накрыть и дать тесту подойти в тепле в течение минимум 2 часов. Тесто увеличится в объеме вдвое. Смажьте сдобу яичным желтком. Время приготовления 30 минут, термостат в положении 6 (180°C).

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

На 350 г теста

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

Все ингредиенты, воду тоже, поместите в чашу комбайна, установив в нее насадку для теста. Предпочтительно воспользоваться размягченным сливочным маслом (достаньте его из холодильника за 2 часа до начала работы). Включите комбайн. По образованию комка (20 секунд), выключите его и достаньте тесто. Тесту можно дать подойти в течение 1 - 2 часов. Слоеное тесто требует очень непродолжительного замеса. Если вы будете месить его дольше положенного времени, в приготовлении оно будет излишне твердым.

На 500 г :

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

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Для формы диаметром 26 см :

250 г муки, 125 г размягченного сливочного масла, 60 г сахара, 1 яйцо, щепотка соли

Все ингредиенты положите в чашу комбайна, установив в нее насадку для приготовления теста. Смешивайте в течение 15 – 20 секунд.

Получится твердое песочное тесто, которое в чаше не скатывается в шар. Это тесто можно использовать для приготовления небольшого 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, 30 г воды, 20 г хлебных дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

Воду подогрейте и разведите в ней дрожжи и соль. В чашу с насадкой для теста положите муку. Включите комбайн. 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 : 20 секунд.

КЕКС КАТР-КАР

На кекс весом примерно 720 г :

3 яйца, 180 г сахара, 180 г муки, 180 г топленого сливочного масла, 1/2 пакетика пекарского порошка, щепотка соли, 3 столовые ложки рома.

В чашу с установленной в нее насадкой для приготовления теста положите яйца, сахар, соль, топленое сливочное масло и ром.

Перемешайте в течение 45 секунд. Через отверстие в крышке добавьте муку и пекарский порошок. Мешайте в течение 30 секунд. Готовить 40 минут при температуре 180°C.

КЕКС

На кекс весом примерно 820 г :

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

Изюм вымочите в роме. В чашу комбайна с установленной в нее насадкой для теста положите сахар, сливочное масло и соль.

Перемешайте в течение 15 секунд. Через трубочку в крышке добавьте яйца, муку, пекарский порошок, настоянный на изюме. Перемешайте в течение 30 секунд. Предварительно вываляв в муке, добавьте в тесто засахаренные фрукты и изюм,. Готовить 1 час при температуре 200°C.

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

На пирог весом примерно 900 г :

5 яиц, 200 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 200 г шоколада, 1 пакетик пекарского порошка, 3 столовых ложки муки, 1/2 стакана молока.

На паровой бане в двух столовых ложках воды растопите шоколад.

Добавьте сливочное масло и мешайте, пока смесь масла с шоколадом не растопится. В чашу с установленной в нее насадкой для приготовления теста положите сахар и яйца и в течение 45 секунд перемешайте так, чтобы смесь запенилась. Не выключая комбайн, через отверстие в крышке добавьте растопленный шоколад, муку, пекарский порошок и молоко и перемешайте в течение 15 секунд. Выложите в смазанную маслом форму и готовьте примерно 1 час при средней температуре.

ПЮРЕ

600 г картофеля, 70 г сливочного масла, 200 мл молока, соль.

Сварите картофель, разрезав его 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. Размешайте на постоянной скорости в течение 40 секунд.

РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСАДКИ-НОЖА

МИКСЕРА/БЛЕНДЕРА

СУП-ПЮРЕ ИЗ СПАРЖИ

700 г спаржи (зеленой или белой), 1 чашку бульона из домашней птицы, 20 г нежирных сливок, 2 яичных желтка, белый перец, - 1 ложка мелко нарезанного лука-шаллот

Спаржу (без сока), нарезанную на куски по 3 - 4 см, положите в чашу с установленной в нее насадкой-ножом миксера. Мешайте в течение 15 секунд на максимальной скорости, затем добавьте сливки, чашку бульона, сок спаржи, 2 яичных желтка, перец. Мешайте в течение 10 секунд. Поставьте на 5 минут на медленный огонь. Приправьте луком-шаллот и подавайте на стол.

МАЛИНОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

150 г малины, 30 г сахарного песка, 1/2 литра цельного молока, 10 г жидких сливок

Все ингредиенты положите в чашу комбайна с насадкой-ножом миксера. В течение 10 - 15 секунд перемешайте в положении 1, а затем 2.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

2 ломтика ананаса, 6 ягод клубники, 1 банан, 2 стакана апельсинового сока, 2 стакана холодной газированной воды, 1 пакетик ванильного сахара

В чашу комбайна с ножом миксера положите ананас, клубнику, банан, апельсиновый сок и пакетик ванильного сахара. Смешайте в течение 10 - 15 секунд в положении 1, а затем 2. Через отверстие в крышке добавьте газированную воду. Несколькими включениями в импульсном режиме перемешайте.