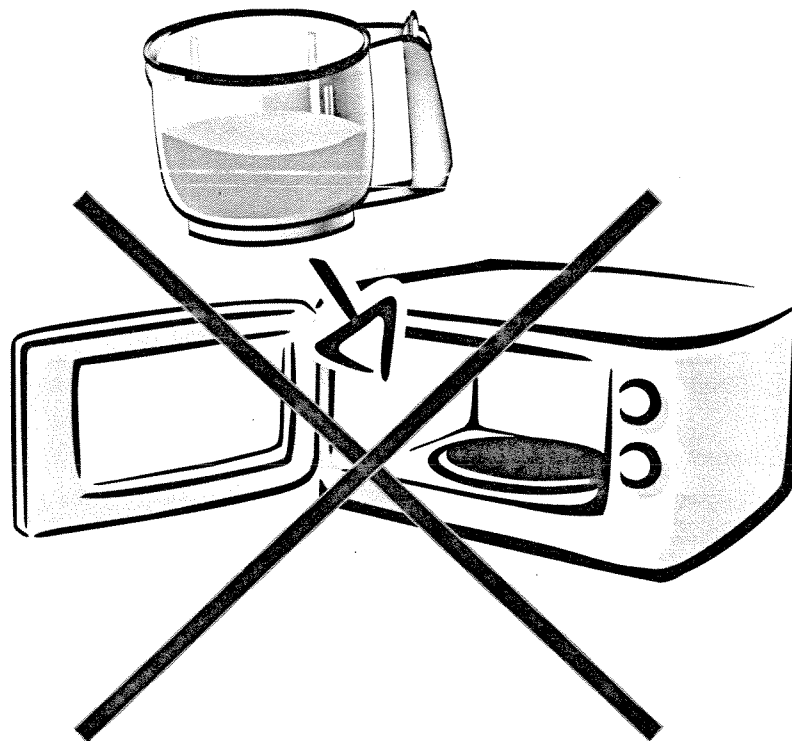
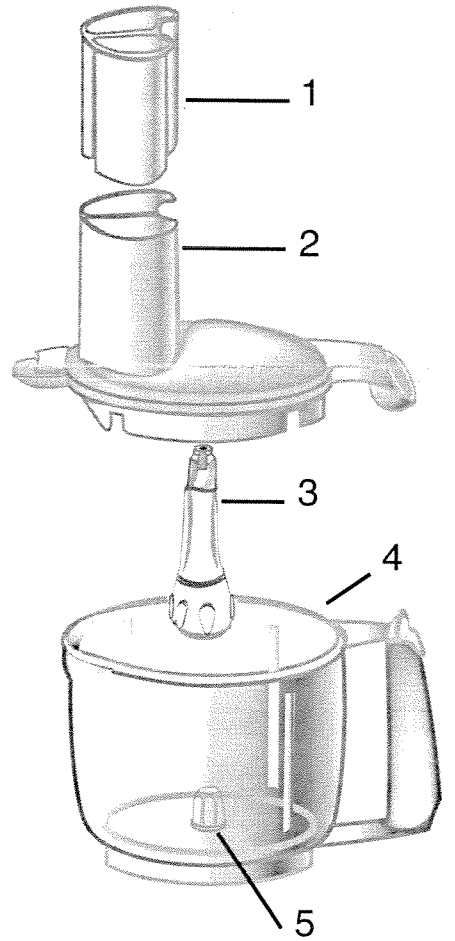
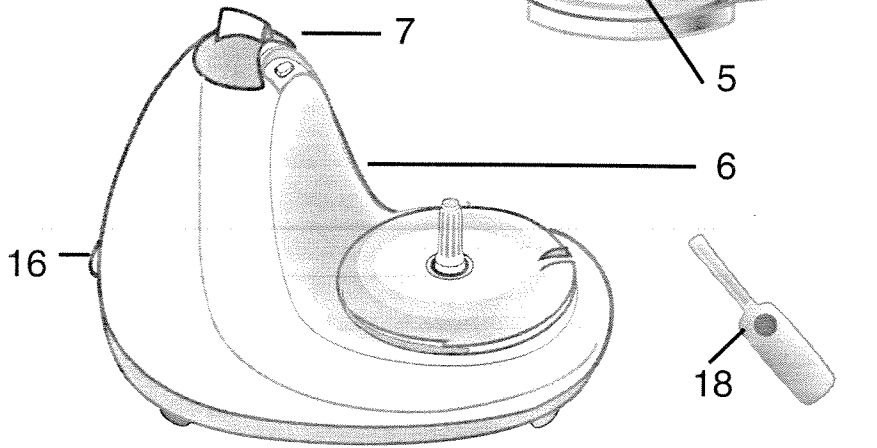
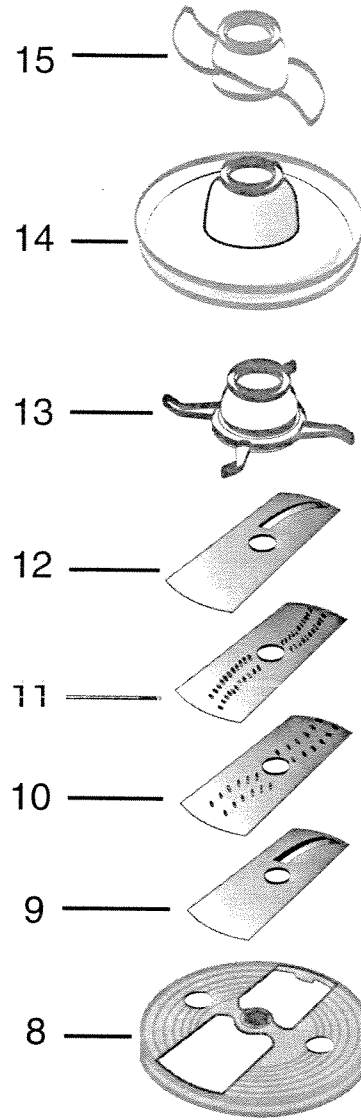
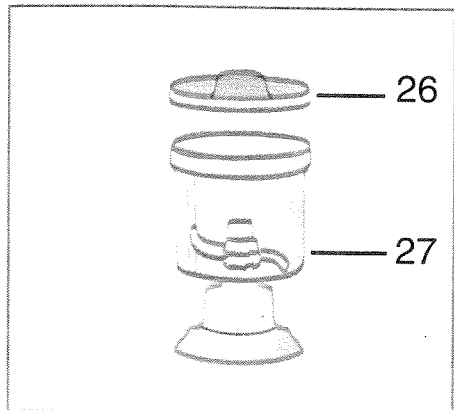
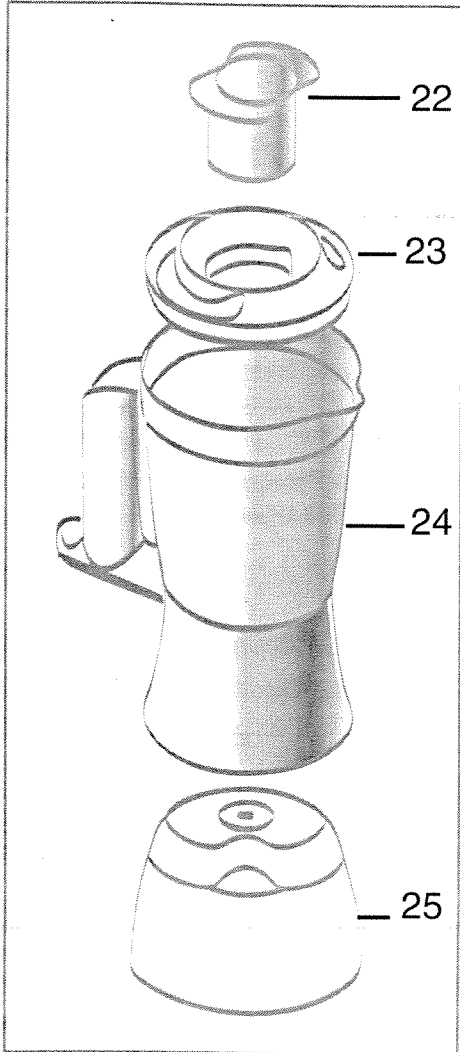
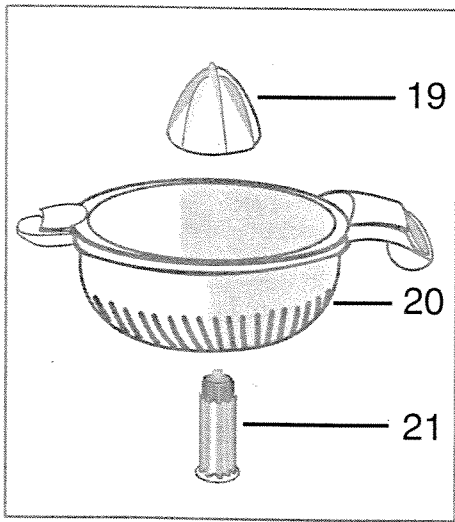




KALÉO





## 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 пользовании 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.
- 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.
- В случае перегрева, прибор может автоматически остановиться. В таком случае, установите переключатель скорости в положение 0 и дайте прибору охладиться в течение минимум 20 минут.
- Этот прибор соответствует требованиям действующих норм и правил.
- 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.

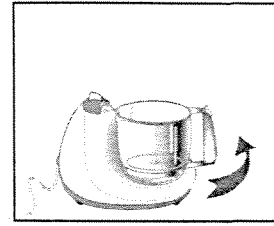
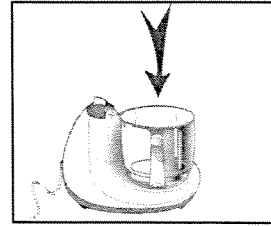
### 3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

Вымойте чашу и насадки водой с мылом. Сполосните и высушите их.  
Внимание: лезвия ножа очень острые.

### 4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

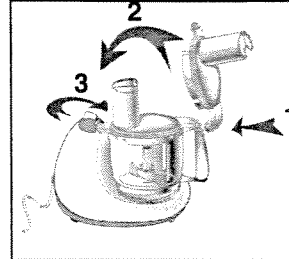
#### Установка чаши (4):

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



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

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

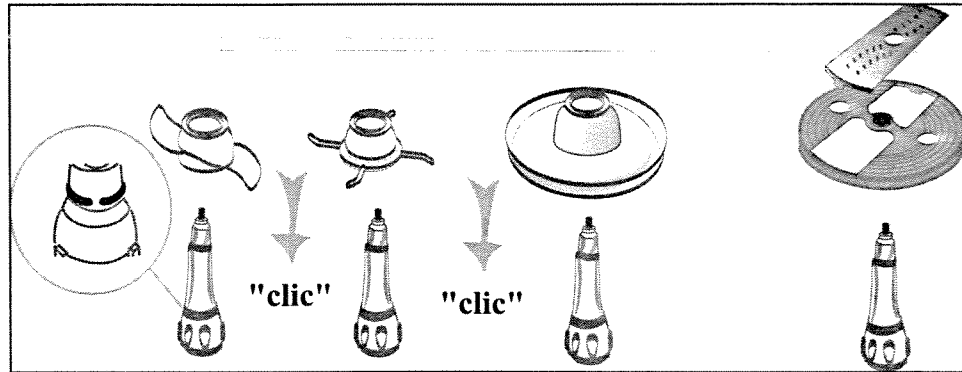


#### Толкатель дозатора-распределителя (1) служит для:

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

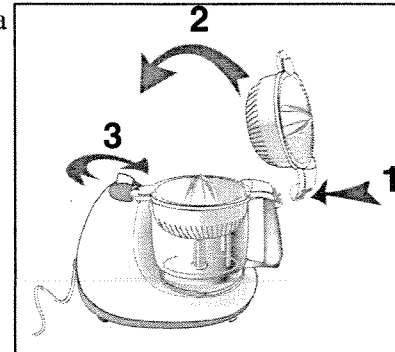
#### Установка различных насадок:

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.



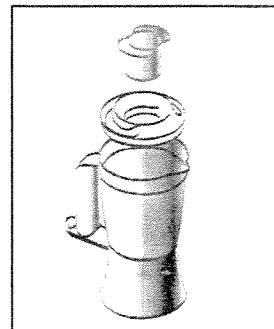
#### После использования:

- 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. Слегка нажмите на чашу миксера, и затем включите прибор, установив ручку регулятора в положение импульсного режима "pulse".









## 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> <ul style="list-style-type: none"><li>• Постное мясо (птица)</li><li>• Жирное мясо (свиная шейка)</li><li>• Вареное мясо (фарш)</li><li>• Чеснок, лук, лук-шарлот</li><li>• Сухари</li><li>• Сухофрукты</li><li>• Зелень (петрушка)</li><li>• Суп (вареные овощи)</li><li>• Вареные фрукты (пюре)</li><li>• Жидкое тесто (блины, вафли)</li><li>• Песочное тесто</li></ul>	 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> <ul style="list-style-type: none"><li>• Майонез, соус</li><li>• 4 или 6 взбитых яичных белков (безе, суфле)</li><li>• Сметана (взбитый крем, взбитые сливки)</li><li>• Жидкий соус</li></ul>	 500 г 400 мл 400 мл	МАКС. МАКС. МАКС. МАКС.
<b>НАТИРАНИЕ / ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Овощи или фрукты</li><li>• Сыр</li></ul>	 800 г 500 г	ИМПУЛЬС ИМПУЛЬС
<b>ЗАМЕШИВАНИЕ / РАСТИРАНИЕ / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (в зависимости от модели)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Слоеное тесто</li><li>• Тесто для хлеба или пиццы</li><li>• Сдоба</li><li>• Тесто для торта (кекса, бисквита)</li><li>• Вареный картофель (пюре)</li></ul>	 500 г 800 г 500 г 800 г 600 г	МАКС. МАКС. МАКС. МАКС. МАКС.
<b>СМЕШИВАНИЕ / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ (в зависимости от модели)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Фруктовые коктейли</li><li>• Молочные коктейли</li><li>• Супы из вареных овощей</li><li>• Супы из сырых овощей</li><li>• Жидкое тесто (вафли, блины, оладьи)</li></ul>	 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> <ul style="list-style-type: none"><li>• Лесные орехи</li><li>• Миндаль</li><li>• Грецкие орехи</li><li>• Петрушка</li><li>• Чеснок</li><li>• Лук</li><li>• Вареные яичные желтки</li><li>• Вареная ветчина</li><li>• Сухари</li></ul>	 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.

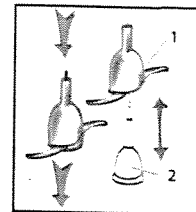
## 6. ОЧИСТКА

### 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

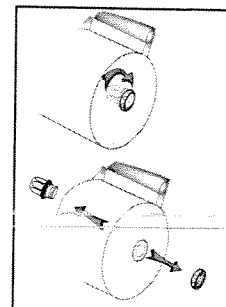
### Очистка насадок:

- 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 Kal?obox (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 закрутите 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

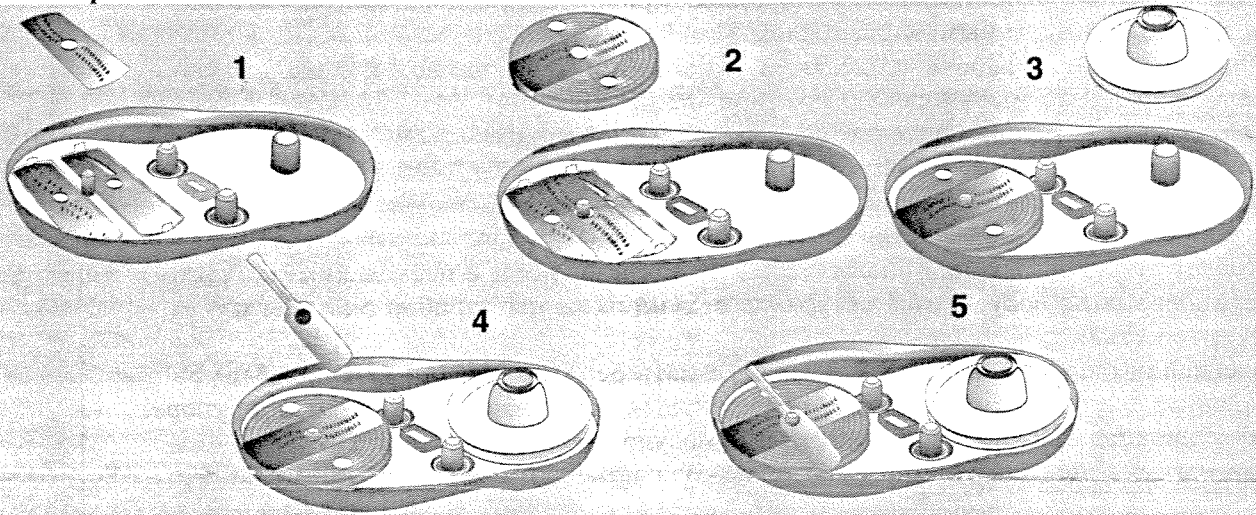
Ваш прибор рассчитан на эксплуатацию в течение многих лет. Тем не менее, когда вы решите заменить его новым устройством, не выбрасывайте прибор в мусорный бак или на свалку, а сдайте его в предусмотренный для этого сборный пункт.

## 8. УБОРКА

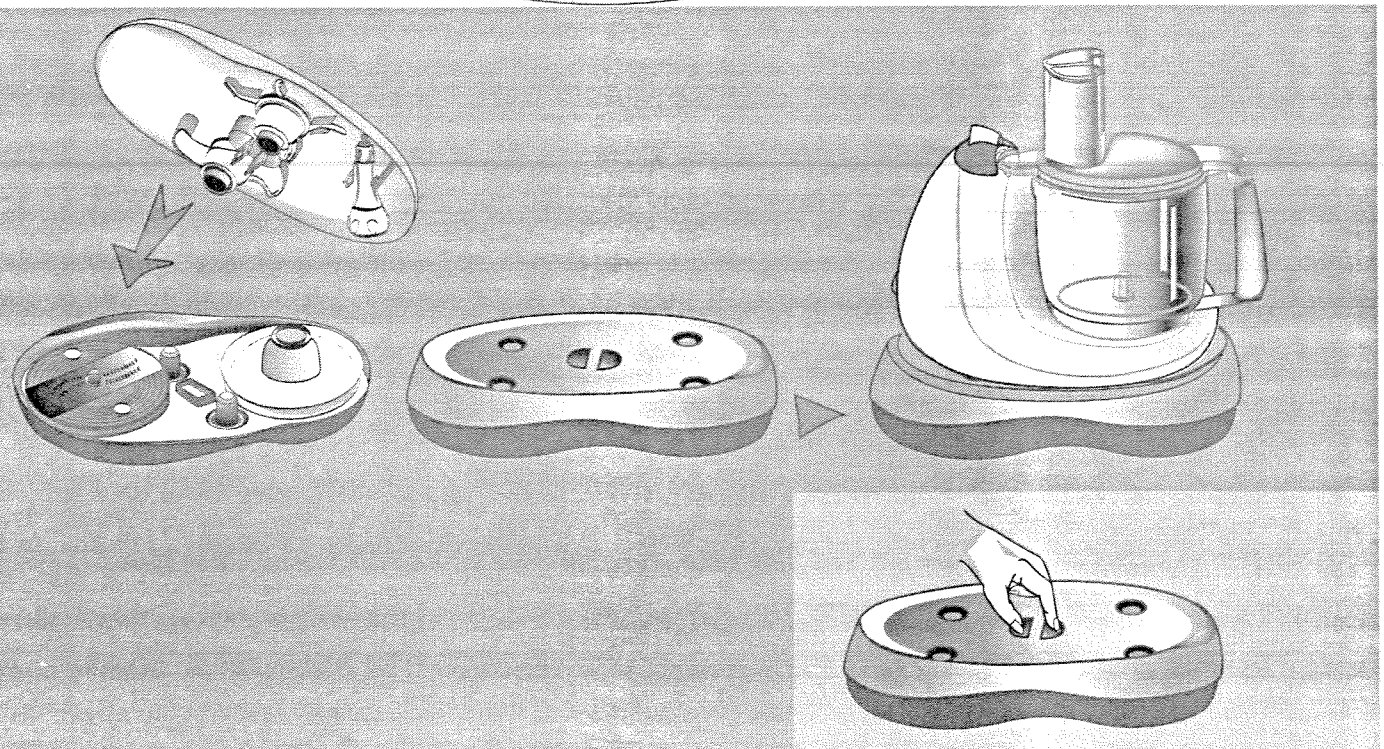
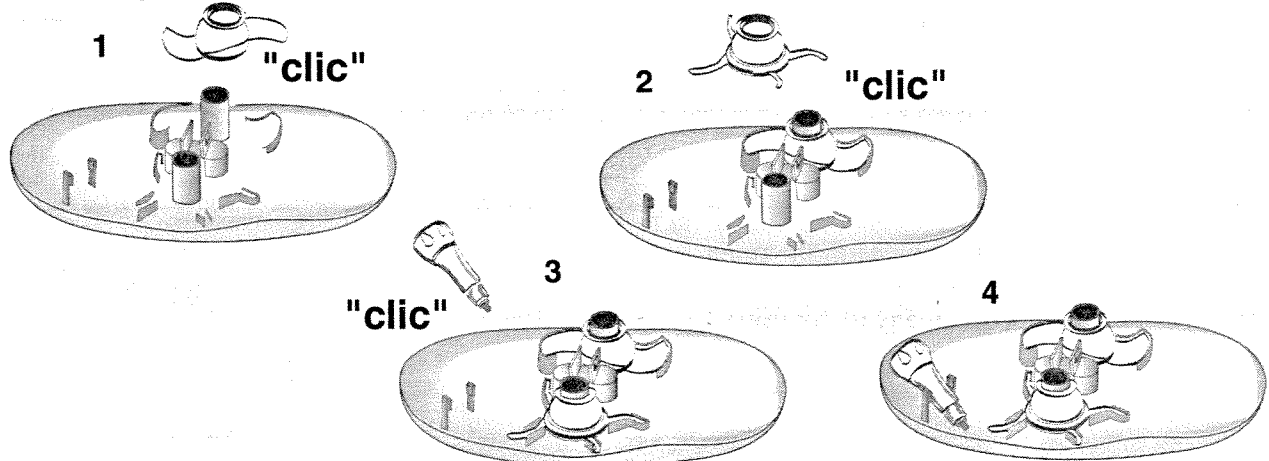
Ваш комбайн Kaleo оборудован эксклюзивной системой укладки принадлежностей: Kaleobox<sup>®</sup>. В коробку можно уложить все принадлежности, за исключением миксера, минишинковки и соковыжималки.

Коробку KALEOBOX<sup>®</sup> можно использовать как подставку для прибора или хранить отдельно от него.

### А. Основание коробки



### В. Верхняя часть коробки





### 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 (УНТ) 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 чересчур 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.

## РЕЦЕПТЫ С НАСАДКОЙ ДЛЯ ТЕСТА / ПРЕСС ПЮРЕ



### 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, термостат 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.

## **ПОРЕ**

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.