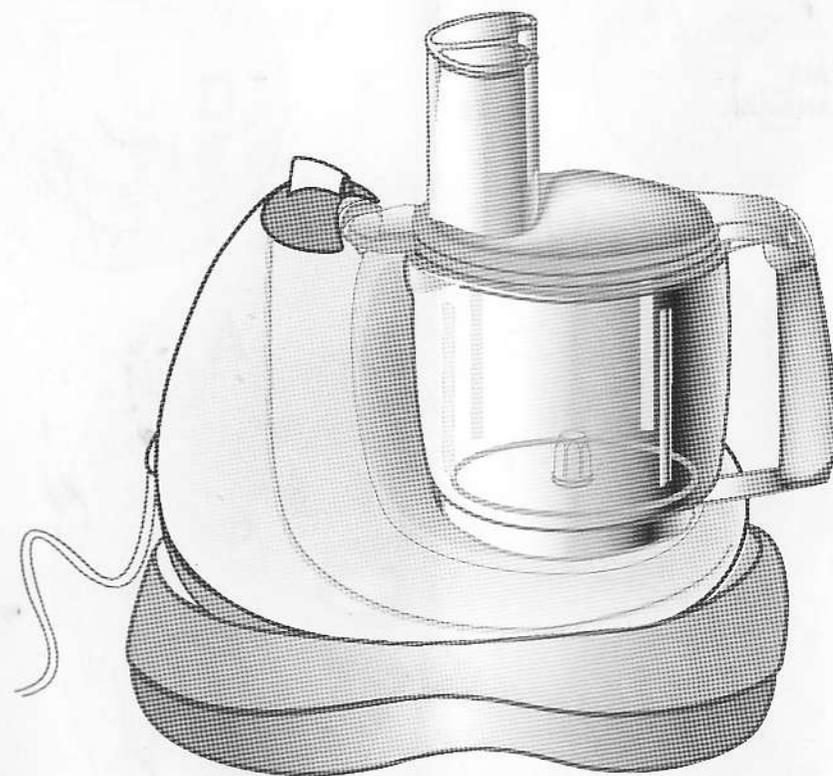


S



kaleo

Ref : 2440195

Imprimerie PUBLI-LUX • Luxeuil

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 - Poussoir doseur distributeur
- 2 - Couvercle avec système QLS[®]
- 3 - Support d'accessoires
- 4 - Bol MAGICLEAN[®] avec bec verseur exclusif
- 5 - Axe de bol
- 6 - Bloc moteur
- 7 - Bouton de commande
- 8 - Support de cartouche
- 9 - Cartouche émincé gros
- 10 - Cartouche râpé gros
- 11 - Cartouche râpé fin
- 12 - Accessoire pétrin - presse purée
- 13 - Accessoire émulsionneur
- 14 - Couteau inox
- 15 - Range cordon
- 16 - Boîte de rangement des accessoires Kaléobox[®] (suivant modèle)
- 17 - Spatule (suivant modèle)
- 18 - Axe presse-agrumes (suivant modèle)
- 19 - Grille presse-agrumes (suivant modèle)
- 20 - Dôme presse-agrumes (suivant modèle)
- 21 - Accessoire blender mélangeur (suivant modèle)
- 22 - Protection des lames du couteau blender (suivant modèle)
- 23 - Cartouche émincé fin (suivant modèle)

- Accessoires **A** communs à tous les modèles
- Accessoires **B** sur modèles ref. 6761 - 6762 - 6763 - 6764
- Accessoires **C** sur modèles ref. 6762 - 6764
- Accessoires **D** sur modèles ref. 6763 - 6764
- Accessoires **E** sur modèles ref. 6762 - 6763 - 6764

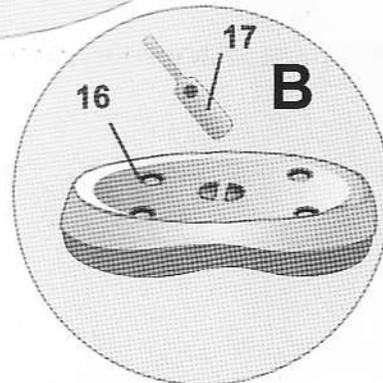
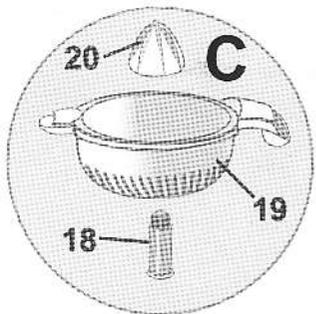
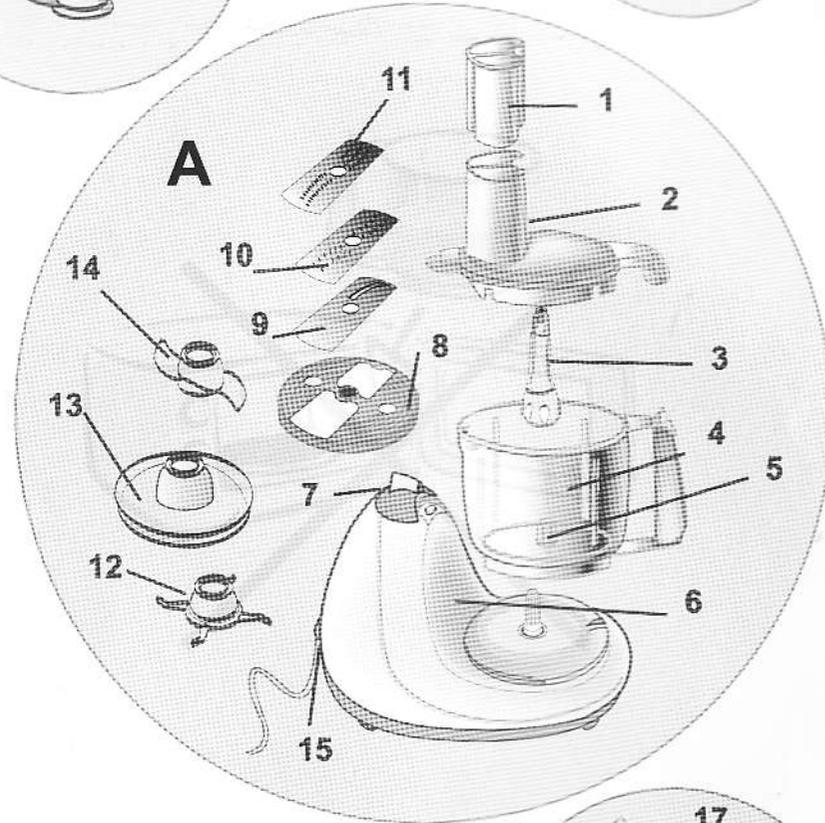
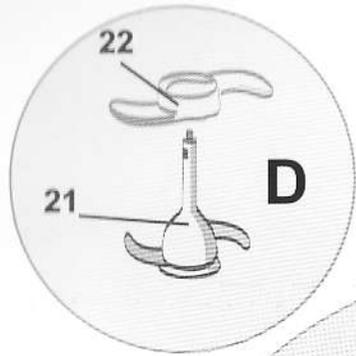
Poussoir doseur distributeur :

- Pratique pour doser facilement les ingrédients.
- Idéal pour réussir rapidement la mayonnaise : vous versez l'huile dans le distributeur (partie étroite trouée) qui la répartira très rapidement.

Votre Kalèo est équipé d'un système de sécurité. En cas de surchauffe, le produit s'arrête automatiquement. Mettez le sélecteur de vitesse sur la position 0 et laissez le produit refroidir durant 20 minutes environ.

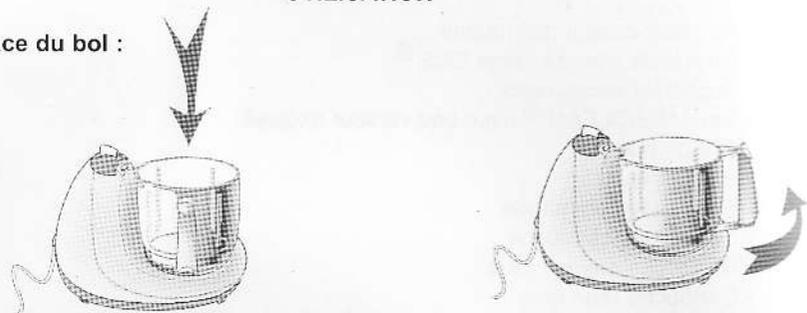
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lavez le bol et les outils avec de l'eau savonneuse. Rincez puis séchez.
Attention : les lames sont coupantes.



UTILISATION

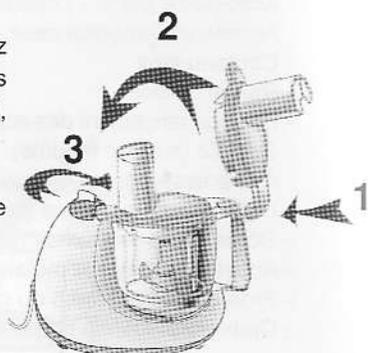
Mise en place du bol :



Mise en place du couvercle (système QLS®) :

Lorsque le couvercle est en place sur le bol. Appuyez sur celui-ci d'une main et tourner le bouton soit vers position impuls soit marche continue (suivant utilisation), pour verrouiller le couvercle.

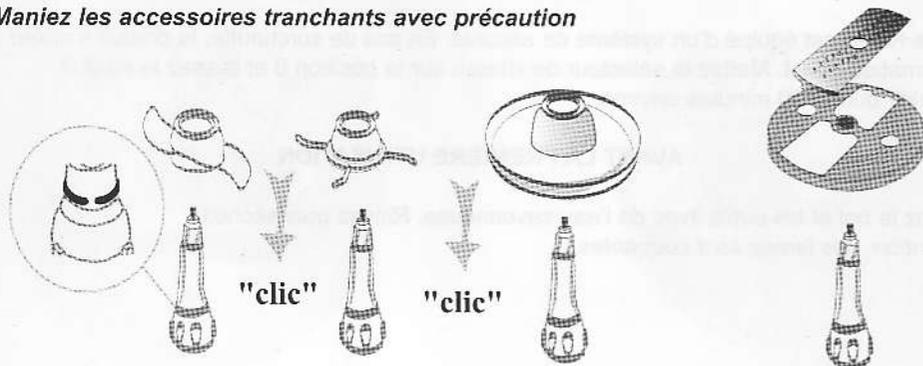
Mettez en marche positionnant le bouton de commande sur impuls ou en marche continue.



Mise en place des accessoires :

Placez l'accessoire correspondant à l'utilisation voulue sur le support accessoires jusqu'au " clic " de verrouillage (sauf pour l'ensemble cartouche + support cartouche) et mettez l'ensemble dans le bol. (Pensez à enlever les protections des lames des couteaux).

Maniez les accessoires tranchants avec précaution

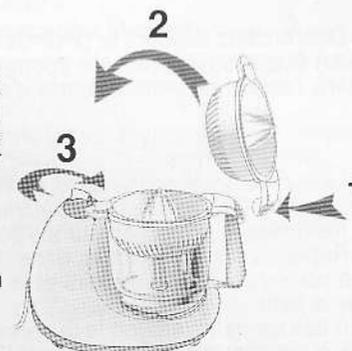


Utilisation de l'accessoire presse-agrumes

Positionnez le bol sur le bloc moteur. Placez l'axe presse-agrumes sur l'axe du bol. Positionnez la grille sur le bol. Mettez le dôme sur l'axe au centre de la grille. Verrouillez la grille en tournant le bouton vers impuls. Positionnez la moitié du fruit sur le cône. Mettez l'appareil en marche (position 1 ou impuls). Appuyez fermement sur le fruit pour en extraire tout le jus.

Après utilisation :

- Déverrouillez la grille en tournant le bouton
- Retirez l'accessoire presse-agrumes avec le bol afin d'éviter de faire couler du jus.
- Enlevez la pulpe du cône et de la grille.

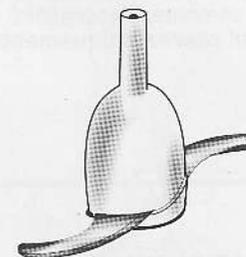


Utilisation de l'accessoire blender mélangeur

Cet accessoire exclusif permet de réaliser jusqu'à 1,25 l de parfaits veloutés, pâte à gaufres, pâte à crêpes, milkshakes, cocktails et autres préparations liquides.

- Positionnez le bol sur le bloc moteur
- Mettez l'accessoire sur l'axe de bol
- Positionnez le couvercle comme indiqué page 2
- Mettez en marche

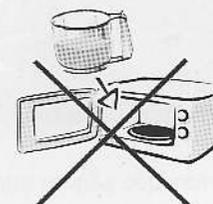
Important : n'utilisez l'accessoire blender que pour des préparations liquides.
Ne pas l'utiliser pour d'autres fonctions (hacher la viande ou pâtes lourdes).
Ne pas faire fonctionner l'accessoire blender à vide.



Le bol est muni d'un bec verseur pour faciliter le service.



Le bol ne passe pas au micro-ondes.



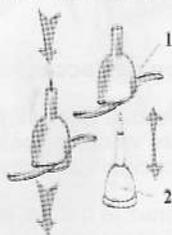
NETTOYAGE

- Débranchez toujours la prise de courant avant de nettoyer le bloc moteur. Le bloc moteur peut être essuyé avec une éponge légèrement humide. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne versez jamais d'eau dessus.

Maniez les accessoires tranchants avec précaution

- Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse immédiatement après vous en être servi. Ces accessoires peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
- Remettez la protection sur les couteaux après le nettoyage.
- Remettez les accessoires dans la boîte après utilisation.
Le couvercle équipé du joint et le bol passent au lave-vaisselle. Ne pas essayer de démonter le joint.
En cas de nettoyage en lave vaisselle, mettre le bol et le couvercle dans le panier du haut sans les contraindre, en utilisant de préférence le programme éco ou peu sale.

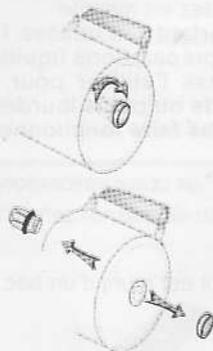
Pour nettoyer le couteau de l'accessoire blender mélangeur, démontez l'accessoire en appuyant sur l'axe métallique et passez **uniquement la partie 1** au lave-vaisselle.



Bol MAGICLEAN®

Afin de faciliter le nettoyage du bol, vous pouvez mettre 1/2 l d'eau et quelques gouttes de produit vaisselle et faire fonctionner l'appareil quelques secondes avec le couteau.

L'axe du bol est démontable pour faciliter son nettoyage, ne pas démonter le joint qui se trouve autour de l'axe. Lors du remontage bien visser à fond.

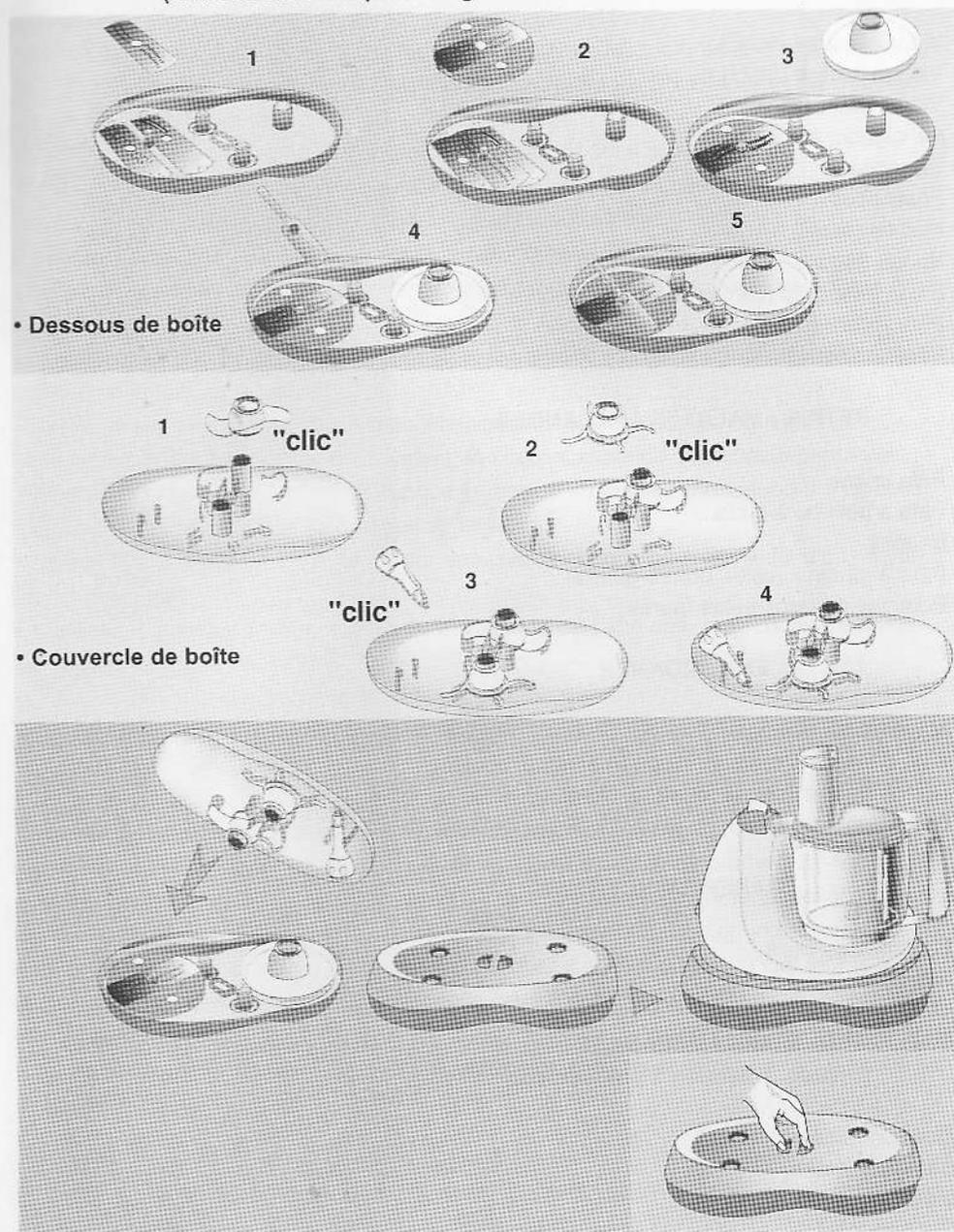


Rangement du cordon :



MAGIBOX® RANGEMENT DES ACCESSOIRES

(sauf accessoires presse-agrumes et accessoire blender)



La MAGIBOX® peut être utilisée comme socle de l'appareil ou être rangée séparément.

HACHER / MELANGER

- Viande maigre (volaille)
- Viande grasse (gorge de porc)
- Viande cuite (farce)
- Ail, oignon, échalotes
- Biscottes
- Fruits secs
- Herbes (persil)
- Soupe (légumes cuits)
- Fruits frais cuits (compotes)
- Pâte légère (crêpes, gaufres)
- Pâte sablée



QUANTITE MAXI	VITESSE CONSEILLEE
400 g	PULSE
250 g	MAXI
400 g	MAXI
400 g	MAXI + PULSE
5	MAXI + PULSE
100 g	PULSE
50 g	MAXI
1,25 l	MAXI
1000 g	PULSE
1,25 l	MAXI
450 g	MAXI

PETRIR / MALAXER / MELANGER

- Pâte Brisée
- Pâte à pain ou à pizza
- Brioche
- Pâte à gâteaux (cake, quatre-quarts)
- Pommes de terre cuites (purée)



500 g	MAXI
800 g	MAXI
500 g	MAXI
800 g	MAXI
600 g	MAXI

EMULSIONNER

- Mayonnaise, sauce
- 4 ou 6 blancs d'œufs en neige (meringue, soufflé)
- Crème fraîche (crème fouettée, chantilly)
- Sauce légère



500 g	MAXI
	MAXI
	MAXI
40 cl	MAXI

RAPER/EMINCER

- Légumes ou fruits
- Fromage



800 g	PULSE
500 g	PULSE

MIXER / MELANGER

(Blender - Version 3 uniquement)

- Boisson fruitée (cocktail)
- Lait (milk shake)
- Potage cuit (veloutés)
- Potages crus



1,25 l	V1 puis V2
0,5 l	V1 puis V2
1,25 l	V1 puis V2
1,25 l	V1 puis V2

CONSIGNES DE SECURITE

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Faites attention quand vous manipulez les couteaux ou les cartouches à râper/émincer, ils sont très aiguisés et tranchants. Avant utilisation, retire les protections et replacez-les toujours après nettoyage.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement avant d'ouvrir l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, n'introduisez jamais les doigts, fourchette, couteau, spatule ou tout autre objet.
- Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché :
 - . s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
 - . avant chaque nettoyage ou entretien
 - . après utilisation
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- La plaque signalétique du produit et les principales caractéristiques se trouvent sous l'appareil.

QUELQUES RECETTES (avec disque émulsionneur)

MAYONNAISE



Pour 4 personnes

1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1/4 de litre d'huile, sel, poivre.

Mettez le disque émulsionneur dans le bol du robot. Rajoutez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Mettez en marche en utilisant la fonction vitesse continue, attendez 3 à 5 secondes, puis sans arrêter votre robot, versez l'huile lentement par la cheminée du couvercle. Quand la mayonnaise est prise, sa couleur devient pâle. Pour donner plus de goût à la mayonnaise, vous pouvez rajouter du vinaigre à la fin tout en continuant à mixer. Temps de réalisation 1 minute.

Attention : pour la réussite de la mayonnaise, les ingrédients ne doivent jamais être froids.

Utilisation du poussoir mayonnaise : pour faciliter la réussite de la mayonnaise, le petit compartiment du poussoir est équipé d'un trou permettant l'écoulement régulier de l'huile. Après avoir mis les ingrédients dans le bol, mettez le poussoir dans la cheminée du couvercle, mettez en marche en utilisant la fonction vitesse continue, attendez 5 secondes. Puis, tout en laissant fonctionner votre robot, versez l'huile dans le petit compartiment du poussoir.

Variante : vous pouvez remplacer la moutarde par une cuillère à soupe de jus de citron

ŒUFS EN NEIGE



De 4 à 6 blancs d'œufs, 1 pincée de sel.

Mettez l'accessoire émulsionneur dans le bol propre, exempt de matière grasse. Versez les blancs et laissez tourner 1 minute 30 secondes à 3 minutes en fonction du nombre de blancs d'œufs.

Observation : avec une cuillère à soupe d'eau froide par blanc, on double le volume de la préparation (très avantageux si on utilise 2 blancs). Dans ce cas, il vous faut égoutter les blancs avant de les faire cuire.

CREME CHANTILLY



20 cl de crème fraîche liquide UHT à 35 % de matière grasse, 50 g de sucre glace

Avant d'être utilisée la crème fraîche liquide doit être froide donc entreposée dans le réfrigérateur. Mettez l'accessoire émulsionneur dans le bol. Versez la crème, ajoutez le sucre. Mixez pendant 1 minute 15 secondes, la crème devient mousseuse. Surveillez-la par le trou de la cheminée. Si vous mixez trop longtemps vous obtiendrez du beurre.

EXEMPLE DE RECETTE AVEC LE DISQUE ÉMINCÉ

GRATIN DAUPHINOIS



Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre, 2 œufs, 2 verres de lait, 1 gousse d'ail, 1 cuillère et demi de beurre, sel, poivre

Epluchez, lavez et essuyez les pommes de terre. Mettez le disque émincé n°2 dans le bol. Emincez les pommes de terre. Frottez l'intérieur du plat avec la gousse d'ail. Beurrez le plat. Mettez les pommes de terre émincées en couches successives, salez, poivrez. Battez les œufs avec le lait et versez le mélange sur les pommes de terre. Ajoutez le reste du beurre. Mettez à four moyen (thermostat 5) pendant 45 minutes.

Pour un plus grand nombre de convives, renouvelez l'opération.

QUELQUES RECETTES (avec le couteau)

SOUPE DE LEGUMES CUITS



1 morceau de blanc de poireau de 5 cm de long, 3 pommes de terre, 2 carottes, 1 demi-oignon, 1 demi-feuille de laurier, thym, une branche de persil, sel, poivre

Faites cuire les légumes dans un litre d'eau salée. Egouttez-les et mettez-les dans le bol équipé du couteau. Mixez quelques secondes de manière à les réduire en purée.

Versez ensuite le bouillon par la cheminée du couvercle et mixez 30 secondes à une minute suivant le velouté désiré.

PATE A CREPES



Pour 0.6 litre :

160 g de farine, 2 œufs, 1/2 cuillère à café de sel fin, 2 cuillères à soupe d'huile, 1/3 de litre de lait, parfum

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot équipé du couteau en commençant par le lait et les œufs, puis la farine, le sel et l'huile. Mixez environ 15 secondes jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien homogène, il n'est pas nécessaire de laisser reposer cette pâte. Si la pâte est trop épaisse, on peut l'allonger avec de l'eau ou du lait.

Pour 1,2 litre de pâte, doublez les quantités d'ingrédients.

PATE A BEIGNETS



Pour environ 250 g de pâte :

125 g de farine, 1 œuf, 10 cl de lait, 1 cuillère à soupe d'huile

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot équipé du couteau. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Un conseil : vous pouvez remplacer le lait par de la bière. La pâte sera plus légère.

Temps de pétrissage : 25 secondes.

Pour 500 g de pâte, doublez les quantités d'ingrédients.

PATE A GAUFRES



Pour 24 gaufres environ :

300 g de farine, 1/2 l de lait, 75 g de sucre en poudre, 100 g de beurre, 2 œufs, 10 g de levure fraîche, une pincée de sel

Dans le bol du robot équipé du couteau, versez la farine, la levure, le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs. Faites tourner pendant 15 secondes en vitesse continue puis rajoutez le lait par la cheminée du couvercle et laissez tourner 30 à 40 secondes. Laissez reposer cette pâte une heure avant utilisation.

QUELQUES RECETTES (avec l'accessoire pétrin)

PÂTE A BRIOCHE

Pour environ 460 g de pâte :

250 g de farine, 12 g de levure fraîche, 1 pincée de sel, 50 g de sucre, 5 cl de lait, 2 œufs entiers, 50 g de beurre fondu, 1 jaune d'œuf pour dorer.

Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante (22 à 25°C). Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot équipé de l'accessoire pétrin : la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs entiers, le lait, le beurre. Mixez 30 secondes. Mettez la pâte dans le moule préalablement beurré. Couvrez et laissez gonfler la pâte pendant 2 heures minimum, de préférence dans un endroit un peu tiède. La pâte doublera de volume. Dorer la brioche avec le jaune d'œuf. Cuisson 30 minutes, thermostat 6 (180°C).

PÂTE BRISEE

Pour 350 g de pâte :

210 g de farine, 100 g de beurre, 5 cl d'eau, 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients y compris l'eau dans le bol du robot équipé de l'accessoire pétrin. Il est préférable d'utiliser du beurre ramolli sorti du réfrigérateur 2 heures avant utilisation. Mettez l'appareil en marche. Dès la formation de la boule (20 secondes), arrêtez et sortez la pâte. Vous pouvez laisser reposer 1 heure ou 2.

Un conseil : la pâte brisée demande à être très peu pétrie. Si vous prolongez le pétrissage au-delà du temps suffisant, elle deviendra ferme à la cuisson.

Pour 500 g :

280 g de farine, 140 g de beurre, 7 cl d'eau, 1 pincée de sel.

PÂTE SABLEE

Pour un moule à tarte de 26 cm :

250 g de farine, 125 g de beurre ramolli, 60 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel.

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot équipé de l'accessoire pétrin. Mixez 15 à 20 secondes. Vous obtenez une pâte d'aspect sableux et friable qui ne fait pas la boule dans le bol. Vous pouvez utiliser cette pâte pour faire des petits sablés ou une croûte de tarte, en particulier pour les tartes garnies de fruits crus après cuisson (fraises, raisin, fruits au sirop, etc...).

PÂTE A PAIN

Pour 800 g de pâte :

500 g de farine, 30 cl d'eau, 20 g de levure de boulanger, 1/2 cuillère à café de sel.

Faites tiédir l'eau et délayez-y la levure et le sel. Mettez la farine dans le bol équipé de l'accessoire pétrin. Mettez en marche. Versez lentement l'eau avec la levure délayée, par la cheminée du couvercle. Dès que la boule se forme, laissez tourner encore quelques secondes et arrêtez l'appareil. La pâte doit être élastique et ne pas coller aux doigts.

Laissez ensuite reposer la pâte jusqu'au lendemain, en la couvrant d'un torchon.

Temps de pétrissage : 10 secondes.

QUATRE-QUARTS

Pour un gâteau d'environ 720 g :

3 œufs, 180 g de sucre, 180 g de farine, 180 g de beurre fondu, 1/2 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 3 cuillères à soupe de rhum.

Mettez dans le bol du robot équipé de l'accessoire pétrin les œufs, le sucre, le sel, le beurre fondu et le rhum. Mixez 45 secondes. Ajoutez par la cheminée la farine et la levure. Mixez 30 secondes. Faites cuire durant 40 minutes - Thermostat 180°C.

CAKE

Pour un gâteau d'environ 820 g :

125 g de sucre, 250 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 125 g de beurre fondu, 3 œufs, 2 pincées de sel, 5 cuillères à soupe de rhum, 65 g de raisins secs, 65 g de fruits confits.

Mettez les raisins secs à macérer dans le rhum. Mettez dans le bol du robot équipé de l'accessoire pétrin, le sucre, le beurre et le sel. Mixez 15 secondes. Par la cheminée, ajoutez les œufs, la farine, la levure et le rhum de macération. Mixez 30 secondes.

Ajoutez à la pâte les fruits confits et les raisins préalablement roulés dans la farine. Faites cuire 1 heure. Thermostat 200°C.

GATEAU AU CHOCOLAT

Pour environ 900 g de gâteau :

5 œufs, 200 g de sucre en poudre, 200 g de beurre, 200 g de chocolat, 1 sachet de levure chimique, 3 cuillères à soupe de farine, 1/2 verre de lait.

Faites fondre le chocolat au bain-marie avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez le beurre et remuez jusqu'à ce que le mélange beurre et chocolat soit fondu. Dans le bol du robot équipé de l'accessoire pétrin, mettez le sucre et les œufs, mixez 45 secondes pour que le mélange devienne mousseux. Sans arrêter le robot, ajoutez le chocolat fondu, la farine, la levure et le lait par la cheminée, laissez tourner 15 secondes. Versez dans un moule beurré et faites cuire environ 1 heure. Thermostat moyen.

PUREE

600 g de pommes de terre, 70 g de beurre, 20 cl de lait, sel

Faites cuire les pommes de terre coupées en 4.

Dès la fin de la cuisson, égouttez-les et versez-les dans le bol du robot équipé de l'accessoire pétrin. Rajoutez le beurre ramolli, le sel et le lait bouillant. Faites tourner à vitesse continue durant 40 secondes.

QUELQUES RECETTES (avec le couteau BLENDER)

VELOUTE D'ASPERGES

700 g de pointes d'asperges (vertes ou blanches), 1 tasse de bouillon de volaille, 20 cl de crème légère, 2 jaunes d'œufs, poivre blanc, 1 cuillère de ciboulette finement hachée.

Mettez les asperges coupées en morceaux de 3 à 4 cm dans le bol équipé du couteau blender (sans leur jus). Mixez en position 2 pendant 15 secondes, puis rajoutez la crème fraîche, la tasse de bouillon, le jus des asperges, les 2 jaunes d'œufs, le poivre. Mixez 10 secondes. Faites chauffer pendant 5 minutes à feu doux. Garnir avec la ciboulette et servir.

MILK SHAKE A LA FRAMBOISE

150 g de framboises, 30 g de sucre en poudre, 1/2 litre de lait entier, 10 cl de crème liquide. Mettez tous les ingrédients dans le bol équipé du couteau blender. Mixez en position 1 puis 2 durant 10 à 15 secondes..

COCKTAIL ANANAS - BANANE - FRAISES

2 tranches d'ananas, 6 fraises, 1 banane, 2 verres de jus d'orange, 2 verres d'eau gazeuse bien fraîche, 1 sachet de sucre vanillé

Mettez l'ananas, les fraises, la banane, le jus d'orange et le sachet de sucre vanillé dans le bol équipé du couteau blender. Mixez en position 1 puis 2 pendant 10 à 15 secondes. Ajoutez l'eau gazeuse par la cheminée du couvercle. Donnez quelques impulsions pour mélanger.