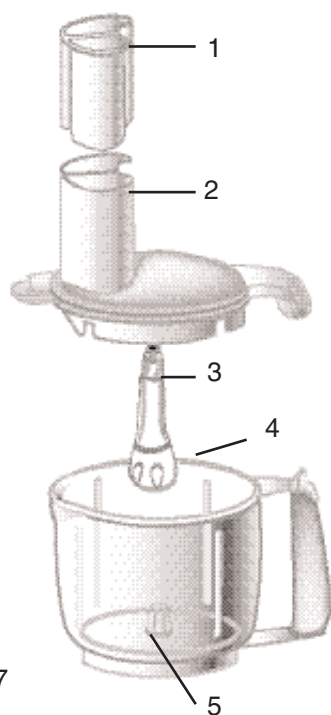
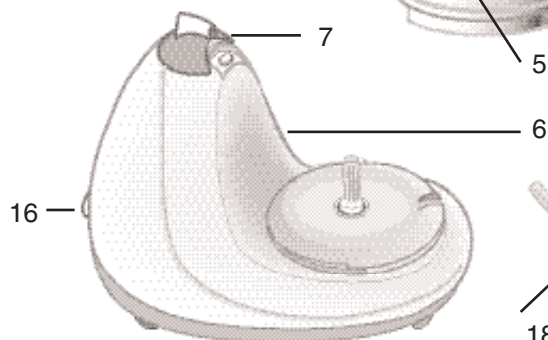
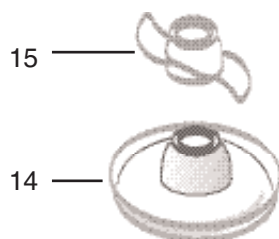
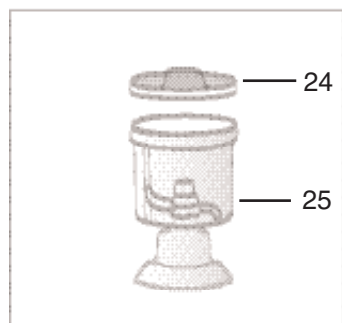
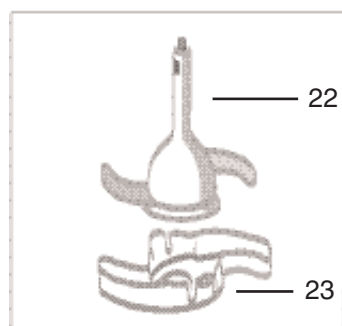
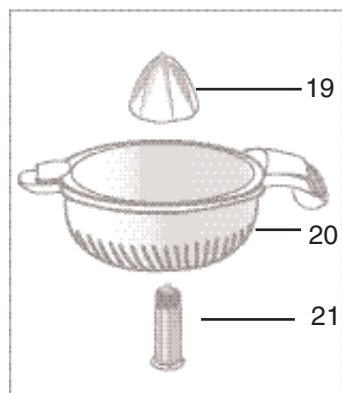




KALEO





# SOMMAIRE

**Français**

**p. 1**

**Nederlands**

**p. 10**

**Deutsch**

**p. 19**

## 1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

## 2. CONSIGNES DE SECURITE

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants.
- Manipulez couteaux et cartouches avec précaution, ils sont très aiguisés et tranchants. Retirez les protections avant utilisation et n'oubliez pas de les remettre une fois la tâche réalisée.
- Ne retirez les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet.
- Utilisez toujours le poussoir pour guider les aliments dans la cheminée, n'introduisez jamais les doigts, fourchette, couteau, spatule ou tout autre objet.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide, ni sous l'eau courante. Essayez-le avec une éponge humide.
- Ne dépassez ni les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- En cas de surchauffe, le produit peut s'arrêter automatiquement. Dans ce cas, mettez le sélecteur de vitesse sur la position "0" et laissez le produit refroidir durant 20 minutes minimum .
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil ne doit jamais être à proximité d'une source de chaleur (cuisinière à gaz, four...)
- **Le bol ne passe pas au micro-ondes.**
- Utilisez le produit sur un plan de travail stable et 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas votre appareil. Pour éviter tous dangers, faites-le impérativement remplacer par un centre agréé.
- 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.

### 3. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

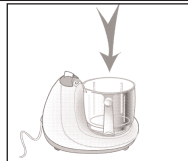
Lavez le bol et les outils à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez.

**Attention : les lames sont très coupantes.**

### 4. UTILISATION

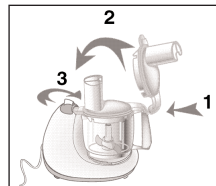
#### Mise en place du bol (4) :

Positionnez le bol de façon à ce que la poignée soit dirigée vers vous puis tournez-la vers la droite pour bien verrouiller le bol.



#### Mise en place du couvercle (2) (système QLS®) :

Pour verrouiller le couvercle, placez-le de façon à ce que la cheminée soit côté bouton de commande, appuyez légèrement sur le couvercle et sélectionnez la vitesse adaptée.

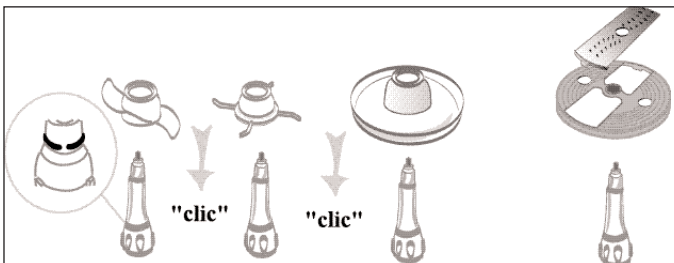


#### Le poussoir doseur distributeur (1) vous permet de :

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

#### Mise en place des différents accessoires :

Placez l'accessoire correspondant à l'utilisation voulue sur le support accessoires (3) jusqu'au " clic " de verrouillage (sauf pour l'ensemble cartouche + support cartouche). Déposez l'ensemble dans le bol. Pensez à enlever les protections des lames des couteaux (23) et maniez les accessoires tranchants avec précaution.

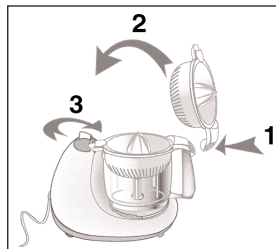


#### Utilisation de l'accessoire presse-agrumes (selon modèle) :

Verrouillez le bol sur le bloc moteur. Placez l'axe presse-agrumes (21) sur l'axe du bol (5). Positionnez la grille (20) sur le bol. Mettez le cône (19) 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 (impuls ou position 1). Appuyez fermement sur le fruit pour en extraire tout le jus. Vous pouvez presser des agrumes jusqu'à 1 l sans vider le bol.

#### Après utilisation :

- Déverrouillez la grille en tournant le bouton de commande sur position "0".
- 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 (selon modèle)

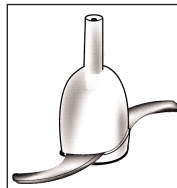
Cet accessoire exclusif permet de réaliser jusqu'à 1,25 l de délicieux potages, veloutés, milk-shakes, cocktails et autres préparations liquides.

1. Verrouillez le bol (4) sur le bloc moteur (6)
2. Mettez l'accessoire blender sur l'axe du bol (5)
3. Positionnez le couvercle comme indiqué paragraphe 4 "Utilisation"
4. Mettez en marche en sélectionnant la vitesse "1"

**Important : n'utilisez l'accessoire blender que pour les 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.**



## Utilisation du mini-hachoir (selon modèle)

Cet accessoire permet de hacher finement de petites quantités d'ail, oignons, fines herbes, fruits secs, biscottes, jambon blanc.

1. Mettez en place le bol du robot (4) sur le bloc moteur (6)
2. Placez le bol du mini-hachoir (25) au centre du bol du robot
3. Mettez les aliments dans le mini-hachoir
4. Placez le couvercle du mini-hachoir (24)
5. Verrouillez le couvercle du bol principal (2), comme indiqué au paragraphe 4 "Utilisation"
6. Mettez en marche en sélectionnant la vitesse souhaitée.

## 5. FONCTIONS REALISEES PAR VOTRE ROBOT

	QUANTITE MAXI	VITESSE CONSEILLEE
<b>HACHER / MELANGER</b>		
• Viande maigre (volaille)	400 g	PULSE
• Viande grasse (gorge de porc)	250 g	MAXI
• Viande cuite (farce)	400 g	MAXI
• Ail, oignons, échalotes	400 g	MAXI + PULSE
• Biscottes	5	MAXI + PULSE
• Fruits secs	100 g	PULSE
• Fines herbes (persil)	50 g	MAXI
• Soupe (légumes cuits)	1,25 l	MAXI
• Fruits frais cuits (compotes)	1000 g	PULSE
• Pâte légère (crêpes, gaufres)	1,25 l	MAXI
• Pâte sablée	450 g	MAXI
<b>EMULSIONNER</b>		
• Mayonnaise, sauce	500 g	MAXI
• Œufs en neige (meringue, soufflé)	6 blancs	MAXI
• Crème fraîche (crème fouettée, chantilly)	40 cl	MAXI
• Sauce légère	40 cl	MAXI
<b>RAPER/EMINCER</b>		
• Légumes ou fruits	800 g	PULSE
• Fromage	500 g	PULSE
<b>PETRIR / MALAXER / MELANGER (selon modèle)</b>		
• Pâte brisée	500 g	MAXI
• Pâte à pain ou à pizza	800 g	MAXI
• Brioche	500 g	MAXI
• Pâte à gâteaux (cake, quatre-quarts)	800 g	MAXI
• Pommes de terre cuites (purée)	600 g	MAXI
<b>MIXER / MELANGER (selon modèle)</b>		
• Cocktails de fruits	1.25 l	V1 puis V2
• Milkshake	0.5 l	V1 puis V2
• Potages cuits, veloutés	1.25 l	V1 puis V2
• Potages crus	1.25 l	V1 puis V2
<b>HACHER DE PETITES QUANTITES (selon modèle)</b>		
• Noisettes	100 g	30 s V2
• Amandes	100 g	30 s V2
• Noix	50 g	30 s V2
• Persil	10 g	30 s V2
• Ail	50 g	10 s V2
• Oignons	50 g	10 s V2
• Jaune d'œuf cuit	3 jaunes	5 impulsions
• Jambon blanc	1 tranche	10 impulsions
• Biscotte	1	30 s V2

## 6. NETTOYAGE

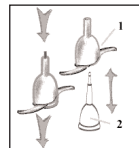
### Nettoyage du bloc moteur (6) :

- 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 le rincez jamais à l'eau courante.

### Nettoyage des accessoires :

- Maniez les accessoires tranchants avec précaution.
- Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse immédiatement après vous en être servi. Les accessoires peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
- Remettez la protection sur les couteaux après le nettoyage.
- Remettez les accessoires dans la kalébox après utilisation (17).

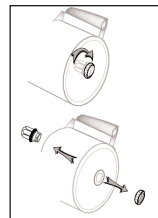
- Pour nettoyer le couteau de l'accessoire blender mélangeur, démontez l'accessoire en appuyant sur l'axe métallique et passez uniquement la partie (1) au lave-vaisselle.



- **Astuce** : Si vos accessoires ont été colorés par la carotte par exemple, essuyez-les avec un chiffon imbibé d'huile végétale avant de savonner.

### Nettoyage du bol (4) :

- Afin de faciliter le nettoyage du bol, versez 1/2 l d'eau et quelques gouttes de produit vaisselle dans le bol et faites fonctionner l'appareil quelques secondes avec le couteau inox (15).
- L'axe du bol (5) 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.
- Le couvercle équipé du joint et le bol passent au lave-vaisselle. Mettez le bol et le couvercle dans le panier du haut sans les contraindre, en utilisant de préférence le programme éco ou peu sale.
- Ne pas essayer de démonter le joint du couvercle.



## 7. PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.

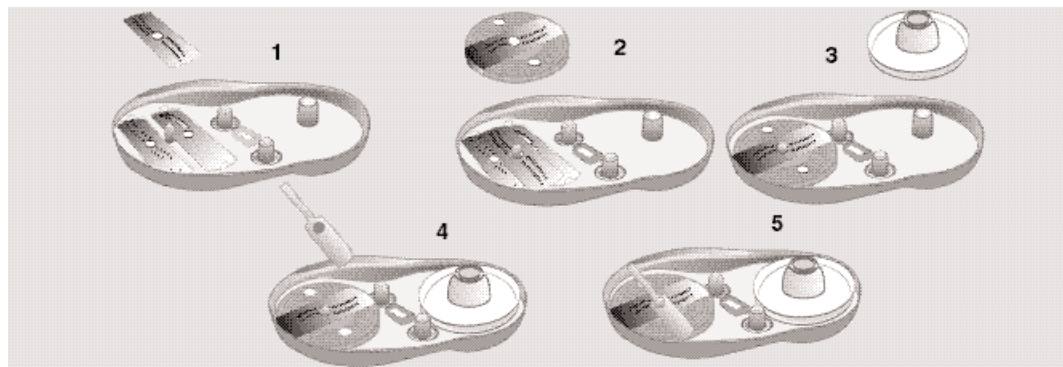
Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge, mais apportez-le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).



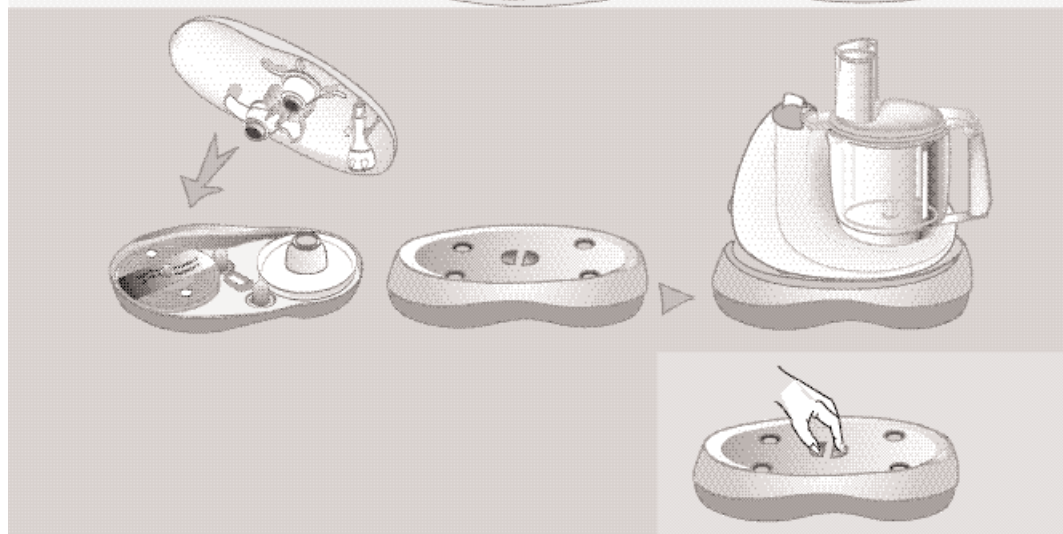
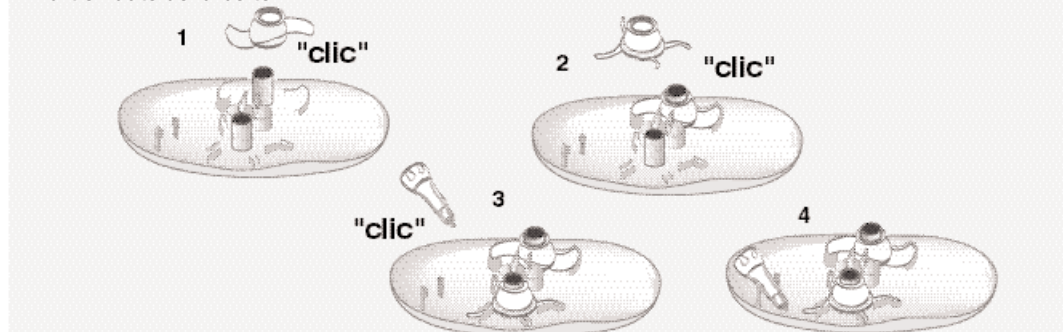
## 8. RANGEMENT

Votre robot Kaleo est équipé d'un système exclusif de rangement des accessoires : Kaleobox®  
Seuls les accessoires blender, mini-hachoir et presse-agrumes ne peuvent être rangés dans la boîte.  
KALEOBOX® peut être utilisée comme socle de l'appareil ou rangée séparément

### A. Base de la boîte



### B. Partie haute de la boîte



## 9. RECETTES

### RECETTES AVEC L'ACCESSOIRE EMULSIONNEUR



#### 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. Ajoutez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Faites fonctionner à vitesse continue pendant 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 lui donner plus de goût, vous pouvez rajouter du vinaigre à la fin tout en continuant à mixer. Temps de réalisation : 1 minute.

**Attention** : pour réussir votre mayonnaise, les ingrédients ne doivent jamais être froids.

Utilisation du poussoir mayonnaise : ingénieux, 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, faites fonctionner à 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.

**Attention** : Si vous mixez trop longtemps, vous obtiendrez du beurre.

### RECETTES AVEC LE DISQUE RAPER / EMINCER



#### 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 la cartouche émincer 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 à l'aide du disque émulsionneur 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.



### 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.

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.

### 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 rajouter le lait par la cheminée du couvercle et laissez tourner 30 à 40 secondes. Laissez reposer cette pâte une heure avant utilisation.



### PATE 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 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 la gonfler pendant 2 heures minimum, de préférence dans un endroit un peu tiède. La pâte doublera de volume. Dorez la brioche avec le jaune d'œuf. Cuisson 30 minutes, thermostat 6 (180°C).

## **PATE 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.

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.

## **PATE 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 forme pas une 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...).

## **PATE 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.

Faites macérer les raisins secs 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, 10 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

## **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'oeufs, 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'oeufs, le poivre. Mixez 10 secondes. Faites chauffer pendant 5 minutes à feu doux.

Garnissez 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 coupé en morceaux, 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.