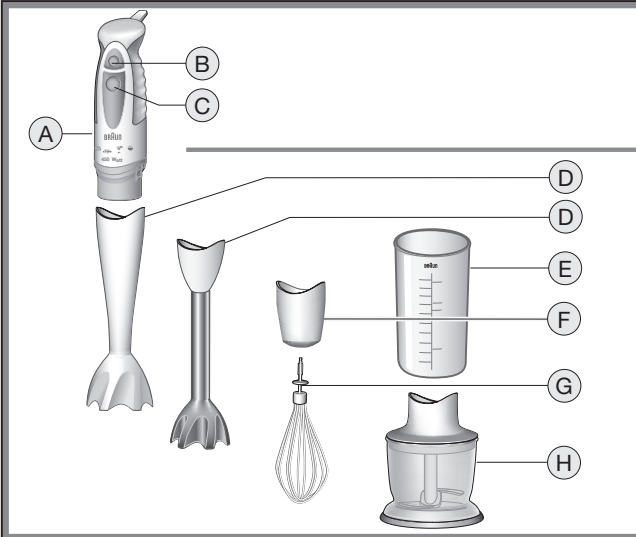


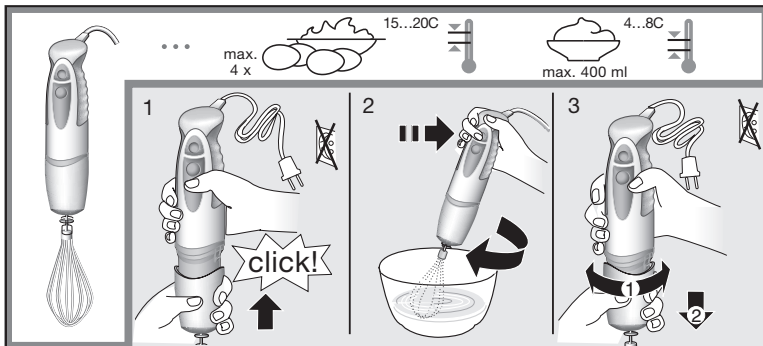
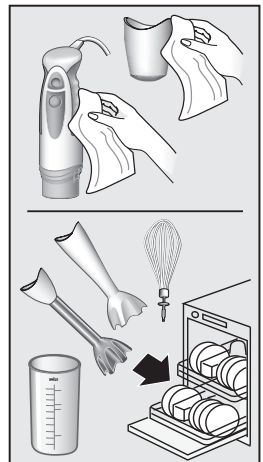
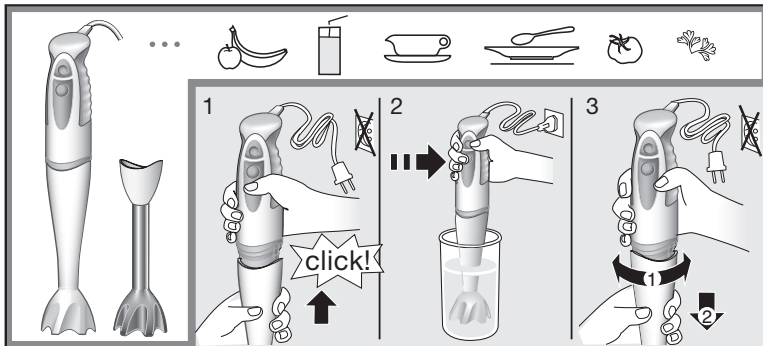
BRAUN

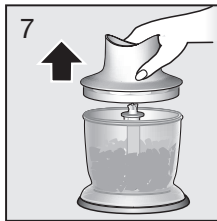
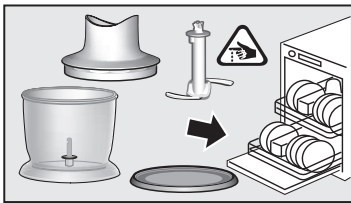
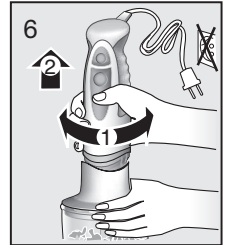
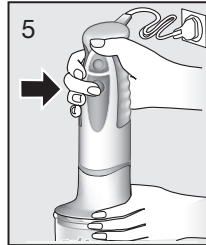
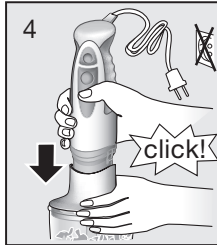
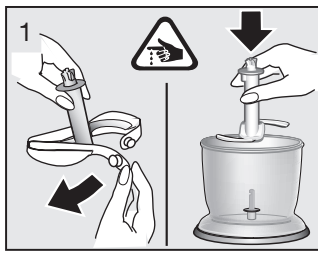
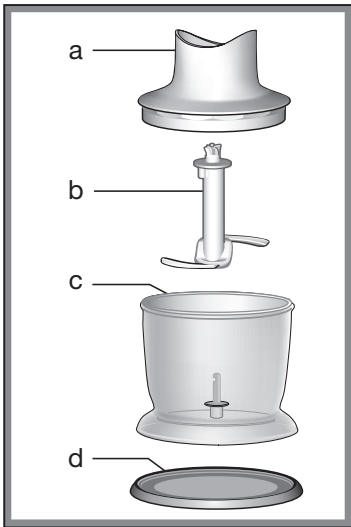
Multiquick 3 Minipimer 3

MR 320 Omelette
MR 320 Spaghetti
MR 320 Pasta
MR 320 Baby



| | | | |
|---|----------------------------|-----------------------------|---|
|  | MR 320 Omelette | MR 320 Spaghetti | MR 320 Pasta MR 320 Baby |
| | • | | |
| | • | • | |
| | • | • | • |
| | • | • | |
| | • | • | • |





| | | | | | | | | | |
|------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|--------|
| | | | | | | | | | |
| | 1cm | 1cm | | | | | | | |
| max. | 100 g | 100 g | 50 g | 10 g | 7 | 80 g | 80 g | 100 g | 90 g + |
| sec. | 10 | 15 | 6 x 1 | 6 x 1 | 5 x 1 | 12 x 1 | 8 x 1 | 12 x 1 | 45 |
| | | | • | | • | • | • | • | |
| | • | • | | • | | | | | • |

Română

Produsele noastre sunt proiectate pentru a atinge cel mai înalt nivel de calitate, funcționalitate și design. Sperăm că veți fi mulțumiți de noul aparat Braun.

Atenție

Citiți cu atenție și în totalitate instrucțiunile înainte de folosire.



Lamele sunt foarte ascuțite!

Pentru a evita eventualele accidente vă rugăm manipulați cuțitele cu multă grijă.

- Întotdeauna scoateți aparatul din priză dacă acesta nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare, spălare și depozitare.

- Acest produs nu trebuie folosit de copii sau persoane cu capacități fizice sau mentale reduse, fără supravegherea unei persoane responsabile de siguranța acestora! În general, vă recomandăm să nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

- Nu spălați motorul (A) și nici suportul telului (F) sub jet de apă și nici nu-l imersați în apă.

- Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de siguranță. Reparațiile sau înlocuirea cordonului de alimentare la aceste aparate trebuie efectuate numai de către personalul unor service-uri autorizate. Reparația necalificată poate cauza accidente sau daune utilizatorului.

- Înainte de conectarea la o priză, verificați dacă tensiunea prizei corespunde cu tensiunea indicată pe aparat.

- Aparatul a fost proiectat pentru a prelucra cantități normale în gospodărie.

- Nici paharul gradat (E), nici bolul pentru amestecare (C) nu sunt termorezistente.

Descriere

(A) Blocul motor

(B) Comutator on/off (viteza 1)

(C) Comutator on/off (viteza 2)

(D) Mâner- axul mixerului

(E) Pahar gradat

(F) Suport tel

(G) Tel

(H) Cuțit (HC)

Cum funcționează mixerul

Mixerul e perfect potrivit pentru prepararea amestecurilor cu apă, sosurilor, maionezelor și preparatelor pentru copii, precum și pentru amestecarea băuturilor și a milkshake-ului.

1. Introduceți unitatea motorizată (A) în axul mixerului (D) până se blochează.
2. Introduceți mixerul în vas apoi apăsați butonul pornit/oprit pentru viteză mică (B) sau butonul pentru viteză mare (C).
3. După utilizare, pentru a demonta mixerul, apăsați și trageți în afară.

Puteți folosi mixerul în vasul gradat (E) și de asemenea în orice alt vas. Dacă doriți să folosiți mixerul direct în cratița în care gătiți îndepărtați mai întâi cratița de pe foc pentru a proteja mixerul de supraîncălzire.

Cum funcționează telul

Folosiți telul numai pentru creme bătute, albuș de ou bătut și amestecuri de deserturi semi-preparate.

1. Introduceți telul (G) în mecanismul pentru tel (F), și apoi introduceți unitatea motorizată (A) în mecanismul pentru tel până se blochează.
2. Plasați telul într-un vas și, numai după aceea, apăsați comutatorul (B) (viteza 1) pentru a procesa alimentele.
3. Pentru a-l demonta, răsuciți și scoateți mecanismul pentru tel din blocul motor. Apoi scoateți telul din mecanismul pentru tel.

Pentru rezultate optime:

- Folosiți un vas cu deschidere largă în locul paharului gradat (E)
- Atunci când folosiți telul, selectați viteza 1 butonul (B)
- Mișcați telul în sensul acelor de ceasornic și țineți vasul ușor înclinat.
- Amestecați maxim 400 ml cremă rece (min. 30% grăsime, 4-8°C).
- Amestecați maxim 4 albușuri de ou

Cum funcționează accesoriile pentru dispozitivul de tăiat

- (a) Mecanism pentru tăiat
- (b) Cuțit
- (c) Vas pentru tăiat
- (d) Bază anti-alunecare/ capac

Dispozitivul pentru tăiat este perfect potrivit pentru a tăia în bucățele carne, brânză, ceapă, verdețuri, usturoi, morcovi, nuci, alune, prune, migdale etc.

Pentru a tăia produsele tari (ex: brânza tare), utilizați butonul (C) (viteza 2).

N.B:

Nu tăiați produse extrem de tari, cum ar fi cuburi de gheață, nucșoară, boabe de cafea sau de cereale.

Înainte de a tăia...

- tăiați în bucățele mai mici carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (a se consulta ghidul de la pag. 3)
- îndepărtați tulpinile verdețurilor și cojile de alune
- îndepărtați oasele, tendoanele și cartilajele de la bucățile de carne.

Procesul de tăiere:

1. **Atenție:** Scoateți cu atenție învelișul din plastic al cuțitului (b). Cuțitul este foarte ascuțit! Apucați-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasați cuțitul în axul din central vasului pentru tăiat (c). Țineți apăsat și răsuclți la 90° pentru a se bloca. Poziționați întotdeauna vasul pe suportul anti-alunecare (d).
2. Puneți produsele în vasul pentru tăiat.
3. Puneți suportul pentru cuțit (a) în vas.
4. Introduceți unitatea motorizată (A) în mecanismul pentru tăiat (a) și apăsați până se blochează.
5. Apăsați comutatorul (B) sau (C) pentru a porni tăietorul. În timpul procesării țineți unitatea motorizată cu o mână și vasul pentru tăiat cu cealaltă mână. Nu folosiți aparatul pentru mai mult de 2 minute.
6. După întrebuințare, apăsați butonul (A) pentru a demonta unitatea motorizată.
7. Scoateți mecanismul pentru tăiat.

8. Scoateți cu atenție cuțitul.

9. Apoi scoateți produsele tăiate din vasul pentru tăiat. Suportul împotriva alunecării poate fi folosit de asemenea drept capac pentru ermetizare.

Curățare

Curățați unitatea motorizată (A) și mecanismul pentru tel (F) numai cu o cârpă umedă.

Toate celelalte părți pot fi curățate în mașina de spalat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care au pigmenți (de ex. morcov) recipientele s-ar putea decolora, de ceea este recomandat să ștergeți înainte părțile respective cu un ulei vegetal și abia după aceea să fie introduse în mașina de spălat vase.

Accesorii :

(disponibile la centrele Braun, dar nu în toate țările)

Cuțit CA-300: ideal pentru procesarea cărnii, brânzei, verdețurilor, nucilor etc.

Exemple de rețete

Maioneză (a se folosi tel-ul)

200-250 ml ulei,

1 ou - gălbenuș și albuș,

1 lingură suc de lămâie sau oțet,

sare și piper după gust

Puneți toate ingredientele în vas în ordinea de mai sus. Introduceți blender-ul în vas. Țineți apăsat butonul (C) până când uleiul se omogenizează. Apoi, fără să opriți, efectuați mișcări repetate în sus și în jos până când maioneza se omogenizează.

Prune cu vanilie și miere (se poate servi cu clătite sau simplu)

(a se folosi dispozitivul (H), la viteza 2)

Introduceți în vasul de tăiere 40 g frișcă și 40 g prune și amestecați timp de 10 secunde, apoi adăugați 20 ml apă (în care ați adăugat esență de vanilie) și amestecați încă 3 secunde.

Înghietață de zmeură(a se folosi cuțitul)

Introduceți 100 g zmeură înghețată în vas și amestecați timp de 5 secunde la viteza 2.

Apoi adăugați 10 g zahăr pudră și 80 g frișcă și amestecați la viteza 2 până la omogenizare.

Instrucțiunile pot fi modificate fără o notificare prealabilă.




În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncați produsul, la sfârșitul duratei de folosință, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi deșeurat la centrele specializate din țara în care locuiți.

Garanția: Conform certificatului de garanție Braun.

Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

Pozor!

- Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitate upute.
-  Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu djeci ili osobama sa smanjenim fizičkom i mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja je zadužena za njihovu sigurnost. Općenito preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece.
- Ne stavljajte motorni dio (A) niti mjenjačku kutiju (F) pod tekuću vodu niti ih ne uranjajte u vodu.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran za prerađu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni mjerna posuda (E) ni zdjela za usitnjavanje (c) ne mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis

- (A) Motorni dio
- (B) Prekidač za uključivanje/isključivanje (1. brzina)
- (C) Prekidač za uključivanje/isključivanje (2. brzina)
- (D) Štapni nastavak s nožem
- (E) Mjerna posuda
- (F) Pogonski nastavak za metlicu
- (G) Metlica
- (H) Nastavak za usitnjavanje («HC»)

Rad štapnim mikserom

Štapni mikser je savršen za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i

mliječnih napitaka.

1. Uložite motorni dio (A) u štapni nastavak s nožem (D) i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
2. Kako ne bi došlo do prskanja, prvo stavite mikser u posudu, a zatim pritisnite prekidač (B ili C).
3. Nakon uporabe, odvojite štapni nastavak od motornog dijela, okretanjem u suprotnom pravcu nego kod spajanja.

Štapni mikser možete koristiti u mjernoj posudi, ali i u bilo kakvoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako bi zaštitili štapni mikser od pregrijavanja.

Rad metlicom za mlaćenje

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

1. Uložite metlicu (G) u njen pogonski nastavak (F), a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (A) dok ne uskoči na svoje mjesto.
2. Stavite nastavak duboko u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje (B) (1. brzina).
3. Nakon uporabe prvo okrenite pogonski nastavak kako biste ga odvojili od motornog dijela. Zatim izvucite metlicu.

Za najbolje rezultate

- Ne koristite mjernu posudu (E) nego širu posudu.
- Pri radu s metlicom za mlaćenje koristite samo prekidač za uključivanje/isključivanje (B) (1. brzina)
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 20 % sadržaja masti, 4–8 °C)
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše.

Rad nastavkom za usitnjavanje

- (a) Gornji dio zdjele
- (b) Noževi
- (c) Zdjela za usitnjavanje
- (d) Protuklizna podloga (koristi se i kao poklopac)

Nastavak za usitnjavanje savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.

Za usitnjavanje tvrde hrane (npr. tvrdog sira) koristite prekidač za uključivanje/isključivanje (C) (2. brzina).

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput kockica leda, muškatah oraščića, zrna kave ili žitarica.

Prije usitnjavanja ...

- narežite meso, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte upute za pripremu hrane na stranici 5)
- uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske s oraha i sl.
- s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Sjeckanje

1. Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa (b). Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (c) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (d).
2. Stavite namirnice u zdjelu.
3. Postavite gornji dio zdjele (a) na zdjelu za usitnjavanje.
4. Umetnite motorni dio (A) u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje (B) ili (C). Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje. Nastavak za usitnjavanje ne koristite duže od 2 minute.
6. Nakon upotrebe, okrenite motorni dio (A) i odvojite ga od gornjeg dijela zdjele.
7. Zatim odvojite i gornji dio zdjele.
8. Pažljivo izvadite noževe.
9. Izvadite usitnjenu hranu iz zdjele za usitnjavanje. Protuklizna podloga služi i kao poklopac zdjele za usitnjavanje.

Čišćenje

Motorni dio (A) i pogonski nastavak za metlicu (F) čistite samo vlažnom krpom.

Svi ostali dijelovi mogu se prati u perilici suđa.

Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Dodaci

(dostupni u servisnim centrima Braun, ali ne u svim zemljama)

CA-300: snažan nastavak za usitnjavanje, savršen za meso, sir, aromatično bilje, koštuničavo voće, itd.

Primjeri recepata

Majoneza (koristite štapni mikser)

200 - 250 ml ulja

1 jaje (žumanjak i bjelanjak)

1 žlica limunovog soka ili octa

sol i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje (C) i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

Vanilija-med-šljive

(kao namaz ili punjenje za palačinke)

(koristite nastavak za usitnjavanje, pri 2. brzini)

U zdjelu stavite 40 g meda i 40 g sušenih šljiva te usitnjavajte 10 sekundi, zatim dodajte 20 ml vode (s okusom vanilije) te nastavite usitnjavati još 3 sekunde.

Sladoled od malina

U zdjelu za usitnjavanje stavite 100 g smrznutih malina i usitnjavajte ih koristeći 2. brzinu 2 do 5 sekundi. Zatim dodajte 10 g šećera u prahu i 80 g slatkog vrhnja i isprekidano ih miješajte u 2. brzini (10-20 puta) dok se kremasta smjesa dobro ne izmiješa.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.


Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u servisnim centrima Braun, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji



Slovensko

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Želimo si, da bi svoj novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Opozorilo

- Pred prvo uporabo natančno in v celoti preberite navodila.
-  Rezila so zelo ostra! Prosimo, da v izogib poškodbam ravnate z rezili zelo previdno.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali popravite.
- Otroci in ljudje z zmanjšano fizično ali duševno sposobnostjo lahko uporabljajo aparat le pod nadzorstvom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok.
- Enote z motorjem (A) in pogonskega nastavka metlice (F) ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščen servisier. Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo priključite v omrežno vtičnico, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na spodnji strani naprave.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin hrane v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda (E) in posoda sekljalnika (c) nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

- (A) Enota z motorjem
- (B) Tipka za vklop/izklop (hitrost 1)
- (C) Tipka za vklop/izklop (hitrost 2)
- (D) Nastavek za mešanje
- (E) Mešalna posoda z merico
- (F) Pogonski nastavek metlice
- (G) Metlica za stepanje
- (H) Sekljalik («HC»)

Uporaba paličnega mešalnika

Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov.

1. Enoto z motorjem (A) vstavite v nastavek za mešanje (D), tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik potisnite globoko v posodo in pritisnite tipko za vklop/izklop (B ali C).
3. Po uporabi nastavek za mešanje zavrtite in snemite z enote z motorjem.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi z merico (E) ali v katerikoli drugi posodi.

Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

Uporaba metlice za stepanje

Metlico lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov, za mešanje biskvitnega testa in že pripravljenih mešanic za sladice.

1. V pogonski nastavek metlice (F) najprej vstavite metlico (G), nato pa še enoto z motorjem (A), tako da se zaskočita na svoje mesto.
2. Metlico za stepanje potisnite globoko v posodo in nato pritisnite tipko B (hitrost 1).
3. Po uporabi pogonski nastavek metlice zavrtite in ga ločite od enote z motorjem. Nato s pogonskega nastavka odstranite še metlico.

Nasveti za kar najboljše rezultate

- Namesto mešalne posode (E) uporabite širšo skledo.
- Metlico za stepanje uporabljajte le pri manjši hitrosti 1 (tipka B).
- Metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urnega kazalca.
- Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (s temperaturo 4-8 °C in z najmanj 30 % maščobe).
- Hkrati stepajte največ 4 beljake.

Uporaba sekljalnika

- (a) Zgornji del
- (b) Rezilo
- (c) Posoda sekljalnika
- (d) Nedrseč podstavek/pokrov

Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, čilijev (z vodo), korenja, orehov, lešnikov, mandljev, suhih sliv itn.

Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko za vklop/izklop © (hitrost 2).

OPOZORILO Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškarnega oreščka ter kavnih ali žitnih zrn.

Pred uporabo sekljalnika ...

- meso, sir, čebulo, česen in korenje najprej narežite (glejte tabelo – vodič za obdelavo hrane na strani 5),
- odstranite stebela zelenjave in lupine oreščkov,
- z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec.

Sekljanje

1. Opozorilo! Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (b). Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c). Rezilo potisnite navzdol in ga zavrtite za 90°, tako da se zaskoči. Posodo sekljalnika vedno postavite na nedrseči podstavek (d).
2. V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
3. Zgornji del (a) namestite na posodo sekljalnika.
4. V zgornji del sekljalnika (a) vstavite enoto z motorjem (A), tako da se zaskoči.
5. Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko (B) ali (C). Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika. Sekljalnika ne smete neprekinjeno uporabljati več kot 2 minuti.
6. Po uporabi odstranite enoto z motorjem iz zgornjega dela sekljalnika, tako da jo zavrtite.
7. Nato snemite zgornji del sekljalnika.
8. Previdno odstranite tudi rezilo.
9. Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

Čiščenje

Enoto z motorjem (A) in pogonski nastavek metlice (F) lahko čistite samo z vlažno krpo.

Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred pomivanjem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanесли rastlinsko olje.

Dodatni nastavki

(na voljo v Braunovih servisnih centrih, odvisno od države)

CA-300: Zmogljiv sekljalnik, primeren za meso, sir, zelišča, orehe in podobno.

Recepti

Majoneza (uporabite palični mešalnik)

200 – 250 ml olja

1 jajce (rumenjaki in beljak)

1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa
sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Pritisnite tipko za turbo funkcijo ©, palični mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Vanilija – med – suhe slive

(kot nadev za palačinke ali namaz)

(uporabite nastavek za sekljanje (H), hitrost 2)

V posodo sekljalnika vstavite 40g kremenega medu in 40g suhih sliv ter sekljajte 10 sekund. Nato dodajte 20 ml vode z okusom vanilije ter sekljajte še 3 sekunde.

Malinov sladolep

100 g zamrznjenih malin stresite v posodo sekljalnika in jih 5 sekund mešajte pri večji hitrosti (nastavitev 2). Nato dodajte 10 g sladkorja v prahu in 80 g smetane ter mešajte pri nastavitvi 2 s pulznim načinom (10–20 pulznih vklopov), dokler ni kremasta mešanica povsem homogena.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Odnesejo jo lahko na ustrezno zbirno mesto, določeno v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.



| | |
|-----------|---|
| Româña | 4 |
| Hrvatski | 7 |
| Slovensko | 9 |