



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

PastaPassion

MUZS6PP

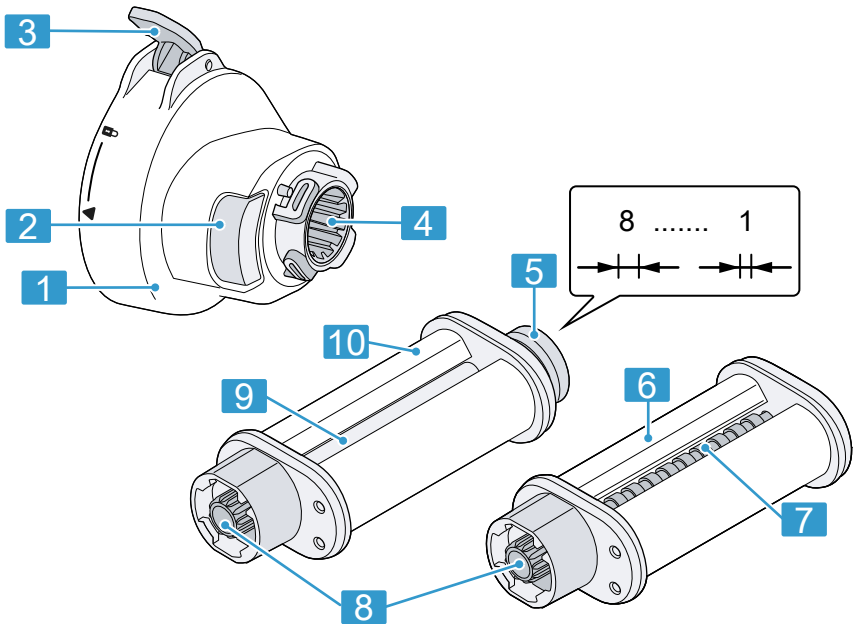
[sl]	Navodila za uporabo	Profesionalni nastavek za pripravo testenin	6
[hr]	Korisnički priručnik	Profesionalni nastavek za izradu tjestenine	8
[sr]	Uputstvo za upotrebu	Profesionalni dodatak za testo	10
[mk]	Прирачник		12
[sq]	Manuali i përdoruesit	Aksesor profesional për makarona	14



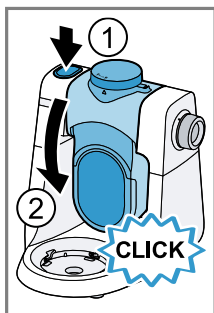
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001288639>



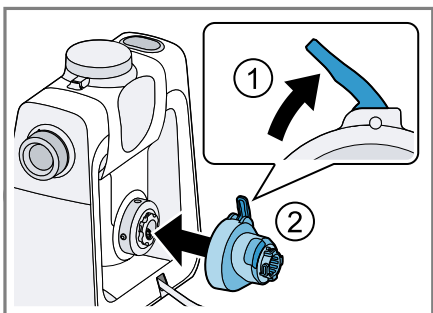
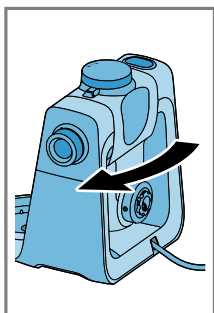
- [sl]** Skenirajte kodo QR ali obiščite spletno stran, da odprete podrobnejša navodila za uporabo. Tam boste našli dodatne informacije o aparatu ali priboru.
-
- [hr]** Skenirajte QR kod ili posjetite internetsku stranicu kako biste vidjeli dodatne napomene o uporabi. Tamo možete pronaći dodatne informacije o svojem uređaju ili priboru.
-
- [sr]** Da biste otvorili dodatne napomene za upotrebu, skenirajte QR kôd ili posetite veb-stranicu. Tamo ćete pronaći dodatne informacije o vašem uređaju ili priboru.
-
- [mk]** Скенирајте го QR-кодот или посетете ја веб-страницата за да ги отворите дополнителните напомени за користење. Таму ќе најдете дополнителни информации за Вашиот уред или додатоките.
-
- [sq]** Skanoni kodin QR ose vizitoni faqen e internetit, për të hapur udhëzime të zgjedhuara për përdorimin. Aty do të gjeni informacione shtesë për pajisjen tuaj ose për aksesorët.



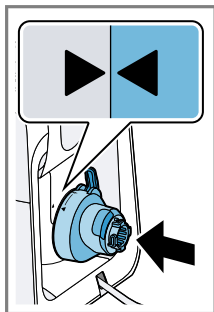
1



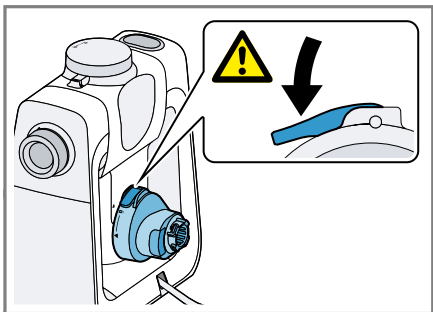
2



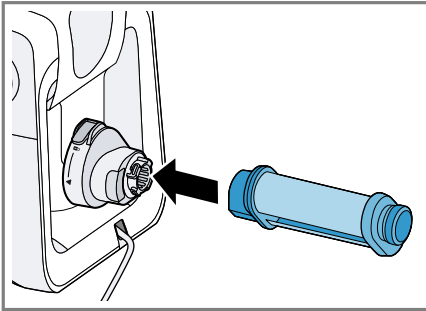
3



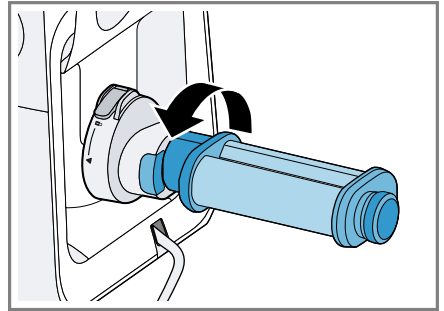
4



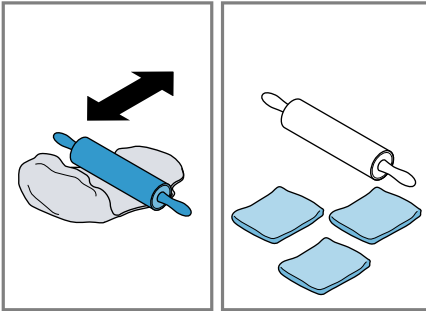
5



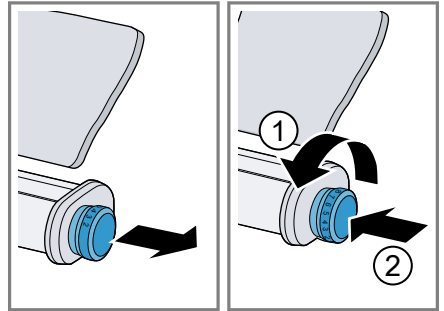
6



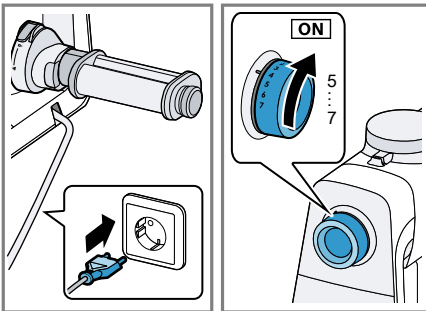
7



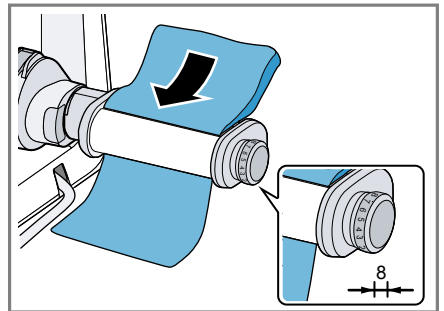
8



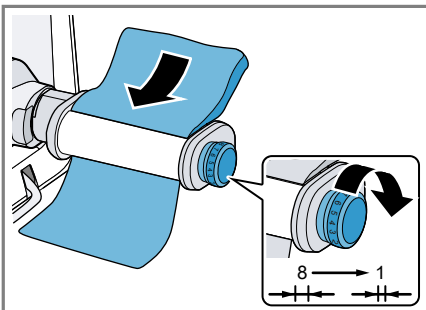
9



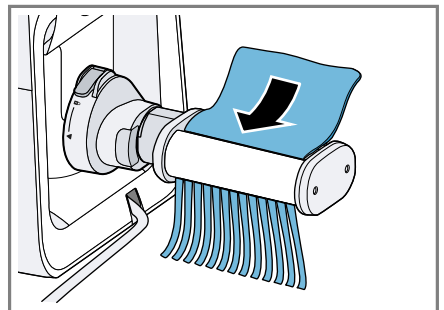
10



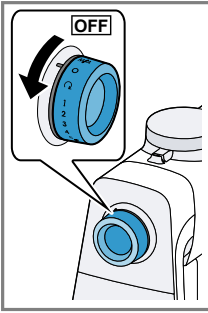
11



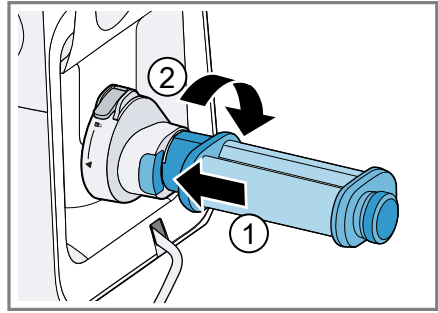
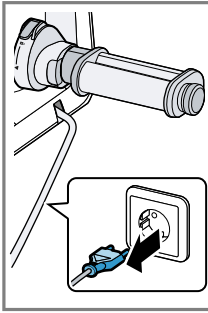
12



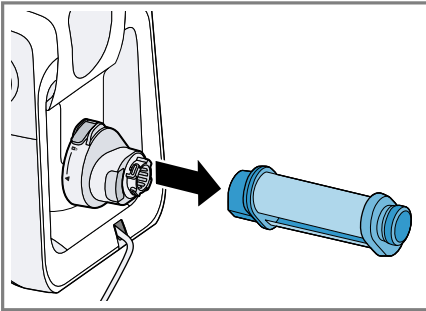
13



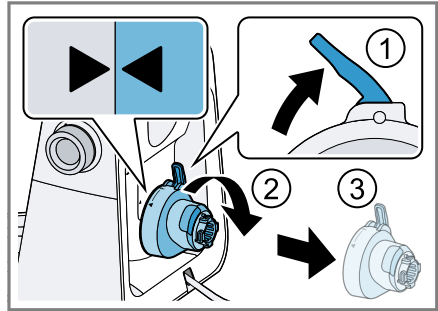
14



15



16



17

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✗	✗	✗

18

Varnost

- Skrbno preberite ta navodila.
 - Upoštevajte navodila osnovnega aparata.
- Pribor uporabljajte samo:
- s kuhinjskim aparatom serije MUMS6;
 - z originalnimi deli in priborom.
 - za pripravo ploščic rezancev in širokih rezancev.
 - ▶ Z rokami, lasmi, oblačili in drugimi predmeti se ne približujte vrtečim se delom.
 - ▶ Z roko ne segajte med valjčke.
 - ▶ Pribora nikoli ne sestavljajte na osnovnem aparatu.
 - ▶ Pribor nameščajte in snemajte samo pri mirovanju pogona in kadar aparat ni priklopljen na električno omrežje.
 - ▶ Pribor uporabljajte samo v za to predvidenem delovnem položaju.

Preprečevanje materialne škode

- ▶ Med valje ne potiskajte predmetov.





Pregled

→ Sl. **1**

1	Univerzalni adapter
2	Tipka za sprostitev
3	Blokirni zatič
4	Pogon
5	Nastavitveni gumb
6	Nastavek za testenine za široke rezance
7	Rezalni valji
8	Povezava do univerzalnega adapterja
9	Valji
10	Nastavek za testenine za ploščice rezancev

Simboli

Simbol	Opis
--------	------

Simbol	Opis
 — 	Namestite univerzalni adapter  in ga privijte 
1	Debelina testa 1 (tanko)
8	Debelina testa 8 (debelo)

Uporaba pribora

Sledite navodilom na sliki.

Pritrditev univerzalnega adapterja in pribora na osnovni aparat

→ Sl. **2** - **7**

Priprava testa

Zahteva: Preden uporabite pribor, pripravite želeno testo za rezance s kuhinjskim aparatom in ga po potrebi pustite mirovati.
→ "Priprava testa", Stran 7

→ Sl. **8** - **8**

Izdelava in nadaljnja obdelava ploščic testa

Opombe

- Vedno začnite s stopnjo 8 in v posameznih korakih zmanjšujete debelino. Potem testo znova spustite skozi aparat.
- Za izdelavo ploščic za lazanjo izberite stopnjo 3-4.
Za nadaljnjo obdelavo testa v obliko rezancev izberite stopnjo 1-2.
- Za izdelavo ploščic za lazanjo izberite stopnjo hitrosti 5.
Za nadaljnjo obdelavo v obliko rezancev izberite stopnjo hitrosti 7.

→ Sl. **9** - **14**

Po opravljenem delu

→ Sl. **15** - **17**

Čiščenje aparata in delov

- ▶ Očistite posamezne dele, kot je navedeno v preglednici.
→ Sl. **18**

Recepti in primeri uporabe

Prilava testa

1. Zelene sestavine vstavite v posodo.
2. **Opomba:** Če je masa presuha, dodajte vodo.
Z gnetilnim kavljem 4–6 minut gnetite na stopnji 3 (2).
- ✓ Masa se mora oblikovati v trdo kroglo.
3. Pripravite in razvaljajte pripravljeno testo za rezance.
→ Sl. **8**

Primeri uporabe

Tukaj najdete vzročne recepte, ki so bili razviti posebej za vaš aparat.

Recept	Sestavine
Jajčni rezanci	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšenične moke ▪ 200 g jajc (pribl. 5 kosov) ▪ 55 g vode

Recept	Sestavine
Paradižnikove testenine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšenične moke ▪ 115 g paradižnikove me-zge ▪ 100 g jajc (pribl. 2 kosa) ▪ 35 g vode
Polnozrna-te testenine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g polnozrnate moke ▪ 260 g jajc (pribl. 6 kosov)
Špinačni rezanci	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšenične moke ▪ 160 g špinače ▪ 90 g vode
Testo za rezance s pšeničnim zdrobom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 g pšenične moke ▪ 200 g pšeničnega zdroba ▪ 10 JŽ vrele vode ▪ 100 g jajc (pribl. 2 kosa)
Testo za rezance z ajdo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 160 g ajde ▪ 240 g pšenične moke ▪ 150 g jajc (pribl. 3 kosi) ▪ 6 JŽ vrele vode

Kuhanje rezancev

1. Rezance dajte v dovolj kuhano in soljeno vodo (pribl. 4 litri na 1/2 kg rezancev).
- ✓ Sveži rezanci so odvisno od debeline testa gotovi v 2–5 minutah (odvisno od testa in stopnje suhosti).
2. Med kuhanjem previdno mešajte, nato prelijte rezance v cedilko.

Sigurnost

- Pažljivo pročitajte ove upute.
 - Pridržavajte se upute za osnovni uređaj.
- Pribor upotrebljavajte samo:
- s kuhinjskim uređajem serije MUMS6.
 - s originalnim dijelovima i priborom
 - za pripremu listova tjestenine i trakastu tjesteninu.
- ▶ Ruke, kosu, odjeću i ostala pomagala držite podalje od rotirajućih dijelova.
 - ▶ Nemojte posezati rukom između valjaka.
 - ▶ Pribor nikada ne sastavljajte na osnovnom uređaju.
 - ▶ Postavljajte i skidajte opremu kada je pogon u stanju mirovanja i uređaj nije priključen na napon.
 - ▶ Pribor upotrebljavajte samo u radnom položaju koji je za njega predviđen.

Izbjegavanje materijalnih šteta

- ▶ Nemojte umetati predmete između valjaka.



Pregled

→ Sl. **1**

1	Univerzalni adapter
2	Tipka za otključavanje
3	Poluga za aretiranje
4	Pogon
5	Gumb za postavljanje
6	Nastavak za tjesteninu za trakaste tjestenine
7	Valjci za rezanje
8	Veza s univerzalnim adapterom
9	Valjci
10	Nastavak za tjesteninu za listove tjestenine

Simboli

Simbol	Opis
--------	------

Simbol	Opis
 — ▼	Postavite univerzalni adapter ▼ i čvrsto ga okrenite 
1	Debljina tijesta 1 (tanko)
8	Debljina tijesta 8 (debelo)

Uporaba pribora

Pratite upute na slikama.

Stavljanje univerzalnog adaptera i pribora na osnovni uređaj

→ Sl. **2 - 7**

Priprema tijesta

Zahtjev: Prije nego što ćete koristiti pribor, uz pomoć kuhinjskog stroja pripremite željeno tijesto za tjesteninu i eventualno ga ostavite da odstoji.

→ "Priprema tijesta", Stranica 9

→ Sl. **8 - 8**

Priprema i daljnja obrada listova tijesta

Napomene

- Uvijek započnite sa stupnjem 8 i smanjite debljinu samo u pojedinačnim koracima. Nakon toga pustite tijesto da još jednom prođe kroz valjke.
- Za pripremu listova za lazanje odaberite stupanj 3-4.
Za daljnju obradu tijesta u oblik rezanaca odaberite stupanj 1-2.
- Za pripremu listova za lazanje odaberite stupanj brzine 5.
Za daljnju obradu u oblik rezanaca odaberite stupanj brzine 7.

→ Sl. **9** - **14**

Nakon rada

→ Sl. **15** - **17**

Čišćenje uređaja i dijelova

- ▶ Očistite pojedinačne dijelove kako je navedeno u tablici.
→ Sl. **18**

Recepti i primjeri primjene

Priprema tijesta

1. Stavite željene sastojke u zdjelu.
2. **Napomena:** Ako je smjesa suviše suha, dodajte još vode.
Pomoću kuke za gnječenje obrađujte 4 do 6 minuta na stupnju 3 (2).
- ✓ Smjesa se oblikovala u čvrstu kuglu.
3. Pripremljeno tijesto za tjesteninu podijelite na porcije i razvaljajte.
→ Sl. **8**

Primjeri primjene

Ovdje možete pronaći primjere recepata koji su posebno sastavljeni za vaš uređaj.

Recept	Sastojci
Tjestenina s jajem	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g pšeničnog brašna ■ 200 g jaja (oko 5 komada) ■ 55 g vode

Recept	Sastojci
Tjestenina s rajčicom	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g pšeničnog brašna ■ 115 g koncentrata rajčice ■ 100 g jaja (oko 2 komada) ■ 35 g vode
Tjestenina od neprosijanog brašna	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g neprosijanog brašna ■ 260 g jaja (oko 6 komada)
Tjestenina sa špinatom	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g pšeničnog brašna ■ 160 g špinata ■ 90 g vode
Tijesto za tjesteninu s grizom od tvrde pšenice	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g pšeničnog brašna ■ 200 g griza od tvrde pšenice ■ 10 jušna žlica vrele vode ■ 100 g jaja (oko 2 komada)
Tijesto za tjesteninu s heljdom	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g heljde ■ 240 g pšeničnog brašna ■ 150 g jaja (oko 3 komada) ■ 6 jušna žlica vrele vode

Kuhanje tjestenine

1. Tjesteninu stavite u dovoljno slanu vodu koja vrije (oko 4 litre po 1/2 kg tjestenine).
- ✓ Svježja tjestenina ovisno o debljini tijesta gotova je za oko 2 do 5 minuta (ovisno o tijestu i suhoći).
2. Tijekom kuhanja pažljivo miješajte, zatim tjesteninu izlijte u sito.

Bezbednost

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
 - Pridržavajte se uputstva za osnovni uređaj.
- Ovaj pribor upotrebljavajte samo:
- sa kuhinjskim uređajem serije MUMS6.
 - sa originalnim delovima i priborom.
 - za pripremu listova za lazanje i taljatele.
- ▶ Ruke, kosu, odeću i drugi pribor držite podalje od rotirajućih delova.
 - ▶ Nemojte da posežete rukom između valjaka.
 - ▶ Dodatni pribor nipošto nemojte sastavljati na osnovnom uređaju.
 - ▶ Dodatni pribor postavljajte i skidajte samo kada pogon miruje a uređaj je isključen sa napajanja.
 - ▶ Dodatni pribor upotrebljavajte samo u za to predviđenom radnom položaju.

Izbegavanje materijalne štete





- ▶ Nemojte da ubacujete predmete između valjaka.

Pregled

→ Sl. **1**

1	Univerzalni adapter
2	Taster za otpuštanje
3	Poluga za fiksiranje
4	Pogon
5	Dugme za podešavanje
6	Dodatak za pripremu taljatele
7	Valjci za sečenje
8	Spoj s univerzalnim adapterom
9	Valjci
10	Dodatak za listova za lazanje

Simboli

Simbol	Opis
 — 	Postavite univerzalni adapter  i čvrsto ga okrenite 

Simbol	Opis
1	Debljina testa 1 (tanko)
8	Debljina testa 8 (debelo)

Upotreba dodatnog pribora

Pratite uputstva sa slika.

Postavljanje univerzalnog adaptera i dodatnog pribora na osnovni uređaj

→ Sl. **2 - 7**

Priprema testa

Zahtev: Pre upotrebe dodatnog pribora, željeno testo za testeninu pripremite pomoću kuhinjskog uređaja i po potrebi ostavite da odstoji.

→ "Priprema testa", Stranica 11

→ Sl. **8 - 8**

Izrada i dalja obrada listova za lazanje

Napomene

- Uvek počnite s 8. stepenom i smanjite debljinu u pojedinačnim koracima. Zatim ponovo pustite testo kroz valjke.

- Za izradu listova za lazanje izaberite stepen 3 ili 4.
Za dalju obradu testa u testeninu izaberite stepen 1 ili 2.
- Za izradu listova za lazanje izaberite 5. stepen brzine.
Za dalju obradu u oblik testenine izaberite 7. stepen brzine.

→ Sl. **9** - **14**

Nakon rada

→ Sl. **15** - **17**

Čišćenje uređaja i delova

- ▶ Očistite pojedinačne delove, kao što je navedeno u tabeli.
→ Sl. **18**

Recepti i primeri primene

Priprema testa

1. Stavite željene sastojke u posudu.
2. **Napomena:** Ako je testo suviše suvo, dodajte vodu.
Mesite kukom za testo 4 do 6 minuta na stepenu 3 (2).
✓ Testo je poprimilo oblik čvrste lopte.
3. Podelite pripremljeno testo na porcije i razvaljajte ga.
→ Sl. **8**

Primeri primene

Ovde možete pronaći primere recepata razvijenih posebno za vaš uređaj.

Recept	Sastojci
Testenina sa jajima	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničnog brašna ▪ 200 g jaja (oko 5 komada) ▪ 55 g vode
Testenina sa paradajzom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničnog brašna ▪ 115 g koncentrata paradajza ▪ 100 g jaja (oko 2 komada) ▪ 35 g vode

Recept	Sastojci
Integralna testenina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g integralnog brašna ▪ 260 g jaja (oko 6 komada)
Testenina sa spanaćem	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 400 g pšeničnog brašna ▪ 160 g spanaća ▪ 90 g vode
Testo za testeninu sa pšeničnim grizom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 g pšeničnog brašna ▪ 200 g tvrde pšenične krupice ▪ 10 kašika proključale vode ▪ 100 g jaja (oko 2 komada)
Testo za testeninu sa heljdom	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 160 g heljde ▪ 240 g pšeničnog brašna ▪ 150 g jaja (oko 3 komada) ▪ 6 kašika proključale vode

Kuvanje testenine

1. Stavite testeninu u dovoljnu količinu proključale i posoljene vode (oko 4 litra na 1/2 kg testenine).
✓ Sveže testenine su gotove u roku od 2–5 minuta, u zavisnosti od debljine testa (u zavisnosti od testa i suvosti).
2. U toku kuvanja pažljivo mešajte, pa potom ocedite testeninu koristeći sito.

Безбедност

- Внимателно прочитајте го упатството.
- Внимавајте на упатството за основниот уред.

Користете ги додатоците само:

- со кујнски апарати од серијата MUMS6.
- со оригинални делови и опрема.
- за подготовка на чинии со тестенини и таљатели.
- ▶ Држете ги дланките, косата, облеката и приборот за јадење подалеку од ротирачките делови.
- ▶ Не посегайте помеѓу валците.
- ▶ Никогаш не склопувајте ги додатоците додека се на основниот уред.
- ▶ Прикачувајте и отстранувајте ги додатоците само кога погонот е во мирување и апаратот е исклучен.
- ▶ Користете ги додатоците само во позицијата предвидена за работа.

Избегнување материјални штети





- ▶ Не ставајте предмети помеѓу валците.

Преглед

→ Сл. **1**

1	Универзален адаптер
2	Копче за отклучување
3	Лост за заклучување
4	Погон
5	Копче за прилагодување
6	Додаток за тестенини за таљатели
7	Ролери за сечење
8	Поврзување со универзалниот адаптер
9	Ролери
10	Додаток за тестенини за чинии со тестенини

Симболи

Симбол	Опис
 — 	Поставување универзален адаптер  и зацврстување 
1	Дебелина на тесто 1 (тенко)
8	Дебелина на тесто 8 (дебело)

Користење на додатоци

Следете ги илустрираните упатства.

Прикачете го универзалниот адаптер и додатоците на основниот уред

→ Сл. **2** - **7**

Подгответе тесто

Услов: Пред да го користите додатокот, подгответе го саканото тесто за тестенини со процесорот за храна и оставете го да одмори доколку е потребно.

→ "Подготовка на тесто", Страница 13

→ Сл. **8** - **8**

Производство и понатамошна обработка на листовите тесто

Забелешки

- Секогаш започнувајте со ниво 8 и намалете ја дебелината само во поединечни чекори. Потоа повторно оставете го тестото да помине.
- Изберете ниво 3-4 за производство на листови за лазањи. За понатамошна обработка на тестото во форма на тестенини, изберете го нивото 1-2.
- Изберете брзина 5 за да направите листови за лазањи. За понатамошна обработка во форма на тестенини, изберете го нивото на брзина 7.

→ Сл. **9** - **14**

После работа

→ Сл. **15** - **17**

Чистење на уредот и деловите

- ▶ Исчистете ги поединечните делови како што е дадено во табелата.

→ Сл. **18**

Рецепти и примери за употреба

Подготовка на тесто

1. Во сад ставете ги саканите состојки.
 2. **Забелешка:** Ако масата е премногу сува, додадете вода. Месете со куката за тесто 4-6 минути на брзина 3 (2).
- ✓ Масата е формирана во цврста топка.

3. Поделете го и развлечете го подготвеното тесто за тестенини.

→ Сл. **8**

Примери за употреба

Овде ќе пронајдете примери на рецепти коишто се специјално осмислени за вашиот апарат.

Рецепт	Состојки
тестенини со јајца	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пченично брашно ■ 200 г јајца (околу 5) ■ 55 г вода
тестенини од домати	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пченично брашно ■ 115 г доматино пире ■ 100 г јајца (околу 2) ■ 35 г вода
Интегралн и тестенини	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г интегрално пченично брашно ■ 260 г јајца (околу 6)
Тестенини од спанаќ	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 г пченично брашно ■ 160 г спанаќ ■ 90 г вода
Тестенини со гриз од тврда пченица	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 г пченично брашно ■ 200 г гриз од тврда пченица ■ 10 EL врела вода ■ 100 г јајца (околу 2)
Тестенини со леќата	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 г леќата ■ 240 г пченично брашно ■ 150 г јајца (околу 3) ■ 6 EL врела вода

Готви тестенини

1. Ставете ги тестенините во доволно зовриена и посолена вода (околу 4 литри на 1/2 кг тестенини).
- ✓ Свежите тестенини се готови за 2-5 минути во зависност од дебелината на тестото (во зависност од тестото и сувоста).
2. Нежно промешајте додека готвите, а потоа исцедете ги тестенините во цедалка.

Siguria

- Lexoni me kujdes këtë manual.
- Respekttoni udhëzimet për njësinë bazë.

Përdoreni aksesorin vetëm:

- me përpunues ushqimesh të serisë MUMS6.
- me pjesë dhe aksesorë origjinalë.
- për përgatitjen e petave të brumit dhe të makaronave shirit.
- ▶ Mbajini duart, flokët, rrobat dhe mjete të tjera larg pjesëve rrotulluese.
- ▶ Mos i kapni mes ruleve.
- ▶ Mos i montoni kurrë aksesorët në njësinë bazë.
- ▶ Vendosini i hiqini aksesorët vetëm kur njësia të jetë e palëvizshme dhe pajisja të jetë hequr nga priza.
- ▶ Përdorini aksesorëve vetëm në pozicionin e parashikuar të punës.

Shmangia e dëmeve materiale

- ▶ Nuk ka sende të ngecura mes ruleve.





Përmbledhje

→ Fig. 1

1	Adaptori universal
2	Butoni i lëshimit
3	Leva e fiksimit
4	Motori
5	Çelësi i rregullimit
6	Aksesor brumi për taliatele
7	Rula prerës
8	Lidhja me adaptorin universal
9	Rulat
10	Aksesor brumi për gatime me makarona

Simbolet

Simboli	Përshkrimi
---------	------------

Simboli	Përshkrimi
 — 	Vendosni përshtatësin universal  dhe mbërthejeni 
1	Trashësia e brumit 1 (i hollë)
8	Trashësia e brumit 8 (i trashë)

Përdorimi i aksesorëve

Ndiqui udhëzimet e ilustruara.

Vendosni adaptorët universalë dhe aksesorët në pajisjen bazë

→ Fig. 2 - 7

Parapërgatitja e brumit

Kërkesë: Para se të përdorni aksesorin, përgatitni brumin e makaronave në robotin e kuzhinës dhe, nëse është me vend, lëreni të pushojë.

→ "Përgatitja e brumit", Faqe 15

→ Fig. 8 - 8

Prodhimi dhe përpunimi i mëtejshëm i petave

Shënime

- Filloni gjithnjë me hapin 8 dhe ulni trashësinë vetëm në hapa individualë. Në vijim lëreni brumin të kalojë sërish përmes.
- Për prodhimin e petave të lazanjës zgjidhni nivelin 3-4. Për përpunimin e mëtejshëm të brumit në formë makaronash, zgjidhni nivelin 1-2.
- Për prodhimin e petave të lazanjës, zgjidhni nivelin 5 të shpejtësisë. Për përpunim të mëtejshëm të formës së makaronave, zgjidhni nivelin 7 të shpejtësisë.

→ Fig. 9 - 14

Pas punës

→ Fig. 15 - 17

Pastrimi i pajisjes dhe i pjesëve

- ▶ Pastrojeni secilën pjesë siç tregohet në tabelë.

→ Fig. 18

Shembuj recetash dhe përdorimesh

Përgatitja e brumit

1. Vendosni përbërësit e dëshiruar në një tas.
2. **Shënim** Nëse masa është shumë e thatë, shtoni ujë. E ngjeshim me çengeljin ngjeshës për 4-6 minuta në nivelin 3 (2).
✓ Masa është formuar në një top solid.
3. Ndajeni në racione dhe hapeni brumin e përpunuar të makaronave.
→ Fig. 8

Shembuj përdorimi

Këtu do të gjeni shembuj recetash të krijuara posaçërisht për pajisjen tuaj.

Receta	Përbërësit
Makarona me vezë	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g miell gruri ■ 200 g vezë (rreth 5 kokrra) ■ 55 g ujë
Makarona me salcë domatesh	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g miell gruri ■ 115 g salcë domatesh koncentrat ■ 100 g vezë (rreth 2 kokrra) ■ 35 g Wasser
Makarona me miell të pasitur	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g miell i pasitur gruri ■ 260 g vezë (rreth 6 kokrra)
Makarona me spinaq	<ul style="list-style-type: none"> ■ 400 g miell gruri ■ 160 g spinaq ■ 90 g ujë
Brum makaronas h me miell ermik	<ul style="list-style-type: none"> ■ 200 g miell gruri ■ 200 g miell ermik ■ 10 EL lugjë gjelle ujë ■ 100 g vezë (rreth 2 kokrra)
Brumë makaronas h me hikërr	<ul style="list-style-type: none"> ■ 160 g hikërr ■ 240 g miell gruri ■ 150 g vezë (rreth 3 kokrra) ■ 6 EL lugjë gjelle ujë

Zierja e makaronave

1. Hedhim makaronat në një enë me ujë të bollshëm dhe të kripur (rreth 4 Litra për 1/2 kg makarona).
- ✓ Në varësi të trashësisë së petës, makaronat e freskëta zihen për 2-5 minuta (varet nga peta dhe niveli i tharjes).
2. Gjatë zierjes i përziejme makaronat me kujdes, dhe në fund i kullojmë në një sitë.

Receta **Përbërësit**



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001305239 (031222)

sl, hr, sr, mk, sq