



**BOSCH**



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

# MaxoMixx

**MSM8...**

**MS8...**

<b>[ro]</b>	Manual de utilizare	Accesorii	13
<b>[bg]</b>	Ръководство за употреба	Принадлежности	17



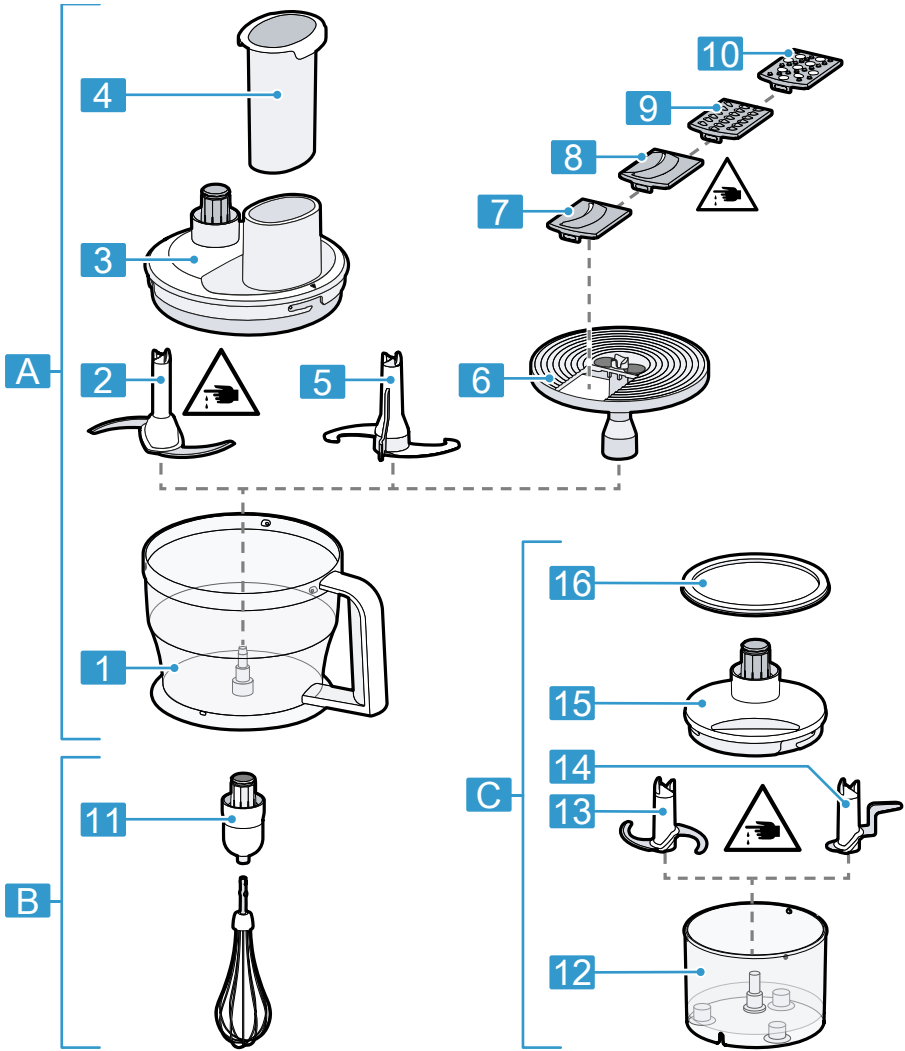
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001232354>



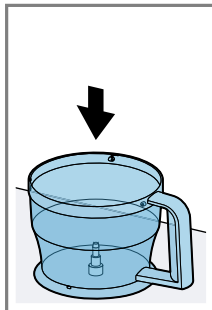
**[ro]** Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

---

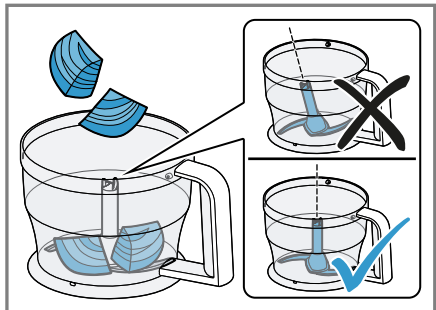
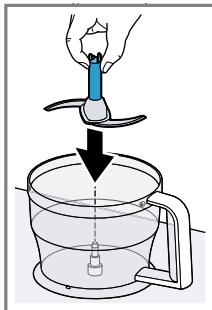
**[bg]** Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.



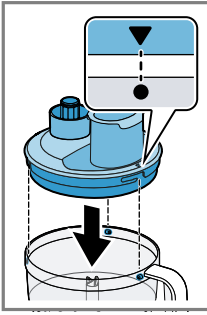
**1**



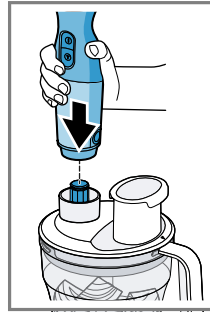
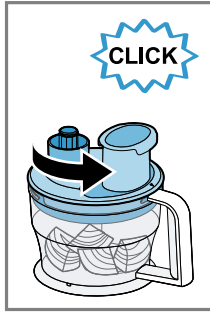
**2**



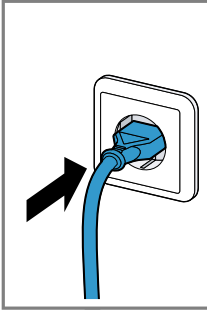
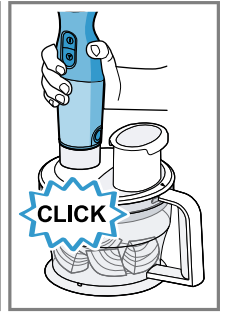
**3**



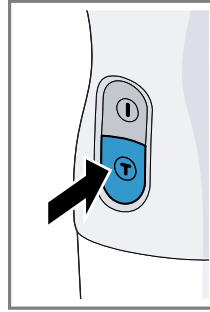
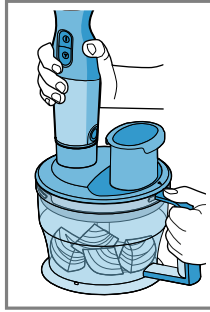
4



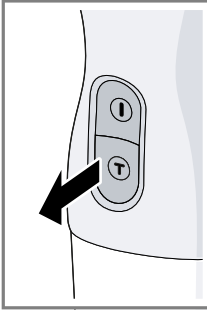
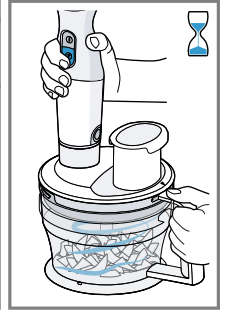
5



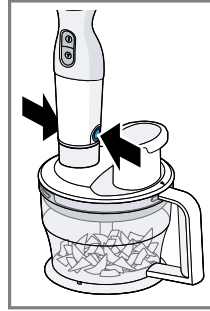
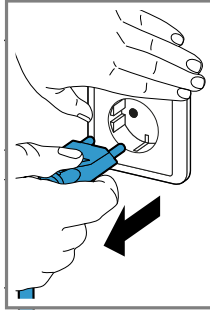
6



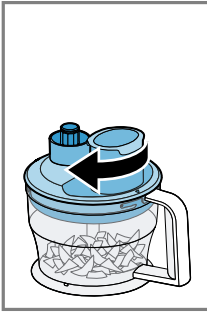
7



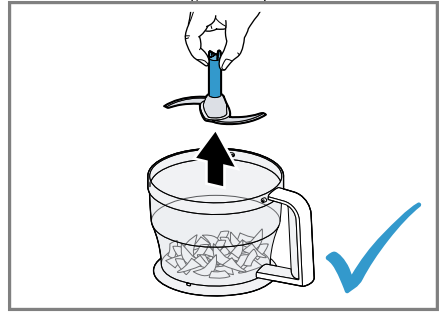
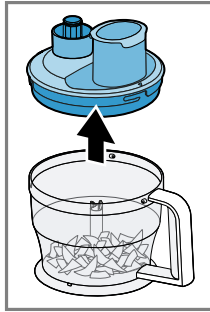
8



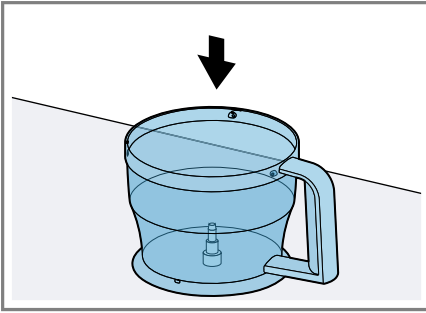
9



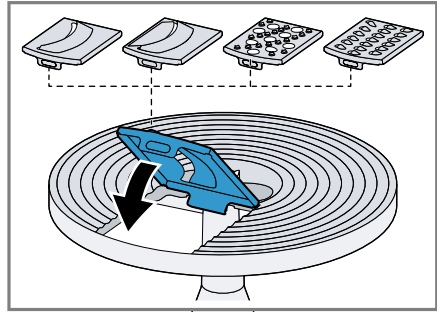
10



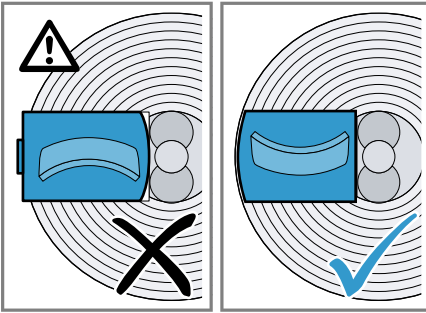
11



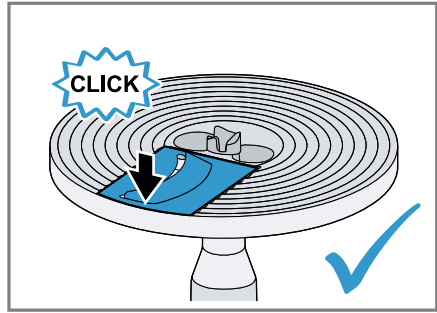
12



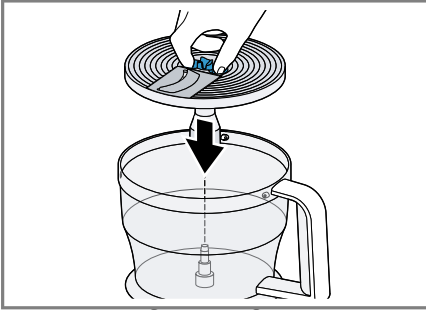
13



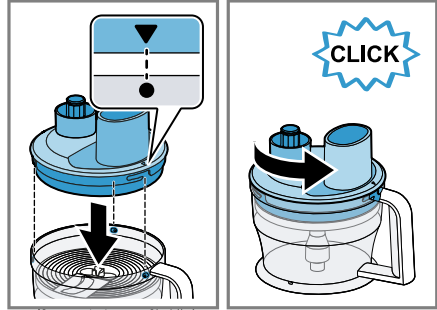
14



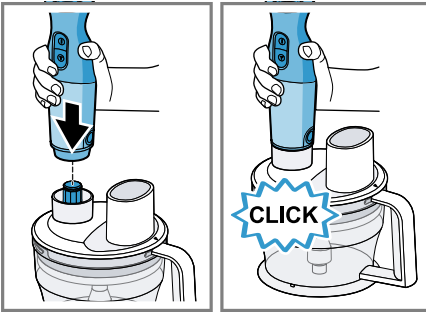
15



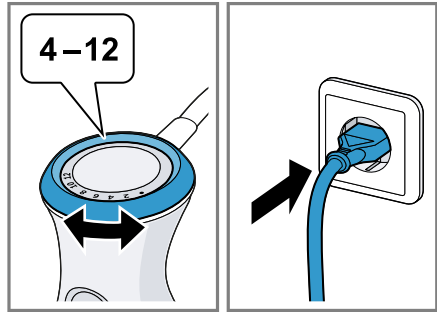
16



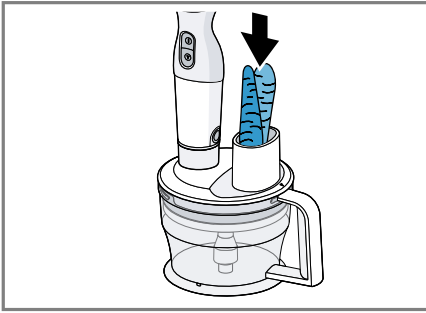
17



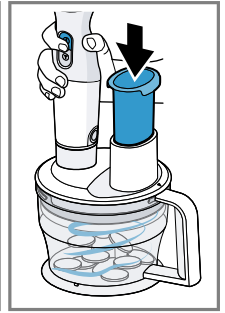
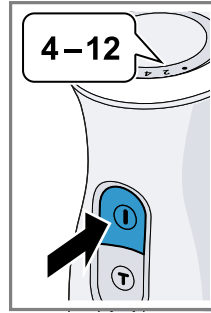
18



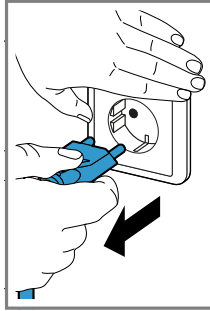
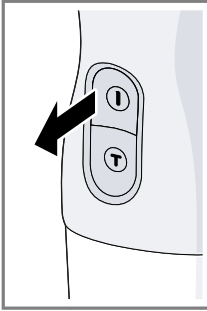
19



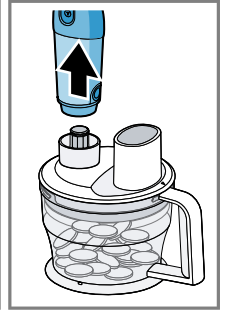
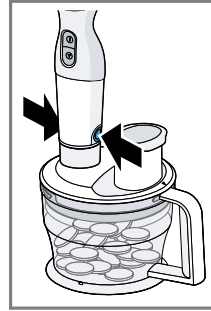
20



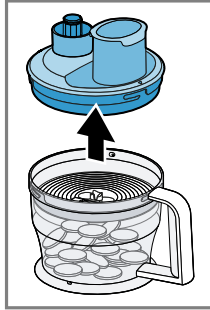
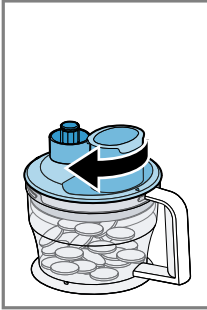
21



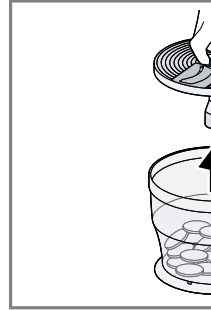
22



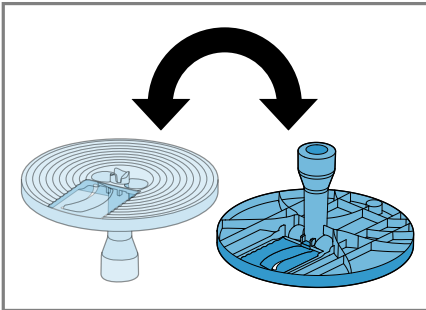
23



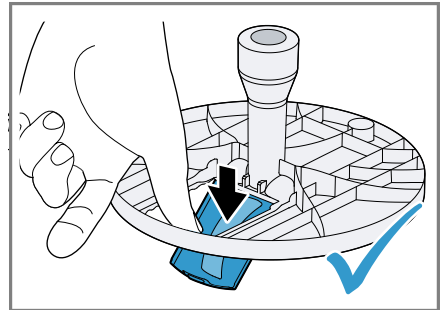
24



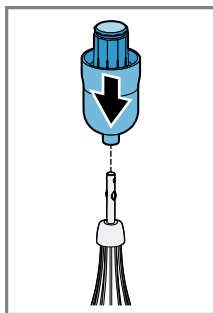
25



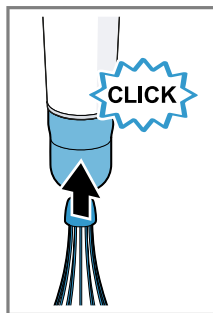
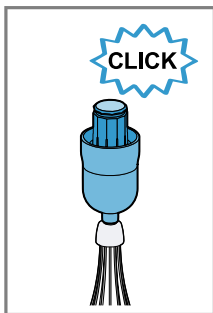
26



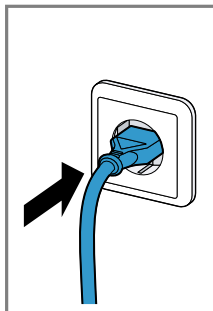
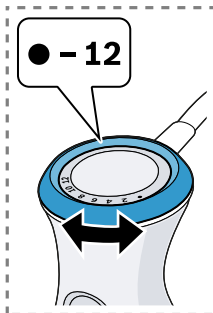
27



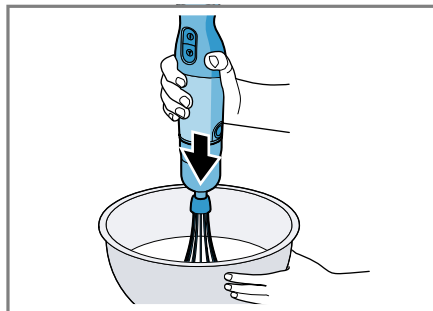
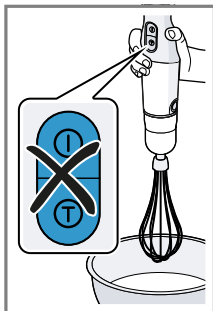
28



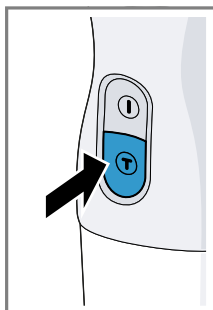
29



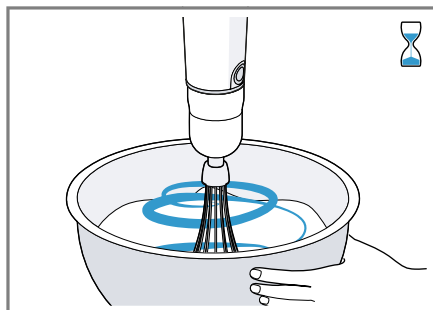
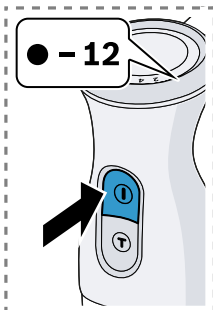
30



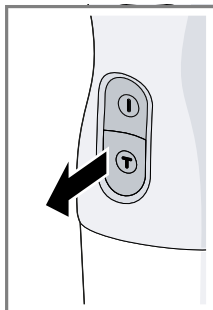
31



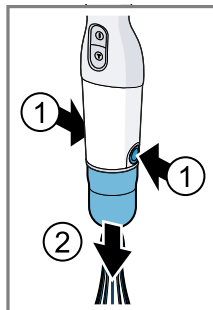
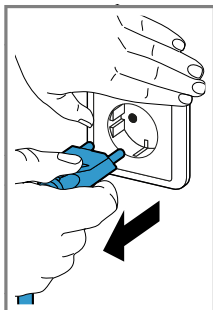
32



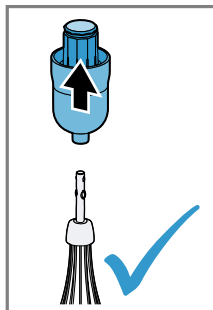
33

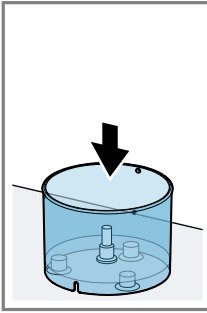


34

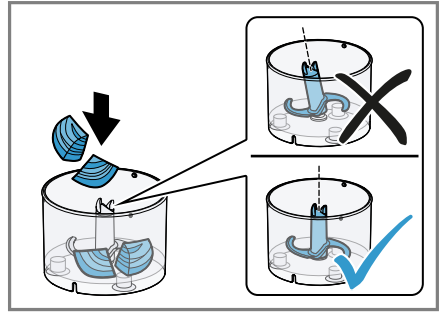
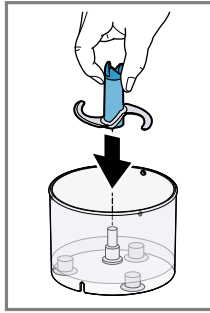


35

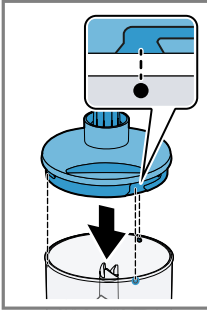




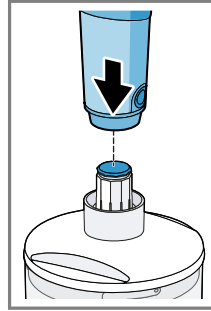
36



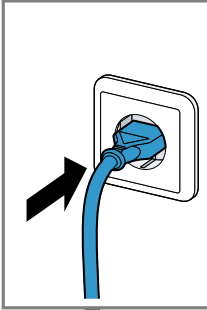
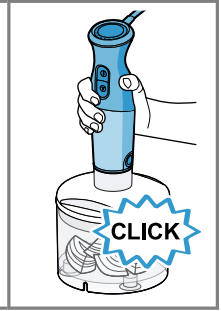
37



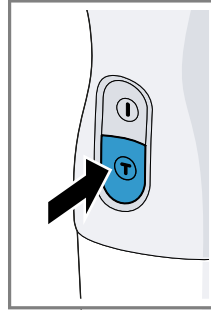
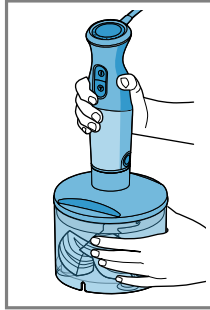
38



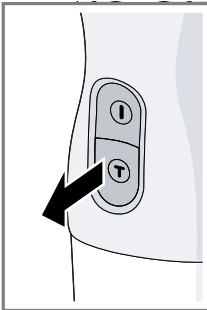
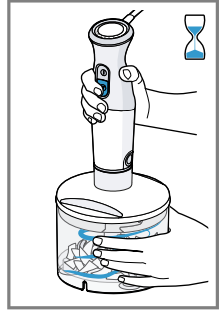
39



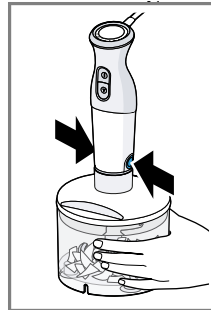
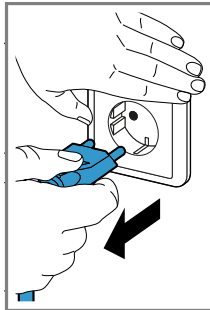
40



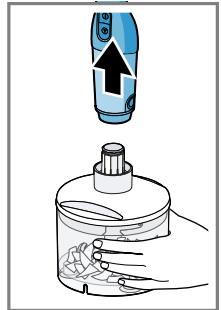
41



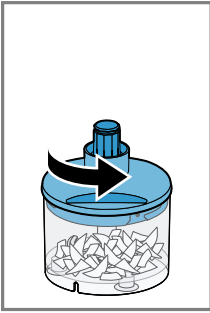
42



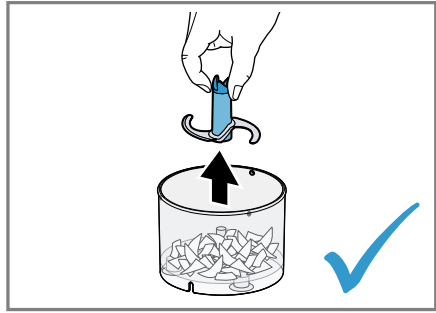
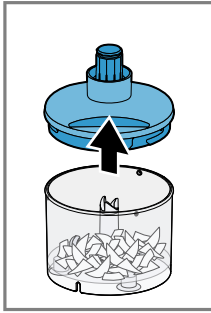
43










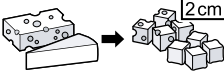





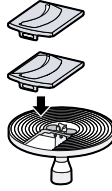


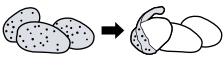

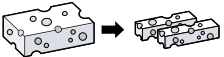
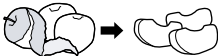


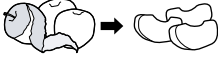
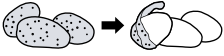









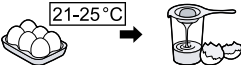






44

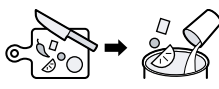






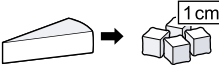








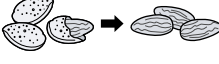







45






		 MAX		 00:00
	 1cm	350 g	Ⓣ	25-30 s
	 2cm	250 g	Ⓣ	30-70 s
		350 g	Ⓣ	(5-10) x 2 s
		20 g	Ⓣ	(4-7) x 2 s
		20 x 	Ⓣ	(3-8) x 1 s
		500 g	Ⓣ	(6-15) x 4 s
		500 g	Ⓛ 4-8	-
		400 g	Ⓛ 4-8	-
		500 g	Ⓛ 4-8	-
		300 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-

				
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s






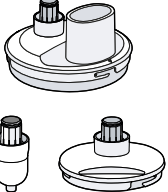
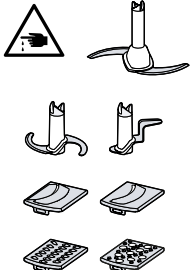
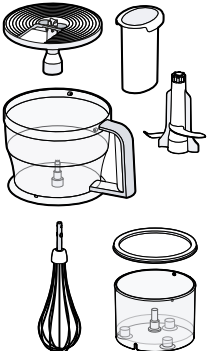
47

				
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
	150 g		<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul>	
			100 g	5 s

48

	  5°C	 1 cm	  00:00
<b>CNHR28</b>	130 g	30 g	2 s
<b>CNHR29C</b>	130 g	30 g	2 s
<b>CNHR29</b>	110 g	30 g	3 s

49

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

50

## Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.

Utilizați accesoriul numai:

- cu un mixer vertical MSM8... / MS8....
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cu mâinile goale.
- ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
- ▶ Nu atingeți niciodată cuțitul și muchiile ascuțite cu mâinile goale.
- ▶ Prindeți accesoriile de mărunțire numai de margine.
- ▶ Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
- ▶ Utilizați numai unealta pentru îndesare pentru a împinge ingredientele care trebuie adăugate.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.
- ▶ Nu utilizați accesoriile multifuncționale niciodată fără ca suportul pentru angrenaj să fie montat și fixat.

## Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu scufundați suporturile de angrenare în lichide și nu le curățați niciodată sub apă curentă sau în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul pentru accesoriile multifuncționale în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu introduceți obiecte în recipient sau în canalul de alimentare sau în carcasă, de ex, lingura de lemn, cuțitul.
- ▶ Să nu exercitați o presiune mare cu apă-sătorul.
- ▶ Nu utilizați niciodată telul de bătut în recipientul pentru accesoriile multifuncționale.
- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul tăietorului universal în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu utilizați niciodată piciorul de mixat sau telul în recipientul tăietorului universal.

## Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

<b>A</b>	Accesorii multifuncționale
<b>B</b>	Tel de bătut <sup>1</sup>
<b>C</b>	Tăietor universal <sup>1</sup>
<b>1</b>	Recipient
<b>2</b>	Cuțit universal
<b>3</b>	Suport pentru angrenaj pentru accesoriile multifuncționale
<b>4</b>	Împingător
<b>5</b>	Palete de frământare <sup>1</sup>
<b>6</b>	Disc suport pentru accesoriile de mărunțire
<b>7</b>	Accesoriu tăiere – grosieră <sup>1</sup>
<b>8</b>	Accesoriu tăiere – fină <sup>1</sup>
<b>9</b>	Accesoriu răzuire <sup>1</sup>

<sup>1</sup> În funcție de model

## ro Accesorii multifuncționale

10	Accesoriu radere <sup>1</sup>
11	Suport angrenaj pentru telul de bă- tut
12	Recipient
13	Cuțit universal
14	Cuțit de mărunțit gheață <sup>1</sup>
15	Suport angrenaj pentru tăietorul universal
16	Capac <sup>1</sup>

<sup>1</sup> În funcție de model

**Notă:** Dacă o componentă nu este inclusă în pachetul de livrare, o puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.





## Accesorii multifuncționale

Accesoriile multifuncționale sunt indicate pentru frământarea, tăierea și răzuirea de alimente.


### Observații

- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sâmburi din fructele cu sâmburi.
- Accesoriile multifuncționale nu sunt adecvate pentru mărunțirea alimentelor foarte tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate.

## Simboluri

Simbol	Descriere
	Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
	Nu sunt adecvate pentru mașina de spălat vase.
	Nu le cufundați niciodată în lichide și nu le țineți sub jetul de apă de la robinet.
	Marcaj pe suportul pentru angrenaj. Pentru amplasarea pe recipient aliniați marcajul la punctul de fixare.

## Recomandări cu privire la viteză

4-8	Accesorii de tăiere
8-12	Accesorii de răzuire și rade- re
	Cuțit universal/palete de frământare

## Cuțit universal/palete de frământare

Cuțitul universal este adecvat pentru mărunțirea de alimente, de ex. carne, parmezan, ceapă, usturoi, fructe, legume, verdețuri nuci, migdale. Paletetele de frământare sunt adecvate pentru frământarea unor cantități mici de aluat.

## Utilizarea cuțitului universal sau a paletelor de frământare

→ Fig. 2 - 11

**Notă:** Dacă aplicarea suportului pentru angrenaj este dificilă rotiți ușor cuplajul cu trei aripi de pe partea inferioară a suportului și încercați din nou.

## Disc suport cu accesoriile de mărunțire

Discul suport cu accesoriile de mărunțire este adecvat pentru răzuirea și tăierea alimentelor, de ex. fructe, legume, cașcaval.

## Prezentare generală a accesoriilor de mărunțire

Accesoriu tăiere – grosieră	Pentru tăierea castraveților, morcovilor, cartofilor
Accesoriu tăiere – fină	Pentru tăierea castraveților, morcovilor, sfeclă roșie, dovlecei
Accesoriu răzuire	Pentru răzuirea merelor, morcovilor cașcavalului
Accesoriu radere	Pentru raderea de cartofi pentru găluște și crochete de cartofi; de fructe și legume pentru salate
	<b>Notă:</b> Nu este adecvat pentru raderea morcovilor.

**Notă:** Accesoriile de mărunțire nu sunt adecvate pentru mărunțirea alimentelor foarte tari, de ex., Parmesan sau ciocolată. Accesoriile de mărunțire sunt doar în anumite condiții adecvate pentru mărunțirea alimentelor fibroase, de ex., praz, țelină sau rabarbură.

### Utilizarea discului suport cu accesoriile de mărunțire

→ Fig. 42 - 27

**Notă:** Încheiați prelucrarea și goliți recipientul înainte ca alimentele procesate să ajungă la partea inferioară a discului suport.

### Tel de bătut

Telul de bătut este adecvat pentru a prepara frișca, spumă de albuș sau spumă de lapte și pentru prepararea de sosuri sau deserturi.

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsime de min. 30% la o temperatură de 4-8 °C
- Utilizați lapte cu un conținut ridicat de proteine și la o temperatură max. de 8 °C
- Bateți frișca sau albușul de ou într-un vas cu gura largă

**Notă:** Pentru a evita stropirea utilizați telul de bătut în recipiente adânci.

### Utilizarea telului de bătut

→ Fig. 28 - 35

### Tăietor universal

Tăietorul universal este adecvat pentru mărunțirea de alimente, de ex. carne, parmezan, ceapă, usturoi, fructe, legume, verdețuri nuci, sau migdale.

#### Observații

- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sâmburi din fructele cu sâmburi.
- Tăietorul universal nu este adecvat pentru mărunțirea alimentelor tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate.

- Prelucrați cuburile de gheață numai cu cuțitul de mărunțit gheață.

### Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 36 - 45

### Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpii de procesare menționate în tabele.

#### Accesorii multifuncționale

Lăsați după fiecare ciclu de operare aparatul să se răcească la temperatura camerei.

→ Fig. 46

#### Tel de bătut

→ Fig. 47

#### Tăietor universal

→ Fig. 48

### Exemple de rețete

#### Turtițe de cartofi

- 500 g cartofi
- 1 ou mare
- 3 linguri făină
- Sare, piper după gust

Preparare

- Introduceți **accesoriul de radere** în discul suport și pregătiți accesoriile multifuncționale pentru prelucrare.
- Curățați cartofii și radeți-i.
- Amestecați cartofii răzuți, cu oul și făina, sarea și piperul.
- Dacă masa obținută este prea fluidă mai adăugați puțină făină.
- Încingeți ulei într-o tigaie și luați cu lingura mare din masa obținută o porție pe care o formați în tigaie ca pe o turtiță. Rumeniți-le pe ambele părți.

#### Aluat pentru pâine

- 200 g făină
- 120 ml apă
- 7 g zahăr
- 7 g margarină
- 0,5 g drojdie
- 4 g sare

Preparare

- Introduceți **paletele de frământare** și pregătiți accesoriile multifuncționale pentru prelucrare.

## ro Vedere de ansamblu curățare

- Introduceți toate ingredientele, în afară de apă, în recipient.
- Amestecați aceste ingrediente cu viteză turbo.
- După câteva secunde adăugați apa prin orificiul de umplere ulterioară.
- Prelucrați totul cu viteză turbo.
- Timpul maxim de pornire: 45 Secunde
- Folosiți concomitent maxim doar o porție din aceste cantități la o prelucrare.

## Turtă dulce cu mere

### Amestec miere cu măr

→ Fig. **49**

#### Prăjituri

- 3 ouă
- 60 g unt
- 100 g făină albă (de tipul 405)
- 60 g nuci măcinate
- 1 linguriță de scorțișoară
- 2 linguri de zahăr vanilat
- 1 linguriță praf de copt
- 1 măr

#### Preparare

- Separați albușurile de gălbenușuri și bateți spumă albușurile de ou.
- Frecați spumă gălbenușurile cu zahărul. Adăugați untul moale și **amestecul de miere cu măr** preparat.
- Amestecați restul ingredientelor într-un vas separat, adăugați-le la masa de gălbenuș frecat și amestecați-le.
- Apoi adăugați albușurile bătute spumă și incorporați-le cu atenție amestecând de jos în sus cu ajutorul unei spatule.
- Tapetați o formă de cozonac (35 x 11 cm) cu hârtie de copt și introduceți compoziția de prăjitură obținută în ea.
- Curățați mărul de coajă, tăiați-l felii și puneți acestea deasupra prăjiturii.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C și coaceți prăjitura timp de 30 minute.

## Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. **50**





## Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
  - Вземете под внимание ръководството на основния уред.
- Използвайте принадлежностите само:
- с пасатор MSM8... / MS8....
  - за приложения, описани в настоящото ръководство.
  - ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
  - ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпраждане на съда и при почистването.
  - ▶ Никога не докосвайте острите ножове и ръбове с незащитени ръце.
  - ▶ Хващайте приставките за раздробяване само за ръба.
  - ▶ Не посягайте в отвора за пълнене.
  - ▶ За изтласкване на съставки използвайте само избутвача.
  - ▶ Поставайте и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
  - ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.
  - ▶ Никога не пускайте мултифункционалната принадлежност без поставена и фиксирана задвижваща наставка.

## Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не потапяйте задвижващите наставки в течности и не ги почиствайте под течаща вода или в съдомиялна машина.
- ▶ Никога не използвайте съда на мултифункционалната принадлежност в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Не вкарвайте предмети в съда или отвора за пълнене, напр. готварски лъжици, ножове.
- ▶ Не упражнявайте голям натиск с избутвача.
- ▶ Никога не използвайте крайника или телта за разбиване в съда на мултифункционалната принадлежност.

- ▶ Никога не използвайте съда на универсалния чопър в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не използвайте крайника или телта за разбиване в съда на универсалния чопър.

## Преглед

→ Фиг. 11

<b>A</b>	Мултифункционална принадлежност
<b>B</b>	Тел за разбиване <sup>1</sup>
<b>C</b>	Универсален чопър <sup>1</sup>
<b>1</b>	Контейнер
<b>2</b>	Универсален нож

<sup>1</sup> В зависимост от модела

## bg Мултифункционална принадлежност

3	Задвижваща наставка за мултифункционалната принадлежност
4	Тапа
5	Приставка за месене <sup>1</sup>
6	Носещ диск за приставки за раздробяване
7	Приставка за нарязване на едро <sup>1</sup>
8	Приставка за нарязване на фино <sup>1</sup>
9	Приставка за настъргване на ситно <sup>1</sup>
10	Приставка за настъргване на едро <sup>1</sup>
11	Задвижваща наставка за телта за разбиване
12	Контейнер
13	Универсален нож
14	Нож за трошене на лед <sup>1</sup>
15	Задвижваща наставка за универсалния чопър
16	Капак <sup>1</sup>

<sup>1</sup> В зависимост от модела

**Бележка:** Ако даден компонент не е включен в комплектската на доставката, можете да го поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.





## Мултифункционална принадлежност

Мултифункционалната принадлежност е подходяща за месене, рязане и настъргване на хранителни продукти.


### Бележки

- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.
- Мултифункционалната принадлежност не е подходяща за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни.

## Символи

Символ	Описание
	Не посягайте в отвора за продукти.
	Не е годно за миене в съдомиялна машина.
	Не потапяйте в течности и не дръжте под течаща вода.
	Маркировка на задвижващата наставка. За поставяне върху контейнера подравнете маркировката с точка на закрепване.

## Препоръки относно скоростта

4-8	Приставки за рязане
8-12	Приставка за настъргване на ситно и на едро
	Универсален нож/Приставка за месене

## Универсален нож/Приставка за месене

Универсалният нож е подходящ за раздробяване на хранителни продукти, напр. месо, твърдо сирене, лук, чесън, плодове, зеленчуци, подправки, ядки, бадеми. Приставката за месене е подходяща за омесване на малки количества тесто.

### Употреба на универсалния нож или приставката за месене

→ Фиг. 2 - 11

**Бележка:** Ако задвижващата наставка се поставя трудно, завъртете леко трилопатъчния съединител на долната страна на наставката и опитайте отново.

## Носещ диск с приставки за раздробяване

Носещият диск с приставки за раздробяване е подходящ за нарязване, както и за грубо и фино настъргване на хранителни продукти, напр. плодове, зеленчуци, сирене.

### Общ преглед на приставките за раздробяване

Приставка за нарязване на едро	За нарязване на краставици, моркови, картофи
Приставка за нарязване на фино	За нарязване на краставици, моркови, червено цвекло, тиквички
Приставка за настъргване на ситно	За настъргване на ябълки, моркови, сирене
Приставка за настъргване на едро	За настъргване на картофи за кнедли и картофени кюфчета, както и на плодове и зеленчуци за салати <b>Бележка:</b> Не е годно за настъргване на моркови.

**Бележка:** Приставките за раздробяване не са подходящи за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. сирене пармезан или шоколад. Приставките за раздробяване са само отчасти подходящи за раздробяване на влакнести хранителни продукти, напр. праз, целина или ревен.

### Употреба на носещия диск с приставки за раздробяване

→ Фиг. 12 - 27

**Бележка:** Завършете обработката и изпразнете контейнера, преди обработените хранителни продукти да достигнат долната страна на носещия диск.

## Тел за разбиване

Телта за разбиване е подходяща за приготвяне на бита сметана, белтъци на сняг или млечна пяна, както и на сосове или десерти.

Препоръки за оптимални резултати:

- използвайте сметана с мин. 30 % масленост и температура 4 – 8 °C
- използвайте мляко с високо съдържание на белтъчини и макс. температура 8 °C
- разбийте сметаната или белтъците на сняг в широк съд

**Бележка:** За предотвратяване на пръски използвайте телта за разбиване в дълбоки съдове.

### Употреба на телта за разбиване

→ Фиг. 28 - 35

## Универсален чопър

Универсалният чопър е подходящ за раздробяване на хранителни продукти, напр. месо, твърдо сирене, лук, чесън, плодове, зеленчуци, подправки, орехи или бадеми.

### Бележки

- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.
- Универсалният чопър не е подходящ за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни.
- Обработвайте кубчета лед само с ножа за трошене на лед.

### Употреба на универсалния чопър

→ Фиг. 36 - 45

## Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблиците.

### Мултифункционална принадлежност

## bg Указания за почистване

Оставете уреда да се охлади до стайна температура след всеки работен цикъл.

→ Фиг. 46

### Тел за разбиване

→ Фиг. 47

### Универсален чопър

→ Фиг. 48

## Примерни рецепти

### Картофени хапки

- 500 g картофи
- 1 голямо яйце
- 3 с.л. брашно
- сол и черен пипер на вкус

Приготвяне

- Поставете **приставката за настъргване на едро** в носещия диск и подгответе мултифункционалната принадлежност за обработката.
- Обелете и настържете картофите.
- Смесете настърганите картофи, яйцето, брашното, солта и черния пипер.
- Ако сместа е твърде течна, добавете още малко брашно.
- Загрейте олио в тиган, сипвайте съответно голяма лъжица от сместа и оформяйте като хапки. Изпържете до златистокафяво от двете страни.

### Тесто за хляб

- 200 g брашно
- 120 ml вода
- 7 g захар
- 7 g маргарин
- 0,5 g мая
- 4 g сол

Приготвяне

- Поставете **приставката за месене** и подгответе мултифункционалната принадлежност за обработката.
- Сипете всички съставки – без водата – в контейнера.
- Смесете съставките с турбо скорост.
- След няколко секунди добавете водата през отвора за пълнене.
- Обработете сместа с турбо скорост.
- Максимално време на включване: 45 секунди
- Обработвайте едновременно максимум единично количество.

## Меден сладкиш с ябълки

### Смес от ябълки и мед

→ Фиг. 49

### Сладкиш

- 3 яйца
- 60 g масло
- 100 g бяло брашно (тип 405)
- 60 g смлени орехи
- 1 ч.л. канела
- 2 с.л. ванилова захар
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ябълка

Приготвяне

- Разделете белтъците и жълтъците на яйцата и разбийте на твърда пяна белтъка.
- Разбийте на пяна жълтъка със захарта. Добавете мекото масло и пригответе **смес от мед и ябълки**.
- Смесете останалите съставки в отделна купа, добавете към влажните съставки и разбъркайте.
- Добавете внимателно белтъците на сняг с шпатула.
- Застелете правоъгълна форма за печене (35 x 11 cm) с хартия за печене и сипете в нея подготвената смес за сладкиш.
- Обелете ябълката, нарежете я на шайби и разпределете върху сладкиша.
- Загрейте предварително фурната на 180 °C и печете сладкиша 30 минути.

## Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. 50









## 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](http://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](http://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

A Bosch Company

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



**8001236080** (010906)

ro, bg