



BATIDORA SHM 300 E1

ES

BATIDORA

Instrucciones de uso

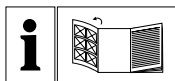
DE AT CH

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 482191_2410

ES



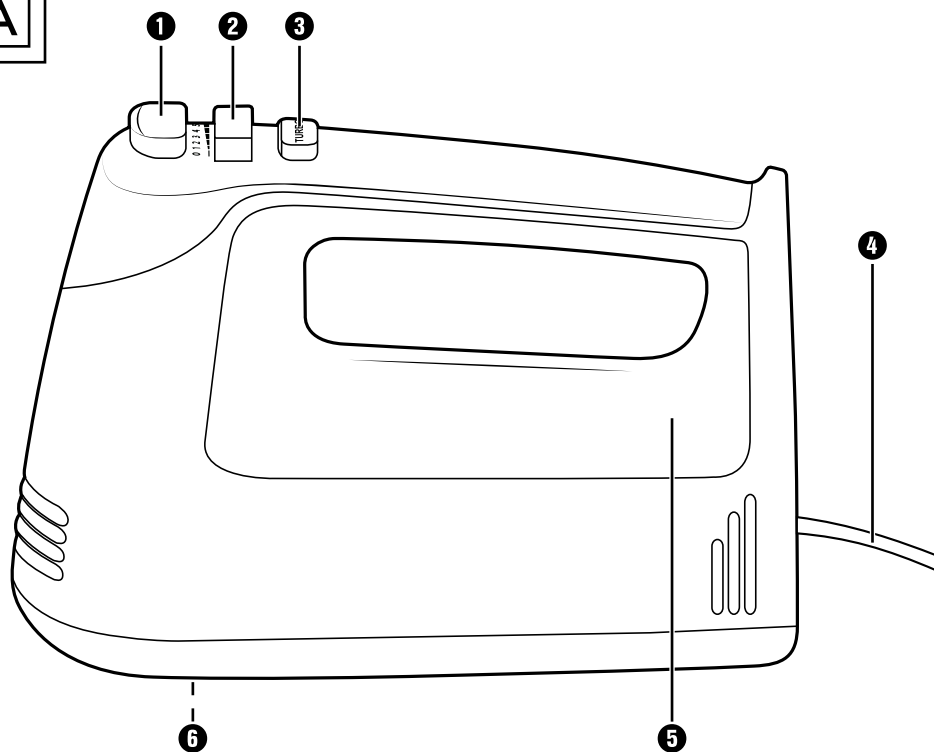
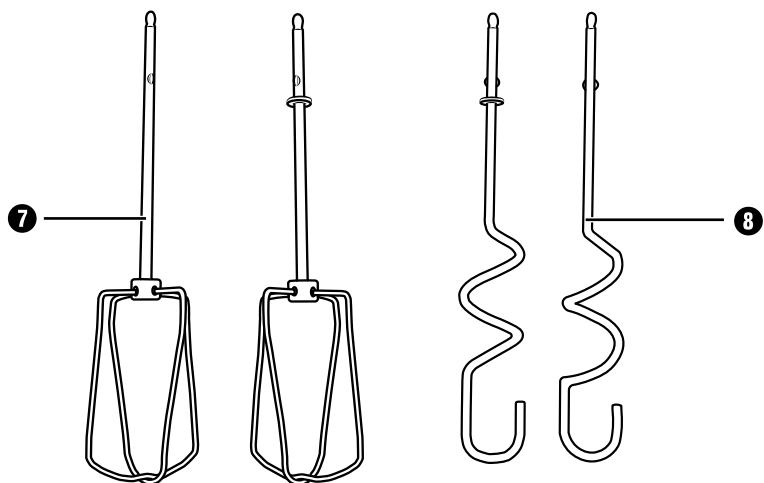
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	13

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	3
Indicaciones de seguridad	3
Desembalaje	6
Niveles de velocidad	6
Manejo	6
Limpieza	8
Almacenamiento	8
Desecho	8
Desecho del aparato	8
Desecho del embalaje	8
Garantía de Kompernass Handels GmbH	9
Asistencia técnica	10
Importador	10
Recetas	10
Mayonesa	10
Trenza de pan de leche	11
Bizcocho sencillo	11
Masa para pizzas	12
Merengue	12

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para remover y amasar masas, mezclar líquidos (p. ej., zumos de fruta) y montar nata. Solo es apto para el procesamiento de alimentos. Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

- 1 batidora
 - 2 ganchos amasadores
 - 2 varillas de molinillo
- Instrucciones de uso

Indicación

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Botón de expulsión
- 2 Interruptor de velocidad
- 3 Botón Turbo
- 4 Cable de red con clavija de red
- 5 Mango
- 6 Conectores para los accesorios

Figura B:

- 7 Varillas de molinillo
- 8 Ganchos amasadores

Características técnicas

Tensión nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	300 W
Clase de protección	II/ 
Duración del funcionamiento corto	10 min

Duración del funcionamiento corto

La duración del funcionamiento corto (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) indica el tiempo durante el que un aparato puede funcionar sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.

	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.
	Este aparato solo es apto para su uso en interiores.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- El cable de red no debe colocarse nunca en las inmediaciones de las piezas calientes del aparato ni en contacto con ellas o con otras fuentes de calor. No coloque nunca el cable sobre cantos o esquinas.
- No doble ni aplaste el cable de red.

- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Para desconectar el aparato de la red, tire siempre de la clavija de red y no del cable. ¡De lo contrario, podría dañarse el cable de red!
-  ¡No sumerja nunca el mango en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- No toque las varillas de molinillo ni los ganchos amasadores durante el funcionamiento. Evite que el pelo largo, una bufanda o cualquier otro elemento cuelgue por encima de los accesorios.
- No monte nunca al mismo tiempo accesorios con distintas funciones.
- Después de cada uso y antes de la limpieza, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.
- Antes de cambiar los accesorios, desconecte el enchufe de red para evitar un encendido accidental.

-
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
 - No toque las piezas móviles del aparato mientras estén en funcionamiento y espere siempre a que se detengan. ¡Peligro de lesiones!
 - Antes de cada uso, inspeccione el aparato y todas las piezas para comprobar que no presenten daños visibles. El concepto de seguridad del aparato solo se aplica si está en perfecto estado.
 - No utilice el aparato bajo ningún concepto si falta alguna pieza o está dañada. De lo contrario, existe un riesgo considerable de accidentes.
 - No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia. Si abandona la zona de trabajo, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
 - No utilice el aparato para fines contrarios al uso previsto que se describe en las presentes instrucciones. De lo contrario, existe peligro de lesiones.
 - Limpie concienzudamente todas las superficies, especialmente las que entran en contacto con alimentos. Para ello, observe lo dispuesto en el capítulo "Limpieza".

⚠ ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice el aparato a la intemperie. El aparato está concebido exclusivamente para su uso doméstico y en el interior de la casa.
- Encomiende las reparaciones exclusivamente al personal especializado. En tal caso, diríjase al servicio de asistencia técnica asociado en su país.

i Indicación

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Desembalaje

- Extraiga todas las piezas del embalaje.
- Deseche todos los materiales de embalaje y los dispositivos de seguridad para el transporte.
- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y carezca de daños.
- Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo “*Limpieza*”.

Niveles de velocidad

Nivel en el interruptor de velocidad ②	Utilización
0	Aparato apagado
1	Buena velocidad inicial para mezclar ingredientes "blandos", como harina, mantequilla, etc.
2	Sirve para mezclar ingredientes líquidos.
3	Sirve para mezclar masas de bizcocho y masas de pan.
4	Sirve para batir de forma espumosa mantequilla, azúcar, etc. para postres.
5	Sirve para batir claras a punto de nieve, masas líquidas, nata montada, etc.

Botón Turbo ③:

- Este botón permite ajustar el aparato a plena potencia de forma inmediata.

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No utilice nunca recipientes de vidrio ni de otros materiales quebradizos. De lo contrario, podrían romperse y provocar lesiones.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice el aparato durante más de 10 minutos por vez. Una vez transcurridos 10 minutos, haga una pausa hasta que el aparato se enfríe.
- ¡No amase nunca con este aparato masas que contengan más de 500 g de harina! ¡Una cantidad superior de harina podría sobrecargar el aparato!
En caso necesario, divida las masas con un mayor contenido de harina en varias porciones y amáselas de forma consecutiva. No obstante, no supere nunca la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.

INDICACIONES SOBRE LAS CANTIDADES DE PREPARACIÓN

Los tiempos de preparación especificados son solo valores orientativos. Observe el proceso de preparación y aumente/disminuya el tiempo según sea necesario. No obstante, no supere la duración de 10 minutos especificada para el funcionamiento corto.

Para pequeñas cantidades, utilice un recipiente de mezcla más estrecho para que las varillas de molinillo ⑦/ganchos amasadores ⑧ se sumerjan al menos 1 cm en la mezcla. Si utiliza recipientes más grandes, asegúrese de que las varillas de molinillo ⑦/ganchos amasadores ⑧ se sumerjan lo suficiente en la mezcla que deba procesarse.

Cantidades de llenado	Cantidad mín. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de preparación (aprox.)	Cantidad máx. (suma de todos los ingredientes)	Tiempo de preparación (aprox.)
Masa con levadura	330 g	1:30 minutos	820 g	3-4 minutos
Masa de bizcocho de mantequilla	200 g	0:30 minutos	600 g	3:00 minutos
Masa más densa (p. ej., masa quebrada)	330 g	1:30 minutos	1000 g	3:00 minutos
Nata	100 ml	1 - 1:30 minutos	1300 ml	5:00 minutos
Claros de huevo (huevos de tamaño M)	2 unidades	1 minuto	10 unidades	2:30-3 minutos

1) Seleccione el accesorio adecuado:

- Varillas de molinillo ⑦: Para montar nata y batir masas ligeras.
- Ganchos amasadores ⑧: Para el amasado de masas espesas.

2) Introduzca las varillas de molinillo ⑦ o los ganchos amasadores ⑧ en los conectores para los accesorios ⑥ hasta que encastran de manera segura y audible:

	Inserte los ganchos amasadores ⑧ o las varillas de molinillo ⑦ sin anillo exclusivamente en el conector para accesorios previsto para ello e indicado con un pictograma en el aparato.
	Inserte los ganchos amasadores ⑧ o las varillas de molinillo ⑦ con anillo en el vástago exclusivamente en el conector para accesorios previsto para ello e indicado con un pictograma en el aparato.

3) Conecte la clavija de red ④ en una base de enchufe.

4) Para poner el aparato en funcionamiento, ajuste el interruptor de velocidad ② en el nivel de velocidad deseado. Puede seleccionar entre 5 niveles de velocidad, así como el botón Turbo ③ (consulte el capítulo “Niveles de velocidad”).

5) Pulse el botón de expulsión ① para extraer las varillas de molinillo ⑦ o los ganchos amasadores ⑧.

① Indicación

- ▶ Por motivos de seguridad, solo pueden extraerse las varillas de molinillo ⑦ o los ganchos amasadores ⑧ si el interruptor de velocidad ② está en la posición “0”.

Limpieza

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de la limpieza, extraiga siempre la clavija de red ④ de la base de enchufe! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!
- ▶  No sumerja nunca el mango ⑤ en agua ni en otros líquidos!

■ Limpie exclusivamente el mango ⑤ con el motor con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto de limpieza suave.

■ Puede limpiar las varillas de molinillo ⑦ o los ganchos amasadores ⑧ bajo el agua corriente o con agua caliente con un poco de lavavajillas. Séquelos adecuadamente después de la limpieza.

Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su uso. Así se evitará que queden residuos de alimentos y se reducirá la posibilidad de que aparezcan bacterias.

Indicación

- ▶  Las varillas de molinillo ⑦ y los ganchos amasadores ⑧ también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 482191_2410 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 482191_2410.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 482191_2410

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

i Indicación

- Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos.
- Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

Mayonesa

Ingredientes

- 300-400 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 2 yemas de huevo
- 5-10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

- 1) Vierta la yema de huevo y el vinagre o zumo de limón en un vaso alto y estrecho que sea apto para la batidora. Introduzca las varillas de molinillo 7 en el vaso, manténgalas en posición vertical y ajuste el aparato en el nivel máximo.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite se emulsione con los demás ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente la mayonesa con sal y pimienta al gusto.

Trenza de pan de leche

Ingredientes

- 350 g de harina
- 1/2 dado de levadura fresca o
- 1 sobre de levadura seca
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de azúcar
- 200 ml de leche templada
- 65 g de mantequilla blanda
- 1 yema de huevo
- Un poco de azúcar perlado

- 1) Mezcle la harina con la sal y el azúcar en un bol. Añada la mantequilla y amáselo todo con los ganchos amasadores **8**.
- 2) Desmigue la levadura fresca o espolvoree la levadura seca y añada la leche templada. Amase la masa vigorosamente con los ganchos amasadores **8**.
- 3) Cubra la masa y déjela reposar durante aprox. 1 hora en un lugar cálido.
- 4) Tras la fermentación, vuelva a amasar vigorosamente la masa con las manos y divídala en 3 trozos del mismo tamaño.
- 5) Forme una trenza con las 3 tiras y colóquela sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno.
- 6) Utilice un pincel para untar la trenza con la yema del huevo y espolvoree el azúcar perlado por encima.

Hornee la trenza en el carril intermedio del horno durante aprox. 30 minutos a 160 °C.

Bizcocho sencillo

Ingredientes

- 100 g de mantequilla blanda
- 100 g de azúcar
- 2 Huevos
- 2 sobres de azúcar de vainilla
- 150 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 2 cucharadas de leche
- Grasa para el molde
- Un poco de azúcar glas

- 1) Mezcle la mantequilla blanda con el azúcar, el azúcar de vainilla, la leche y los huevos en un bol y bátalo todo con las varillas de molinillo **7**.
- 2) Mezcle la levadura en polvo con la harina y añádalas al bol. Mezcle los ingredientes hasta tener una masa uniforme.
- 3) Coloque la masa en un molde de horno engrasado.
- 4) Hornee el bizcocho en el horno precalentado a 160 °C con el ventilador aprox. 40 minutos.
- 5) Deje que el bizcocho se enfríe 5 minutos antes de desmoldarlo.
- 6) Espolvoree el azúcar glas sobre el bizcocho.

Masa para pizzas

Ingredientes

- 300 g de harina
- 20 g de levadura fresca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 200 ml de agua templada
- 7 g de sal

La masa alcanza para 2 pizzas redondas o una bandeja de horno.

- 1) Añada todos los ingredientes en un bol y amáselos bien con los ganchos amasadores **8** durante aprox. 5 minutos.
Si la masa está demasiado pegajosa, añada un poco más de harina.
- 2) Deje reposar la masa durante unos 30 minutos.
- 3) Divida la masa en 2 porciones y deles forma de bola.
- 4) Estire la masa para formar las bases redondas de las pizzas y añada los ingredientes que desee por encima.

Hornee la pizza durante aprox. 15-20 minutos con el horno a 220 °C con la función de ventilador.

Merengue

Ingredientes

- 200 g de azúcar
- 3 claras de huevo

- 1) Bata las claras con las varillas de molinillo **7** y añada poco a poco el azúcar hasta que queden bien montadas.
- 2) Precaliente el horno a 120 °C y cubra la bandeja de horno con papel de horno.
- 3) Utilice una manga pastelera para dar forma a los merengues sobre el papel de horno.

Según el tamaño y la forma de los merengues, deberán hornearse durante aprox. 80-100 minutos.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Technische Daten	14
Verwendete Warnhinweise und Symbole	15
Sicherheitshinweise	15
Auspacken	18
Geschwindigkeitsstufen	18
Bedienen	18
Reinigen	20
Aufbewahrung	20
Entsorgung	20
Gerät entsorgen	20
Verpackung entsorgen	20
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	21
Service	22
Importeur	22
Rezepte	22
Mayonnaise	22
Hefezopf	23
Einfacher Rührkuchen	23
Pizzateig	24
Baiser	24

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Rühren und Kneten von Teig, dem Vermischen von Flüssigkeiten (z. B. Fruchtsäften) und dem Schlagen von Sahne. Es ist nur für die Bearbeitung von Lebensmitteln geeignet.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

- 1 Handmixer
- 2 Knethaken
- 2 Rührbesen
- Bedienungsanleitung

Hinweis

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Auswurf-Taste
- 2 Geschwindigkeitsschalter
- 3 Turbo-Taste
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Handteil
- 6 Steckplätze für die Aufsätze

Abbildung B:

- 7 Rührbesen
- 8 Knethaken

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	300 W
Schutzklasse	II/ 
KB-Zeit	10 Min.

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder in Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ansonsten kann das Netzkabel beschädigt werden!
-  Tauchen Sie das Handteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Rührbesen oder die Knethaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o. Ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie, Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.

-
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
 - Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab. Verletzungsgefahr!
 - Prüfen Sie das Gerät und alle Teile vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
 - Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
 - Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr!
 - Reinigen Sie alle Oberflächen, insbesondere diese, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich. Beachten Sie dazu das Kapitel „Reinigen“.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

Hinweis

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „**Reinigen**“ beschrieben.

Geschwindigkeitsstufen

Stufe am Geschwindigkeits-schalter ②	Verwendung
0	Gerät ist ausgeschaltet
1	Gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
2	Für das Mixen flüssiger Zutaten
3	Für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
4	Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
5	Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo-Taste ③:

- Diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.

Bedienen

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

ⓘ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten so lange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Kneten Sie mit diesem Gerät niemals Teige mit Mehlmengen von über 500 g. Höhere Mehlmengen können zur Überlastung des Gerätes führen!
Teilen Sie Teige mit höheren Mehlmengen ggf. in mehrere Portionen und kneten Sie diese hintereinander. Überschreiten Sie jedoch dabei nicht die angegebene KB-Zeit von 10 Minuten.

HINWEISE ZU DEN VERARBEITUNGSMENGEN

Die angegebenen Verarbeitungszeiten sind Richtwerte. Beobachten Sie den Verarbeitungsvorgang und erhöhen/verringern Sie die Zeit nach Ihren Bedürfnissen. Überschreiten Sie jedoch nicht die KB-Zeit von 10 Minuten.

Benutzen Sie für kleine Mengen einen schmalen Mixbehälter, so dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ mindestens 1 cm in das Mixgut eintauchen. Achten Sie auch bei größeren Gefäßen darauf, dass die Rührbesen ⑦/Knethaken ⑧ ausreichend tief in das Mixgut eintauchen.

Einfüllmengen für...	min. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)	max. Menge (Summe aller Zutaten)	Verarbeitungszeit (ca.)
Hefeteig	330 g	1:30 Minuten	820 g	3–4 Minuten
Rührteig	200 g	0:30 Minute	600 g	3:00 Minuten
schwerer Teig (z. B. Mürbeteig)	330 g	1:30 Minuten	1000 g	3:00 Minuten
Sahne	100 ml	1–1:30 Minuten	1300 ml	5:00 Minuten
Eiweiß (Eier Größe M)	2 Stück	1 Minute	10 Stück	2:30–3 Minuten

1) Wählen Sie den passenden Aufsatz:

- Rührbesen ⑦: Zum Schlagen von Sahne und leichten Teigen.
- Knethaken ⑧: Zum Kneten von schweren Teigen.

2) Schieben Sie die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ so weit in die Steckplätze ⑥, bis diese sicher und hörbar einrasten:

	Stecken Sie den Knethaken ⑧ oder den Rührbesen ⑦ ohne Ring immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.
	Stecken Sie den Knethaken ⑧ oder den Rührbesen ⑦ mit dem Ring am Stab nur in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz am Gerät.

3) Stecken Sie den Netzstecker ④ in eine Netzsteckdose ein.

4) Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeitsschalter ② auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeitsstufen und zusätzlich der Turbo-Taste ③ auswählen (s. Kapitel „**Geschwindigkeitsstufen**“).

5) Drücken Sie die Auswurf-Taste ①, um die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ zu lösen.

i Hinweis

- Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Rührbesen ⑦ oder Knethaken ⑧ nur lösen, wenn der Geschwindigkeitsschalter ② auf der Position „0“ steht.

Reinigen

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **4** aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶  Tauchen Sie das Handteil **5** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!
- Reinigen Sie das Handteil **5** mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Rührbesen **7** oder Knethaken **8** können Sie unter fließendem Wasser oder in warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles nach der Reinigung gut ab. Wir empfehlen, die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

Hinweis

- ▶  Die Rührbesen **7** und die Knethaken **8** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Garantie der Kompertnaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerkennung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 482191_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 482191_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 482191_2410

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte

i Hinweis

- ▶ Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte.
- ▶ Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Mayonnaise

Zutaten

- 300–400 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 5–10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

- 1) Geben Sie die Eigelbe und den Essig bzw. Zitronensaft in einen hohen und schmalen Mixbecher. Halten Sie die Rührbesen ⑦ senkrecht in den Mixbecher und stellen Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
- 2) Gießen Sie das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) hinzu, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Würzen Sie die Mayonnaise abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.

Hefezopf

Zutaten

- 350 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe, frisch oder
- 1 Pck. Hefe, trocken
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- 200 ml Milch, lauwarm
- 65 g Butter, weich
- 1 Eigelb
- etwas Hagelzucker

- 1) Vermischen Sie das Mehl mit dem Salz und dem Zucker in einer Schüssel. Geben Sie die Butter darüber und verkneten Sie alles mit den Knethaken **8**.
- 2) Bröseln Sie die Hefe darüber, bzw. streuen Sie die trockene Hefe darüber und geben Sie die lauwarml Milch hinzu. Kneten Sie den Teig mit den Knethaken **9** kräftig durch.
- 3) Lassen Sie den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
- 4) Kneten Sie nach dem Gehen den Teig nochmals kräftig mit den Händen durch und teilen Sie diesen in 3 gleich große Stücke.
- 5) Formen Sie einen Zopf aus den 3 Strängen, legen Sie den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 6) Pinseln Sie den Zopf mit dem Eigelb ein und streuen Sie Hagelzucker darüber.

Backen Sie den Hefezopf auf mittlerer Schiene bei 160 °C ca. 30 Minuten.

Einfacher Rührkuchen

Zutaten

- 100 g Butter, weiche
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Milch
- Fett für die Form
- ggf. etwas Puderzucker

- 1) Geben Sie die weiche Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und den Eiern in eine Schüssel und verrühren Sie alles mit den Rührbesen **7**.
- 2) Vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl und geben Sie es mit in die Schüssel. Vermengen Sie die Zutaten weiter bis ein glatter Teig entsteht.
- 3) Füllen Sie den Teig in eine gefettete Kuchenform.
- 4) Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 40 Minuten.
- 5) Lassen Sie ihn nach dem Backen 5 Minuten auskühlen, bevor Sie ihn stürzen.
- 6) Bestreuen Sie den Kuchen mit etwas Puderzucker.

Pizzateig

Zutaten

- 300 g Mehl
- 20 g Hefe, frische
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser, lauwarmes
- 7 g Salz

Der Teig reicht für 2 runde Pizzen oder ein Backblech.

- 1) Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles ca. 5 Minuten mit den Knethaken **8** gut durch.
Sollte der Teig zu klebrig sein, geben Sie noch etwas Mehl hinzu.
- 2) Lassen Sie den Teig ca. 30 Minuten gehen.
- 3) Teilen Sie den Teig in 2 Portionen, die jeweils zu Kugeln geformt werden.
- 4) Rollen Sie den Teig zu runden Pizzaböden aus und belegen Sie ihn nach belieben.

Backen Sie die Pizza für ca. 15–20 Minuten bei 220°C/Umluft.

Baiser

Zutaten

- 200 g Zucker
- 3 Eiweiß

- 1) Schlagen Sie das Eiweiß mit den Rührbesen **7** und lassen Sie nach und nach den Zucker hinzurieseln, bis der Eischnee steif ist.
- 2) Heizen Sie den Backofen auf 120 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- 3) Geben Sie die Masse in einen Spritzbeutel und spritzen Sie sie in der gewünschten Form auf das Backpapier.

Je nach Größe und Form der gespritzten Formen, lassen Sie diese ca. 80–100 Minuten im Backofen trocknen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:
02 / 2025 · Ident.-No.: SHM300E1-1 12024-1

IAN 482191_2410