



BATEDEIRA SHM 300 E1

(PT)

BATEDEIRA

Manual de instruções

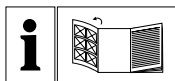
(DE) (AT) (CH)

HANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 482191_2410

(PT)



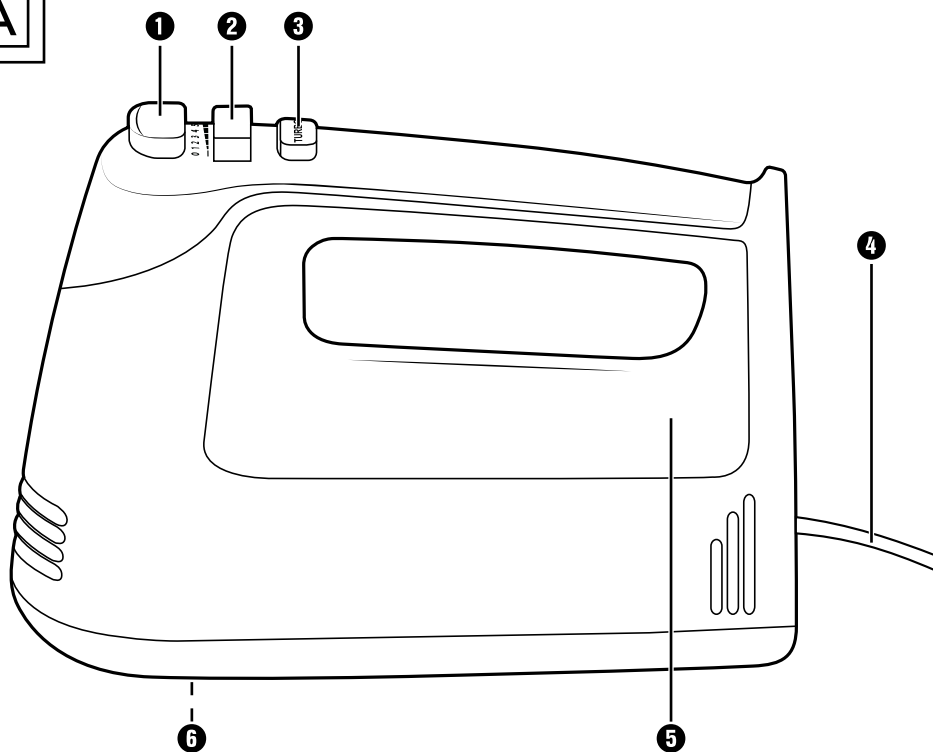
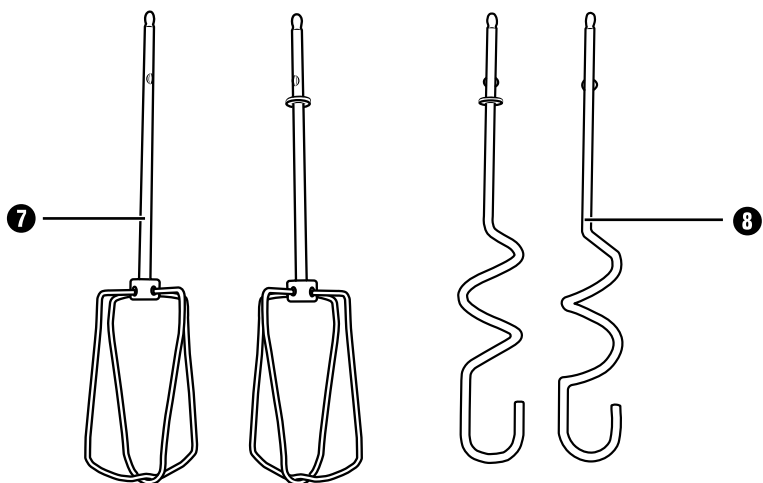
PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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.

PT	Manual de instruções	Página	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	13

A**B**

Índice

Introdução	2
Utilização correta	2
Conteúdo da embalagem	2
Descrição do aparelho	2
Dados técnicos	2
Indicações de aviso e símbolos utilizados	3
Instruções de segurança	3
Desembalagem	6
Níveis de velocidade	6
Operação	6
Limpeza	7
Armazenamento	8
Eliminação	8
Eliminação do aparelho	8
Eliminação da embalagem	8
Garantia da Kompernass Handels GmbH	9
Assistência Técnica	10
Importador	10
Receitas	10
Maionese	10
Trança de pão doce	11
Bolo simples	11
Massa de pizza	12
Suspiros	12

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho serve exclusivamente para bater e amassar massa, misturar líquidos (p. ex. sumos de frutas) e bater natas. É apropriado apenas para processar alimentos. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem

- 1 Batedeira
- 2 Amassadores
- 2 Batedores
- Manual de instruções

Nota

- ▶ Ao retirar da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças e se existem eventuais danos. Em caso de necessidade, contacte a Assistência Técnica.

Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Botão de ejeção
- 2 Interruptor de velocidade
- 3 Botão Turbo
- 4 Cabo de alimentação com ficha elétrica
- 5 Unidade portátil
- 6 Orifícios de encaixe para os acessórios

Figura B:

- 7 Batedores
- 8 Amassadores

Dados técnicos

Tensão nominal	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	300 W
Classe de proteção	II / 
Período de funcionamento contínuo	10 min

Período de funcionamento contínuo

O período de funcionamento contínuo indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e ocorram danos. Após o período de funcionamento contínuo indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.

	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado entre peças sob tensão acessíveis a serem tocadas.
	Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- O cabo de alimentação não pode estar na proximidade ou entrar em contacto com peças quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não permita que o cabo de alimentação assente em arestas ou esquinas.
- Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.

- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Puxe sempre pela ficha, e não pelo próprio cabo, quando desligar o aparelho da corrente elétrica. Caso contrário, o cabo de alimentação pode ser danificado!
- ⚠ Nunca mergulhe a unidade portátil em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Não toque nos batedores ou amassadores durante o funcionamento. Não deixe cabelo comprido solto, lenços ou algo semelhante suspenso sobre os acessórios.
- Nunca tente montar em simultâneo acessórios com funções diferentes.
- Retire sempre a ficha da tomada após cada utilização e antes de cada limpeza, de modo a evitar uma ativação inadvertida.
- Retire sempre a ficha da tomada antes de substituir os acessórios, de modo a evitar uma ativação inadvertida.

-
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
 - Não toque em quaisquer peças móveis do aparelho e aguarde sempre pela sua imobilização completa. Perigo de ferimentos!
 - Antes de cada utilização, verifique a existência de eventuais danos visíveis no aparelho e em todas as peças. A segurança do aparelho só pode ser garantida em caso de funcionamento em perfeitas condições.
 - Nunca coloque o aparelho em funcionamento em caso de peças danificadas ou em falta. Caso contrário, pode existir um considerável risco de acidentes.
 - Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. Se abandonar o local de trabalho, retire a ficha da tomada.
 - Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Caso contrário, existe perigo de ferimentos!
 - Limpe bem todas as superfícies, em especial as que entram em contacto com alimentos. Tenha atenção ao capítulo "Limpeza".

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Não utilize o aparelho ao ar livre. O aparelho é adequado apenas para o uso doméstico e em espaços interiores.
- Todas as reparações devem ser efetuadas exclusivamente por técnicos. Neste caso, contacte o respetivo parceiro de assistência técnica no seu país.

i **Nota**

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para 50 como para 60 Hz.

Desembalagem

- Retire todas as peças da embalagem.
- Retire todas as proteções para transporte e materiais de embalagem.
- Verifique se o material fornecido está completo e se apresenta danos.
- Limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "**Limpeza**".

Níveis de velocidade

Nível no interruptor de velocidade ②	Utilização
0	O aparelho está desligado
1	Boa velocidade de arranque para misturar ingredientes "macios", como farinha, manteiga, etc.
2	Para misturar ingredientes líquidos
3	Para bater massas de bolo e de pão
4	Para bater manteiga, açúcar para doces, etc., até ficarem cremosos.
5	Para bater claras de ovos, coberturas para bolos, natas, etc.

Botão Turbo ③:

- Este botão permite ter imediatamente à sua disposição a potência máxima do seu aparelho.

Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca utilize recipientes de vidro ou outros materiais que se partam com facilidade. Estes recipientes podem ficar danificados e causar ferimentos.

ⓘ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize o aparelho mais de 10 minutos de cada vez. Após 10 minutos, faça uma pausa até que o aparelho arrefeça.
- Nunca amasse com este aparelho massas com quantidades de farinha superiores a 500 g. Quantidades de farinha superiores podem provocar a sobrecarga do aparelho! Divida as massas com quantidades de farinha superiores em várias porções e amasse-as umas a seguir às outras. No entanto, nunca exceda o período de funcionamento contínuo indicado de 10 minutos.

INDICAÇÕES RELATIVAS ÀS QUANTIDADES PARA PREPARAÇÃO

Os tempos de preparação indicados são valores de referência. Observe o processo de preparação e aumente/reduza o tempo consoante as suas necessidades. No entanto, não exceda o período de funcionamento contínuo de 10 minutos.

Para pequenas quantidades, utilize um copo misturador estreito, de forma que os batedores ⑦/amassadores ⑧ fiquem mergulhados no produto a misturar no mínimo 1 cm. Em recipientes maiores, certifique-se também de que os batedores ⑦/amassadores ⑧ mergulham suficientemente no produto a misturar.

Quantidades de enchimento para...	Quantidade mín. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação (aprox.)	Quantidade máx. (soma de todos os ingredientes)	Tempo de preparação (aprox.)
Massa lêveda	330 g	1:30 minutos	820 g	3–4 minutos
Massa de pão de ló	200 g	0:30 minutos	600 g	3:00 minutos
Massa espessa (p. ex. massa quebrada)	330 g	1:30 minutos	1000 g	3:00 minutos
Natas	100 ml	1–1:30 minutos	1300 ml	5:00 minutos
claras de ovo (ovos tamanho M)	2 unidades	1 minuto	10 unidades	2:30–3 minutos

1) Selecione o acessório pretendido:

- Batedor ⑦: para bater natas e massas leves.
- Amassador ⑧: para amassar massas espessas.

2) Introduza os batedores ⑦ ou os amassadores ⑧ nos orifícios de encaixe ⑥, até que encaixem de modo fixo e audível:

	Encaixe os amassadores ⑧ ou os batedores ⑦ sem anel sempre no orifício de encaixe previsto e identificado com o pictograma no aparelho.
	Encaixe os amassadores ⑧ ou os batedores ⑦ com o anel na vara apenas no orifício de encaixe previsto e identificado com o pictograma no aparelho.

3) Insira a ficha ④ numa tomada.

4) Para colocar o aparelho em funcionamento, desloque o interruptor de velocidade ② para o nível de velocidade desejado. Pode escolher entre ③ níveis de velocidade e ainda o botão Turbo ③ (ver capítulo "**Níveis de velocidade**").

5) Prima a tecla de ejeção ① para soltar os batedores ⑦ ou os amassadores ⑧.

① Nota

- Por motivos de segurança, os batedores ⑦ ou os amassadores ⑧ só podem ser soltos quando o interruptor de velocidade ② se encontra na posição "0".

Limpeza

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Retire a ficha ④ da tomada antes de cada limpeza! Perigo de choque elétrico!
-  Nunca mergulhe a unidade portátil ⑤ em água ou neutros líquidos!

■ Limpe a unidade portátil ⑤ com o motor apenas com um pano húmido e, se necessário, com um produto de limpeza suave.

■ Pode lavar os batedores ⑦ ou os amassadores ⑧ em água corrente ou em água quente com detergente da loiça. Seque tudo bem após a limpeza.

Aconselhamos a limpeza imediata dos acessórios após a sua utilização. Deste modo, eliminam-se resíduos dos alimentos e reduz-se a possibilidade de formação de bactérias.

Nota

►  Os batedores ⑦ e os amassadores ⑧ também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

■ Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Eliminação

Eliminação do aparelho

 O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico. Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem

e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1–7: plásticos, 20–22: papel e cartão, 80–98: compostos.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu. Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser imprimevelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 482191_2410 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.

- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 482191_2410.

Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 482191_2410

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANHA
www.kompennass.com

Receitas

i Nota

- Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência.
- Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

Maionese

Ingredientes

- 300–400 ml de óleo vegetal neutro p. ex. óleo de colza
- 2 gemas de ovo
- 5–10 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

- 1) Introduza as gemas de ovo e o vinagre ou o sumo de limão num copo misturador alto e estreito. Mantenha os batedores **7** na vertical dentro do copo misturador e regule o aparelho para a velocidade máxima.
- 2) Adicione lentamente o óleo num fio fininho (dentro de aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, tempere a maionese com sal e pimenta a gosto.

Trança de pão doce

Ingredientes

- 350 g de farinha
- 1/2 cubo de fermento fresco ou
- 1 saqueta de fermento seco
- 1 colher de chá de sal
- 50 g de açúcar
- 200 ml de leite morno
- 65 g de manteiga amolecida
- 1 gema de ovo
- um pouco de açúcar cristal (granulado grosso)

- 1) Numa tigela, misture a farinha com o sal e o açúcar. Adicione a manteiga e amasse tudo, utilizando os amassadores 8.
- 2) Desfaça o fermento fresco e espalhe por cima, ou deite o fermento seco por cima, e adicione o leite morno. Amasse bem a massa, utilizando os amassadores 8.
- 3) Deixe a massa levedar durante aprox. 1 hora num local morno, mantendo-a tapada.
- 4) Em seguida, volte a amassar bem a massa levedada, utilizando as mãos, e divida-a em 3 pedaços de tamanho idêntico.
- 5) Forme uma trança com as 3 tiras e coloque a trança num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
- 6) Pincele a trança com a gema de ovo e espalhe um pouco de açúcar cristal por cima.

Coloque o tabuleiro na calha central do forno e coza a trança de pão doce a 160 °C durante aprox. 30 minutos.

Bolo simples

Ingredientes

- 100 g de manteiga amolecida
- 100 g de açúcar
- 2 ovos
- 2 saquetas de açúcar baunilhado
- 150 g de farinha
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de leite
- Gordura para untar a forma
- Opcionalmente, um pouco de açúcar em pó

- 1) Numa tigela coloque a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado, o leite, os ovos e misture tudo com os batedores 7.
- 2) Misture o fermento em pó com a farinha e adicione à mistura preparada na tigela. Continue a misturar os ingredientes até obter uma massa uniforme.
- 3) Introduza a massa numa forma untada.
- 4) Coza o bolo em forno preaquecido a 160 °C com ventilação durante aprox. 40 minutos.
- 5) Após a cozedura, deixe-o arrefecer 5 minutos antes de o retirar da forma.
- 6) Polvilhe o bolo com um pouco de açúcar em pó.

Massa de pizza

Ingredientes

- 300 g de farinha
- 20 g de fermento fresco
- 1 colher de sopa de azeite
- 200 ml de água morna
- 7 g de sal

A massa é suficiente para 2 pizzas redondas ou para um tabuleiro.

- 1) Coloque todos os ingredientes numa tigela e amasse tudo durante aprox. 5 minutos, utilizando os amassadores **8**.

Se a massa estiver muito pegajosa, adicione mais um pouco de farinha.

- 2) Deixe a massa levedar durante aprox. 30 minutos.
- 3) Divida a massa em 2 porções com as quais forma duas bolas.
- 4) Estenda a massa de modo a formar bases de pizza redondas e guarneça a gosto.

Coza as pizzas durante aprox. 15–20 minutos a 220 °C com ventilação.

Suspiros

Ingredientes

- 200 g de açúcar
- 3 claras de ovo

- 1) Bata as claras com os batedores **7** e acrescente aos poucos o açúcar, até obter uma consistência firme.
- 2) Preaqueça o forno a 120 °C e forre um tabuleiro com papel vegetal.
- 3) Coloque a massa num saco de pasteiro e faça os suspiros com o formato desejado sobre o papel vegetal.

Consoante o tamanho e o formato dos suspiros, deixe-os secar no forno 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 das informações · Stand der Informationen:
02 / 2025 · Ident.-No.: SHM300E1-1 12024-1

IAN 482191_2410