



Handmixer



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer digitaler Mixer liegt gut in der Hand und ist einfach zu bedienen.

Er verfügt über 16 Geschwindigkeitsstufen, so dass Sie die Mixgeschwindigkeit fein auf die Lebensmittel, die Sie miteinander verrühren möchten, abstimmen können.

Die digitale Zeitanzeige im Display hilft Ihnen zusätzlich dabei, Ihre Lebensmittel optimal zu verarbeiten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Handmixer.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

- | | |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 3 Zu dieser Anleitung | 11 Reinigen |
| 3 Sicherheitshinweise | 11 Rührbesen und Knethaken |
| 6 Auf einen Blick (Lieferumfang) | 11 Handmixer |
| 8 Gebrauch | 11 Technische Daten |
| 8 Vor dem ersten Gebrauch | 12 Störung / Abhilfe |
| 8 Rührbesen bzw. Knethaken einsetzen | 12 Entsorgen |
| 9 Ein-/Ausschalten | 13 Garantie |
| 9 Rührbesen bzw. Knethaken entfernen | 14 Tchibo Service Center und Kundenberatung |
| 10 Tipps und Hinweise zum Gebrauch | |
| 10 Richtwerte für die Wahl der Geschwindigkeitsstufen | |

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

- Der Handmixer ist für die Verarbeitung von Lebensmitteln ausgelegt, die dafür geeignet sind.
- Der Artikel ist für den Privatgebrauch konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.

- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, Sie werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.

Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie den Artikel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

-  Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit, wie Garagen oder Kellern.

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Mixer, den Zubehörteilen oder am Netzkabel vor. Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller, im Service Center oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt oder im Service Center durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Artikels übereinstimmt.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...

... bevor Sie Knethaken oder Rührbesen einsetzen bzw. entfernen,
 ... nach jedem Gebrauch,
 ... wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen,
 ... bei Gewitter,
 ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 ... wenn während des Betriebs Störungen auftreten oder sich Knethaken oder Rührbesen im Teig bzw. den Zutaten festgesetzt haben.
 Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.

- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät, Knethaken, Rührbesen oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

WARNUNG vor Verletzungen

- Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Knethaken und Rührbesen.

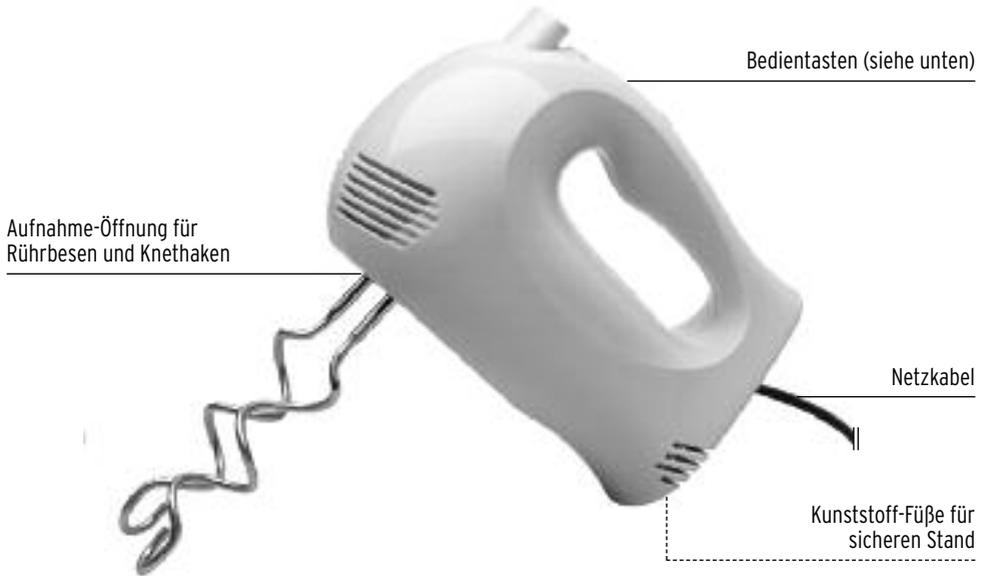
- Bei Beschädigungen an Knethaken oder Rührbesen wenden Sie sich an das Service Center. Defekte Teile dürfen nicht verwendet werden.
- Die Einsätze laufen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie weiter mit dem Gerät hantieren.
- Halten Sie keine Arbeitswerkzeuge wie Löffel, Messer oder Ähnliches in die laufenden Knethaken oder Rührbesen und greifen Sie niemals hinein.
- Drücken Sie die Auswurf-taste **Eject** zum Ausstoßen von Knethaken und Rührbesen niemals während des Arbeitsvorgangs.
Schalten Sie den Handmixer immer mit Taste  aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Auswurf-taste drücken.

VORSICHT - Sachschäden

- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht abgedeckt werden. Das Gerät könnte überhitzen.
- Das Gerät ist für den kurzzeitigen Betrieb ausgelegt. Es schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby-Betrieb. Schalten Sie das Gerät mit Taste  aus und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen. Nehmen Sie den Handmixer erst nach dem Abkühlen wieder in Betrieb.
- Verwenden Sie kein Verlängerungs-

- kabel und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in die laufenden Knethaken oder Rührbesen gelangt.
- Halten Sie Gerät und Netzkabel fern von scharfen Kanten und von Hitzequellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von Tischkanten herunterhängen, da das Gerät sonst heruntergerissen werden könnte.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Bedientasten

Taste **Eject**:
Rührbesen/Knethaken ausstoßen

Display zur Anzeige von
Mixzeit und Geschwindig-
keitsstufe



Taste 
Mixer ein- und ausschalten

Drehregler **+/-**:
Geschwindigkeit erhöhen /verringern

Zubehör



Rührbesen

Für leichte Teige, Eischnee, Schlagsahne, Cremes, Quarkspeisen, Mayonnaisen.

Zum Anrühren von Soßen und Puddingpulver.



Knethaken

Für Hefe- oder Mürbeteige, Brotteige bzw. Brotbackmischungen sowie Kartoffelteige zur Kloß- und Kartoffelpuffer-Zubereitung.

Gebrauch



WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Halten Sie keine Arbeitswerkzeuge wie Löffel, Messer oder Ähnliches in die laufenden Knethaken oder Rührbesen und greifen Sie niemals hinein.

VORSICHT - Sachschaden

- Das Gerät ist für den kurzzeitigen Betrieb ausgelegt. Es schaltet sich nach 5 Minuten automatisch in den Standby-Betrieb. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen. Nehmen Sie den Handmixer erst nach dem Abkühlen wieder in Betrieb.

Vor dem ersten Gebrauch

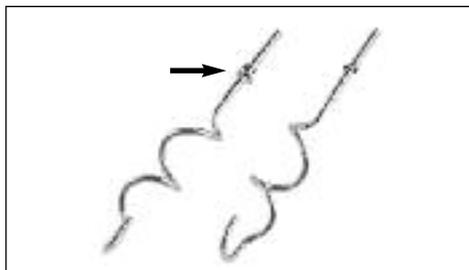
- ▷ Reinigen Sie Knethaken und Rührbesen vor dem ersten Gebrauch, siehe Kapitel „Reinigen“.

Rührbesen bzw. Knethaken einsetzen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Rührbesen oder Knethaken einsetzen bzw. entfernen.



Ein Knethaken ist mit einem Markierungsring versehen (siehe Pfeil).

Damit ist sichergestellt, dass die Knethaken nicht falsch in das Gerät gesteckt werden können.



- ▷ Stecken Sie den Knethaken mit dem Markierungsring in die größere Öffnung.
- ▷ Stecken Sie den Knethaken ohne Markierungsring in die kleinere Öffnung.

Beide Einsätze müssen fest einrasten.



Wenn Sie den Knethaken mit dem Markierungsring nicht einsetzen können, haben Sie die Öffnungen vertauscht.

Ein-/Ausschalten



1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
2. Drücken Sie Taste .
Im Display wird für Geschwindigkeit und Zeitanzeige 0 angezeigt. Die Display-Beleuchtung blinkt.
3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in Richtung **+**, um die gewünschte Geschwindigkeitsstufe einzustellen.
Ab der Geschwindigkeitsstufe 1 beginnen die Rührbesen bzw. Knethaken sich zu drehen und die Zeitanzeige im Display startet.

Das Gerät schaltet nach 5 Minuten automatisch in den Standby-Betrieb. Die Display-Beleuchtung blinkt.

4. Regulieren Sie während des Mixens mit dem Drehregler die Geschwindigkeit:
 - + Geschwindigkeit erhöhen
 - Geschwindigkeit verringern
5. Drücken Sie Taste , um den Mixer auszuschalten.

Rührbesen bzw. Knethaken entfernen



WARNUNG - Verletzungsgefahr

• Drücken Sie die Auswurf-taste zum Ausstoßen von Knethaken und Rührbesen niemals während des Arbeitsvorgangs.

1. Drücken Sie Taste , um den Mixer auszuschalten.
Das Display erlischt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Drücken Sie die Auswurf-taste **Eject**, um Rührbesen bzw. Knethaken nach dem Gebrauch auszustoßen.

Tipps und Hinweise zum Gebrauch

- Tauchen Sie Rührbesen oder Knethaken ganz in die zu verarbeitenden Speisen ein, bevor Sie den Mixer einschalten. Sie vermeiden damit übermäßiges Spritzen oder Stauben.
- Beginnen Sie mit der niedrigsten Stufe. Auch das trägt dazu bei, das Aufstäuben pulvriger Substanzen oder das Verspritzen von Flüssigkeit zu verringern.
- Verändern Sie die Geschwindigkeit während der Arbeit. Bei dickerem Teig empfiehlt sich eine höhere Geschwindigkeit.
- Heben Sie erst nach dem Ausschalten den Mixer wieder aus dem Mixgut heraus.
- Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass der Teig durch die Knethaken bzw. die Rührbesen nicht in das Gerät gezogen wird.

Richtwerte für die Wahl der Geschwindigkeitsstufen

Diese Richtwerte sind allgemeine Werte. Teige, Backmischungen und andere Zutaten können in ihrer Konsistenz und Festigkeit variieren, so dass Sie ggf. andere Geschwindigkeitsstufen wählen müssen.

- Stufe 1:** Zu Beginn eines Arbeitsvorgangs
- Stufe 2 - 3:** Zum Mixen von trockenen Zutaten, zum Unterheben und Untermischen, oder wenn eine geringe Mixgeschwindigkeit erforderlich ist
- Stufe 4 - 6:** Zum Mixen von flüssigen Zutaten oder bei Zugabe von Flüssigkeit zu trockenen Zutaten
- Stufe 7:** Bei abwechselnder Zugabe von trockenen und flüssigen Zutaten
- Stufe 8:** Bei gleichzeitiger Vermischung aller Zutaten oder wenn eine mittlere Mixgeschwindigkeit erforderlich ist
- Stufe 9:** Zum Sahneschlagen
Das Sahneschlagen dauert zwar länger als bei höchster Stufe, die Sahne wird jedoch voluminöser aufgeschlagen.
- Stufe 10 - 14:** Zum Anrühren und Kneten von fertigen Backmischungen, Brotteig
- Stufe 11:** Zum Schlagen z.B. von Creme aus Butter und Zucker
- Stufe 12 - 13:** Zum Herstellen von leichten, lockeren Massen, z.B. Zuckerguss
- Stufe 14 - 15:** Zur Herstellung von Kartoffelbrei
- Stufe 16:** Zum Schlagen von Eischnee oder wenn eine hohe Geschwindigkeit erforderlich ist

Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

Rührbesen und Knethaken

1. Nehmen Sie die Einsätze zum Reinigen aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie Rührbesen und Knethaken in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
3. Spülen Sie Rührbesen und Knethaken gründlich mit klarem Wasser ab.
4. Trocknen Sie die Einsätze sorgfältig ab.
Es darf keine Flüssigkeit in das Gehäuse gelangen.



Rührbesen und Knethaken können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Handmixer

1. Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
2. Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch ab.

Technische Daten

Modell:	322 216
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Leistung:	300 Watt
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Kurzzeitbetrieb:	5 Min. Betrieb, anschließend auf Raumtemperatur abkühlen lassen
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg, www.tchibo.de



Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

Störung / Abhilfe

-
- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Keine Funktion | • Stecker in der Steckdose?
• Gerät eingeschaltet?
• Das Gerät schaltet automatisch nach 5 Minuten in den Standby-Betrieb. Die Display-Beleuchtung blinkt. |
| • Rührbesen oder Knethaken blockieren. | • Gerät sofort ausschalten und Netzstecker ziehen. Prüfen, ob Hindernis im Behälter ist, und ggf. entfernen.
• Flüssigkeit hinzufügen oder ggf. Rührbesen gegen Knethaken ersetzen.
• Schnellere Geschwindigkeit einstellen. |
| • Knethaken/Rührbesen fallen aus den Öffnungen bzw. lösen sich während des Gebrauchs. | • Sind die Knethaken/Rührbesen korrekt eingesetzt (Markierungsring am Knethaken) und fest eingerastet?
• Ist der Teig zu schwer für das gewählte Zubehör? |
| • Knethaken rasten nicht korrekt ein. | • Stecken Sie den Knethaken mit dem Markierungsring in die größere Öffnung. Stecken Sie den Knethaken ohne Markierungsring in die kleinere Öffnung. |
-

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners.

Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Service Center.

Wenn Sie den Artikel **innerhalb Deutschlands** verschicken, füllen Sie bitte den DHL-Versandschein aus, kleben ihn auf das Paket und versenden Sie den Artikel kostenfrei per DHL.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Service Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Service Center repariert. Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Service Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehöbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unsere Tchibo Kundenberatung an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

Tchibo Service Center und Kundenberatung

Deutschland

**TCHIBO
SERVICE CENTER
SCHÄUBLE
Nachtwaid 8
79206 Breisach
DEUTSCHLAND**



0800 - 33 44 99 5
(kostenfrei)

**FAX:
0800 - 40 41 00 9**
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: TCM-Service@tchibo.de

Österreich

**TCHIBO
SERVICE CENTER
BREISACH
Paketfach 90
4005 Linz
ÖSTERREICH**



0800 - 711 020 012
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.at

Schweiz

**TCHIBO
SERVICE CENTER
SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ**



0844 - 22 55 82
(Festnetztarif)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 8.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: kundenservice@tchibo.ch

Artikelnummer: 322 216
Deutschland Österreich Schweiz

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name _____

Straße, Nr. _____

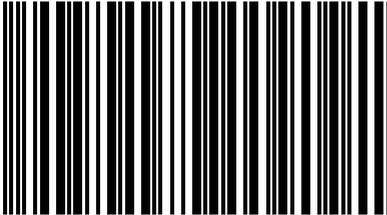
PLZ, Ort _____

UNFREI-Paketmarke anbringen

Unfrei

E	einzuziehendes Entgelt EUR
---	-------------------------------------

Paketzentrum 77



79206.243.999.02 7

**TCHIBO
 SERVICE CENTER
 SCHÄUBLE
 Nachtwaid 8
 79206 Breisach
 DEUTSCHLAND**



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

**Liegt kein
 Garantiefall vor:**
 (bitte ankreuzen)

Name _____

Artikel bitte
 unrepariert
 zurücksenden.

Straße, Nr. _____

Bitte Kosten-
 voranschlag
 erstellen, wenn
 Kosten von über
 EUR 10,-/SFR 17,-
 entstehen.

PLZ, Ort _____

Land _____

Tel. (tagsüber) _____





DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands

1. Schneiden Sie dieses Blatt aus.
2. Schreiben Sie Ihren Namen und Ihre Adresse darauf.
3. Kleben Sie das Blatt auf Ihr Paket.
4. Bringen Sie das Paket zur Post, lassen eine Paketnummer aufbringen und versenden es kostenfrei per DHL.

**Wichtig: Der Strichcode darf nicht beschrieben oder überklebt werden.
Der Versand ist nur innerhalb Deutschlands möglich!**



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Artikelnummer: **322 216**
Deutschland Österreich Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum Datum/Unterschrift

