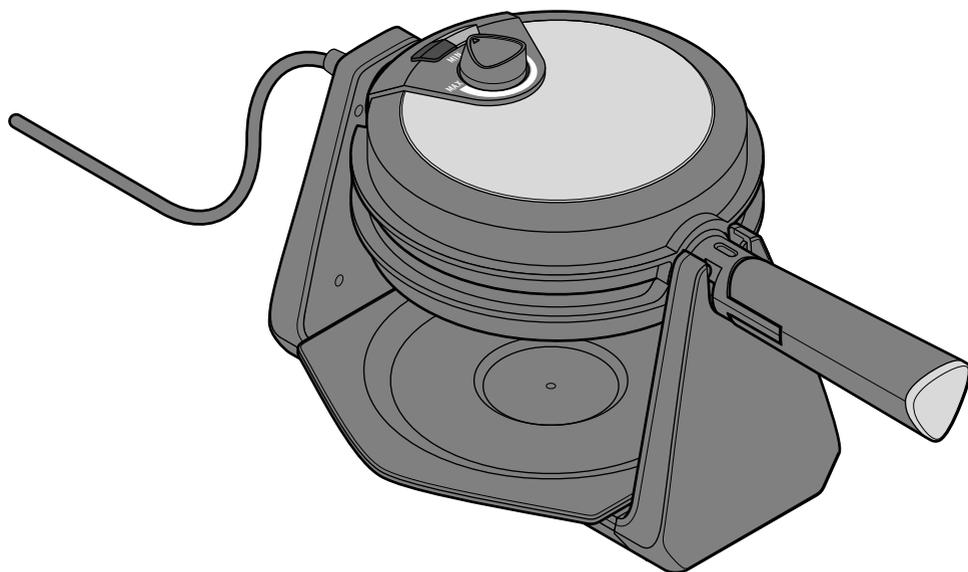




Gaufrier



Chère cliente, cher client!

Votre nouveau gaufrier vous permet de préparer de délicieuses gaufres «en un tour de main», au sens propre du terme. Grâce à son dispositif de rotation, la pâte s'étale particulièrement bien et cuit de façon uniforme. Les plaques de cuisson antiadhésives permettent de retirer facilement les gaufres une fois cuites. Et pour un rangement gain de place, nous avons équipé l'appareil d'un manche pliable.

Vous pourrez profiter dès maintenant de votre appareil grâce à la recette contenue dans ce mode d'emploi.

Bon appétit!



www.fr.tchibo.ch/notices

L'équipe Tchibo

Sommaire

2 A propos de ce mode d'emploi	12 Nettoyage et rangement
3 Consignes de sécurité	13 Caractéristiques techniques
6 Vue générale (contenu de la livraison)	14 Problèmes / solutions
7 Avant la première utilisation	14 Elimination
8 Utilisation	15 Garantie
12 Recette de base de la pâte à gaufres	16 Service après-vente Tchibo

A propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessures dus aux surfaces chaudes.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et de détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

Le gaufrier est destiné à la cuisson de gaufres.

Cet appareil est conçu pour une utilisation privée, notamment pour préparer des quantités courantes dans un environnement domestique. Il n'est pas adapté à une utilisation commerciale ou similaire, par exemple dans les cuisines de commerces, de bureaux ou d'autres environnements professionnels, dans les exploitations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'hébergement ou dans les chambres d'hôte.

DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes

ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et de comprendre les risques qui en résultent.

Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.

- Dès que le gaufrier est allumé, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants.

Il y a notamment risque d'étouffement!

DANGER: risques électriques

- L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou avec d'autres liquides sous peine de choc électrique. Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne le faites pas fonctionner à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Si l'appareil a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez-le immédiatement en retirant la fiche du cordon d'alimentation de la prise. Ne touchez en aucun cas l'eau présente sur l'appareil ni les parties mouillées tant que la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle corresponde aux «Caractéristiques techniques» de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Le thermostat ne met pas l'appareil hors tension. Pour isoler complètement l'appareil du secteur, il faut débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant ...
 - ... en cas de problèmes survenant pendant l'utilisation,
 - ... après l'utilisation,
 - ... en cas d'orage et
 - ... avant de nettoyer l'appareil.Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation et laissez toujours bien refroidir l'appareil avant d'enrouler de nouveau le cordon.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié ni coincé. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'au service après-vente ou à un atelier spécialisé.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie et de brûlures

- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- L'appareil chauffe lorsqu'il est en service. Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil durant son fonctionnement. Utilisez des maniques ou similaire pour ouvrir et fermer l'appareil.
- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin. Ne couvrez pas l'appareil. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil et n'entre pas en contact avec ses parties chaudes.
- Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide pour éviter un excès de vapeur, ou que la pâte ne se répande sur la plaque de cuisson.
- Sortie de vapeur entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation. Ne pas toucher – risque de brûlure!

DANGER: autres risques de blessures

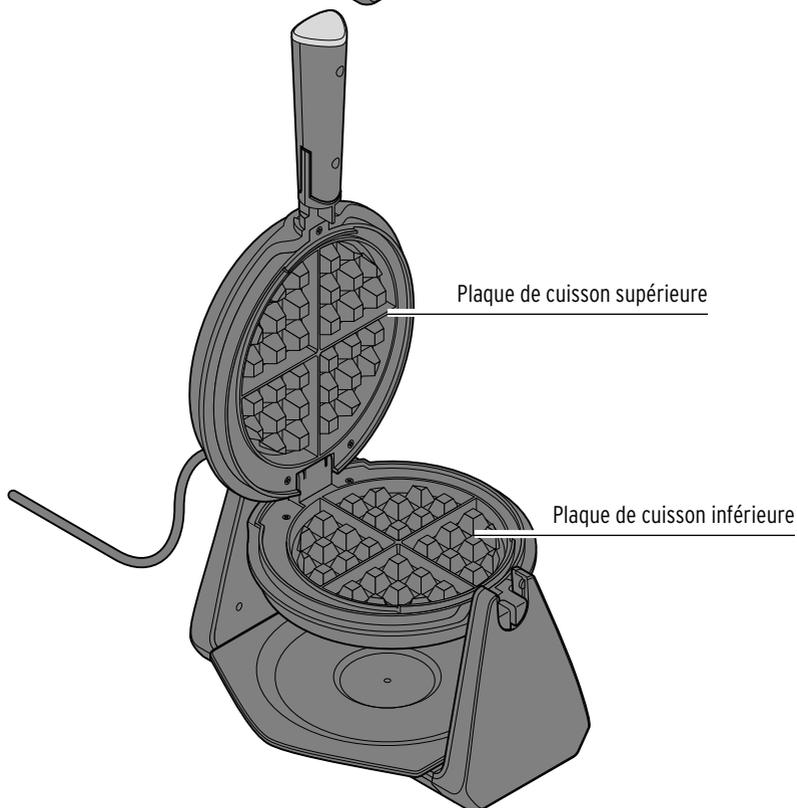
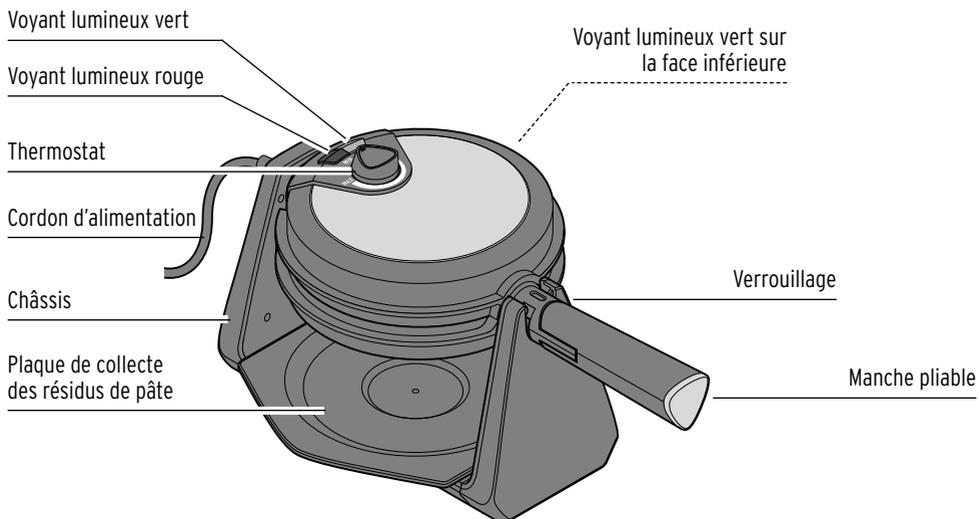
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus, s'y entraver ou s'y accrocher et ainsi faire tomber l'appareil.

PRUDENCE: risque de détériorations

- Posez l'article sur une surface plane, résistante à la chaleur et qui ne craigne pas les projections de graisse, inévitables durant l'utilisation. Tenez l'appareil suffisamment éloigné de sources de chaleur telles que les plaques de cuisson ou les fours.
- N'utilisez que des accessoires en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour sortir les gaufres afin de ne pas rayer le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyeurs agressifs ou abrasifs, ni de détergent pour four ou de brosses dures, etc. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent les pieds antidérapants. Pour éviter les traces inesthétiques sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant et résistant à la chaleur entre le meuble et l'article.
- Pour le nettoyage de l'appareil, suivez les instructions fournies au chapitre «Nettoyage et rangement».

La plaque signalétique se trouve sur la face inférieure de l'armature.

Vue générale (contenu de la livraison)



Avant la première utilisation

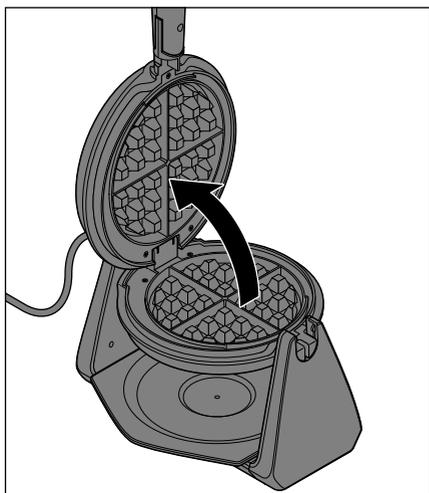


AVERTISSEMENT - risque de brûlures

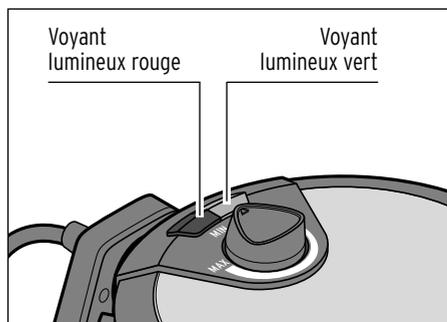
- Avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé, et surtout pas contre un mur ni dans un coin, ou à proximité de rideaux ou autre.
- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement et sa phase de refroidissement.

1. Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le immédiatement afin d'éviter qu'il ne tombe entre les mains des enfants.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et qui ne craigne pas les projections.

Afin d'éliminer tout résidus de fabrication, chauffez l'appareil une fois à vide. Procédez comme suit:



3. Tirez le dispositif de verrouillage vers le haut et ouvrez les plaques de cuisson.
4. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide.
5. Refermez l'appareil.
6. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



7. Tournez le thermostat sur **MAX**.
Les deux voyants lumineux s'allument.

Le voyant lumineux **rouge** indique que l'appareil est sous tension.

Si le voyant lumineux **vert** s'allume, le gaufrier commence ou se remet à chauffer. Le voyant s'éteint dès que la température de cuisson est atteinte.

- i** Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut se dégager une certaine odeur, mais elle n'est pas dangereuse. Assurez une aération suffisante.



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Le thermostat ne met pas l'appareil hors tension. Pour isoler complètement l'appareil du secteur, il faut débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

8. Après 10 minutes environ, tournez le thermostat sur **MIN**, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ouvrez l'appareil et laissez-le bien refroidir.
9. Après refroidissement, nettoyez soigneusement les plaques de cuisson avec un torchon.

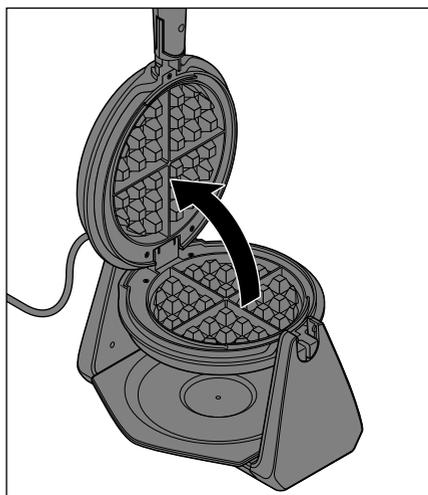
Utilisation

Avant toute utilisation, respectez les consignes de sécurité figurant au chapitre «Avant la première utilisation».

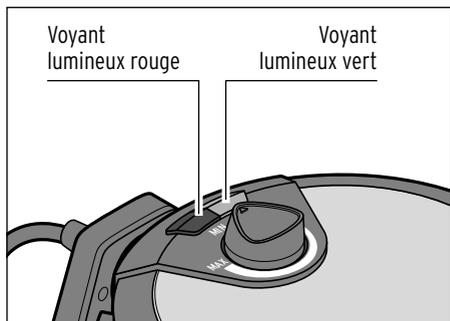


- Ce gaufrier électrique cuit simultanément la pâte entre les deux plaques de cuisson chauffantes.
Pour répartir et cuire la pâte de façon uniforme, le gaufrier est monté sur un axe rotatif.
- Le gaufrier n'a pas d'interrupteur marche/arrêt. L'appareil commence à chauffer dès que vous branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant.
- C'est le temps de cuisson et la température réglée qui déterminent le degré de cuisson et de coloration des gaufres, de même que le nombre de fois où vous ouvrez le gaufrier pendant la cuisson.

- ▷ Insérez la plaque de collecte dans le châssis pour recueillir les gouttes de pâte éventuelles.
Respectez le bon alignement pour que la plaque repose correctement.



1. Débloquez le manche en le tirant vers le haut pour le déverrouiller et ouvrez les plaques de cuisson.
2. A l'aide d'un pinceau, graissez les plaques de cuisson avec un peu de margarine ou un peu d'huile alimentaire (cela n'est pas forcément nécessaire et dépend de la consistance de votre pâte).
3. Refermez les plaques de cuisson. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Les deux voyants lumineux s'allument.

Le voyant lumineux **rouge** indique que l'appareil est sous tension.

Si le voyant lumineux **vert** s'allume, le gaufrier commence ou se remet à chauffer. Le voyant s'éteint dès que la température de cuisson est atteinte.

Pendant la cuisson, le voyant vert s'éteint, puis se rallume. Cela n'est pas un défaut et indique simplement que l'appareil se remet à chauffer.

4. Réglez le thermostat à votre convenance.

Testez progressivement la cuisson pour obtenir le degré de coloration souhaité en commençant par régler la température sur un niveau bas ou moyen. Le cas échéant, augmentez la température de cuisson pour la prochaine fournée de gaufres.

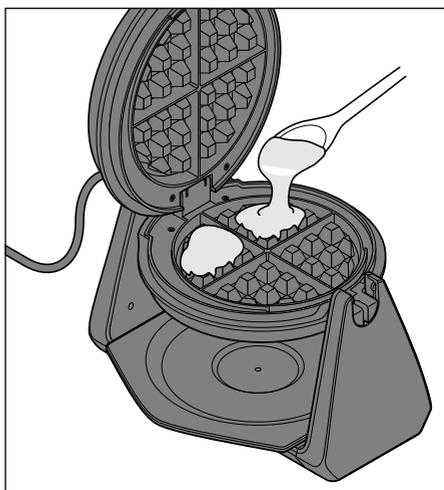
- i** Pour la cuisson de la première gaufre, le préchauffage dure environ 3 à 5 minutes, en fonction de la température réglée. Ensuite, il est plus court.



AVERTISSEMENT - risque de brûlures

- Sortie de vapeur entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation.
- Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide.

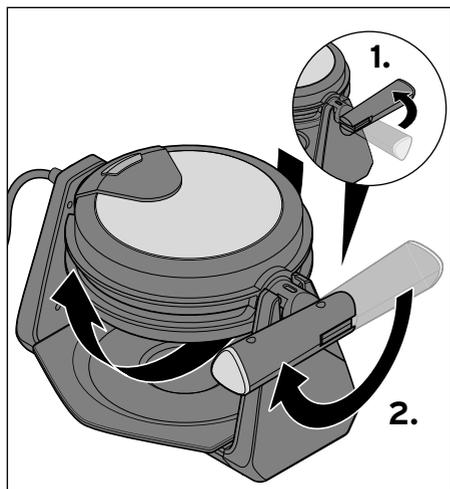
5. Dès que le voyant vert s'éteint, ouvrez le gaufrier.



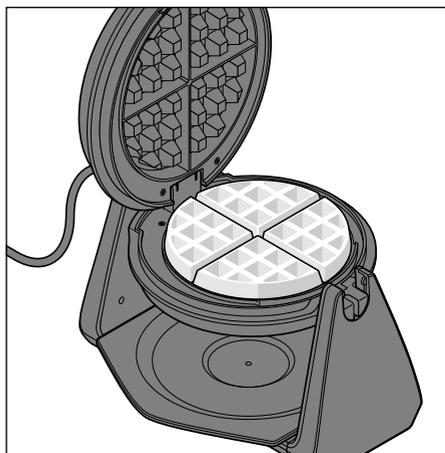
6. Remplissez les quatre compartiments de la plaque de cuisson inférieure avec environ deux cuillères à soupe de pâte. Les dômes de la grille doivent être recouverts de pâte. Si nécessaire, utilisez une spatule en plastique ou en bois pour répartir uniformément la pâte.

7. Fermez les plaques de cuisson. Le voyant vert doit maintenant s'éteindre et le processus de cuisson commence.

- i** N'ouvrez pas le gaufrier pendant au moins 1,5 minute pour éviter que la pâte ne se craque.



8. Tournez le gaufrier à 180° dans le sens des aiguilles d'une montre (il ne tourne que dans un sens). Le gaufrier tourne plus facilement lorsque le manche est replié.
9. Lorsque le voyant vert se rallume, retournez le gaufrier (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
10. Dépliez le manche et ouvrez le gaufrier. Si la cuisson est insuffisante (manque de coloration, etc.), prolongez-la pendant quelques instants. Respectez également le paragraphe «Conseils et astuces». Le cas échéant, tournez le thermostat pour augmenter légèrement la température de cuisson.



11. Retirez les gaufres dès qu'elles ont atteint le niveau de coloration souhaité. Retirez-les toujours à l'aide de couverts en bois ou en plastique afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif.
- ▷ Refermez toujours le gaufrier immédiatement après avoir retiré la gaufre cuite afin d'éviter toute déperdition de chaleur.
 - ▷ Pour cuire d'autres gaufres, attendez que le voyant vert s'allume de nouveau, puis ouvrez le gaufrier et versez la pâte.

Si vous ne souhaitez pas cuire d'autres gaufres:

1. Tournez le thermostat sur **MIN** et ouvrez l'appareil.
2. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
3. Laissez bien refroidir l'appareil.
4. Nettoyez le gaufrier (voir «Nettoyage»).

Conseils et astuces

- Le gaufrier met env. 3 à 5 minutes pour chauffer entièrement après avoir été branché sur secteur. Dès qu'il est chaud, il faut compter env. 3 à 5 minutes pour que la gaufre soit complètement cuite. Après quelques fournées, vous pourrez retirer la gaufre un peu plus rapidement.
- Si vos gaufres sont trop claires ou trop foncées après cuisson, adaptez la température de cuisson avec le thermostat ou laissez la gaufre cuire plus ou moins longtemps à la fournée suivante. Faites de même si elles ne sont pas suffisamment cuites.
- Après quelques fournées, vous aurez repéré le degré de coloration que vous souhaitez obtenir. Celui-ci dépend toutefois du type et de la consistance de la pâte. Plus la pâte contient de sucre, plus les gaufres seront foncées.
- Si vous avez du mal à retirer les gaufres des moules, graissez-les (davantage) à la prochaine fournée.
- Lors de la préparation de la pâte à gaufres, ne la remuez pas trop longtemps car elle pourrait devenir collante.
- La bonne quantité de pâte peut varier selon la recette. Utilisez de préférence un verre gradué pour prélever la quantité de pâte optimale, une fois repérée, pour préparer les gaufres suivantes.
- Pour que les gaufres cuites restent croustillantes jusqu'au moment de servir, placez-les sur une grille pour laisser la vapeur s'échapper. Pour que les gaufres restent chaudes, vous pouvez les placer sur la grille du four, préchauffé à 100 °C.
- Vous pouvez recuire dans le gaufrier des gaufres qui ont refroidi et ramolli. Réglez le thermostat sur la température la plus basse. Dès que le voyant vert s'éteint, insérez correctement les gaufres sur la grille. Refermez le couvercle et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes. Attention de ne pas les laisser brûler!
- Vous pouvez facilement congeler les gaufres restantes. Laissez-les entièrement refroidir sur la grille. Pour les congeler, emballez-les dans un sac de congélation ou dans une boîte adaptée. Séparez les gaufres les unes des autres avec une feuille de papier sulfurisé. Vous pouvez cuire les gaufres congelées au four ou au grille-pain avec le programme de décongélation. N'utilisez pas le gaufrier pour cela!

Recette de base de la pâte à gaufres

Ingrédients pour env. 18 gaufres

250 g	de margarine ou de beurre
200 g	de sucre
2 sachets	de sucre vanillé
5	œufs
500 g	de farine
2 c.c.	de poudre à lever
350 ml	de lait

Variante:

remplacez 100 g de farine par des flocons d'avoine ou de la farine de blé complet.

1. Battez le beurre ou la margarine jusqu'à obtenir une mousse onctueuse.

2. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs, puis remuez le tout.
3. Incorporez la farine et la poudre à lever.
4. Battez le tout à l'aide d'un batteur à main électrique à puissance maximum pendant env. 2 à 3 minutes.

Le temps de cuisson de la recette de base est d'environ 6 à 7 minutes.



Vous trouverez de nombreuses autres recettes délicieuses dans des livres spécialisés et sur Internet, ainsi que des idées pour la décoration, etc.

Nettoyage et rangement



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil également des gouttes et des projections d'eau.



AVERTISSEMENT - risque de brûlure

- Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger. Veillez à ce que personne ne touche les parties chaudes de l'appareil pendant sa phase de refroidissement.

PRUDENCE - risque de détérioration

- N'utilisez jamais de produits à récurer, de nettoyeurs pour four ou d'ustensiles abrasifs. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyage

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que les plaques de cuisson soient encore un peu chaudes, mais plus brûlantes.
2. Enlevez les restes d'aliments des plaques de cuisson avec une spatule en bois ou en plastique et passez un chiffon humide pour nettoyer le tout.
3. Ensuite, laissez les plaques de cuisson refroidir complètement.
4. Essuyez les plaques de cuisson et l'extérieur du boîtier avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Essuyez ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.

- ▷ La meilleure façon d'enlever tout résidu de pâte cuite est de verser dessus un filet d'huile alimentaire et de laisser ramollir pendant 5 minutes environ. Essuyez ensuite avec un essuie-tout ou autre.

Rangement

- ▷ Rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et des températures élevées.
- ▷ Si possible, rangez l'appareil dans son emballage d'origine pour éviter les détériorations.
- ▷ Pour un rangement gain de place, vous pouvez rabattre le manche du gaufrier.

Caractéristiques techniques

Modèle:	376 507 (Suisse)
Alimentation:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	I (⊥)
Puissance:	1 000 watts
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée sur secteur?
Les gaufres sont trop claires ou pas assez cuites.	<ul style="list-style-type: none">• Faites cuire les gaufres un peu plus longtemps.• La pâte est-elle trop liquide? Ajoutez un peu de farine.• Avez-vous suivi les instructions de la recette?
Les gaufres sont cuites, mais trop claires.	<ul style="list-style-type: none">• Réglez le thermostat sur une température plus élevée à la prochaine fournée.
Les gaufres sont trop brunes, mais pas assez cuites.	<ul style="list-style-type: none">• Réglez le thermostat sur une température plus basse à la prochaine fournée.
Les gaufres sont cuites, mais trop foncées.	<ul style="list-style-type: none">• Cuisez les gaufres un peu moins longtemps à la prochaine fournée.
Les gaufres collent sur les plaques de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Graissez (davantage) les plaques de cuisson pour la fournée suivante.
Une grande quantité de vapeur s'échappe lors de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• La pâte est-elle trop liquide? Ajoutez un peu de farine.• Avez-vous versé trop de pâte? Utilisez un peu moins de pâte pour la prochaine fournée.
L'appareil s'éteint, bien que la fiche soit toujours branchée sur la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil est-il en surchauffe? Le protecteur thermique s'est déclenché et a mis l'appareil hors tension. N'essayez en aucun cas de remettre en marche l'appareil! Contactez le service après-vente.

Elimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères! Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Garantie

Cet article est garanti **3 ans** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Il a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux. Nous garantissons qu'il vous est livré en parfait état. Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant pendant la période de garantie. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo. Si, contre toute attente, vous constatiez que votre produit présente un défaut, merci de remplir le bon de S.A.V. ci-joint et de l'envoyer, accompagné d'une copie du justificatif d'achat et de l'article soigneusement emballé, au service après-vente Tchibo. La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ni les pièces d'usure et les consommables.

Vous pouvez les commander par téléphone au numéro indiqué. Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie par le service après-vente Tchibo. Elles vous seront facturées au prix coûtant, selon un calcul individuel. Cette garantie contractuelle ne limite pas les droits résultant de la garantie légale.

 Pour bénéficier d'un traitement et d'un retour rapides, merci d'envoyer votre article directement au service après-vente Tchibo, qui effectuera la réparation et dont l'adresse figure ci-après. Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente, appelez le **service client Tchibo**.

Si vous avez des questions, indiquez la référence de l'article.

Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Nom _____

Adresse _____

Code postal, ville _____

Pays _____

Tél. (pendant la journée) _____

*Les frais de retour des articles non couverts par les garanties légale ou contractuelle sont à votre charge.

Si le cas n'est pas couvert par la garantie*:

(cocher la mention correspondante)

Merci de me retourner l'article non réparé.

Merci d'établir un devis si les frais doivent dépasser 17 CHF.

Service après-vente Tchibo

TCHIBO
REPAIR CENTER SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ



0800 - 22 44 44
(gratuit)

Du lundi au dimanche
(y compris les jours fériés)
de 7 h à 22 h
Courriel: service@tchibo.ch

Référence: 376 507 (Suisse)



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Référence: 376 507 (Suisse)

Description du défaut

Date d'achat

Date/signature

