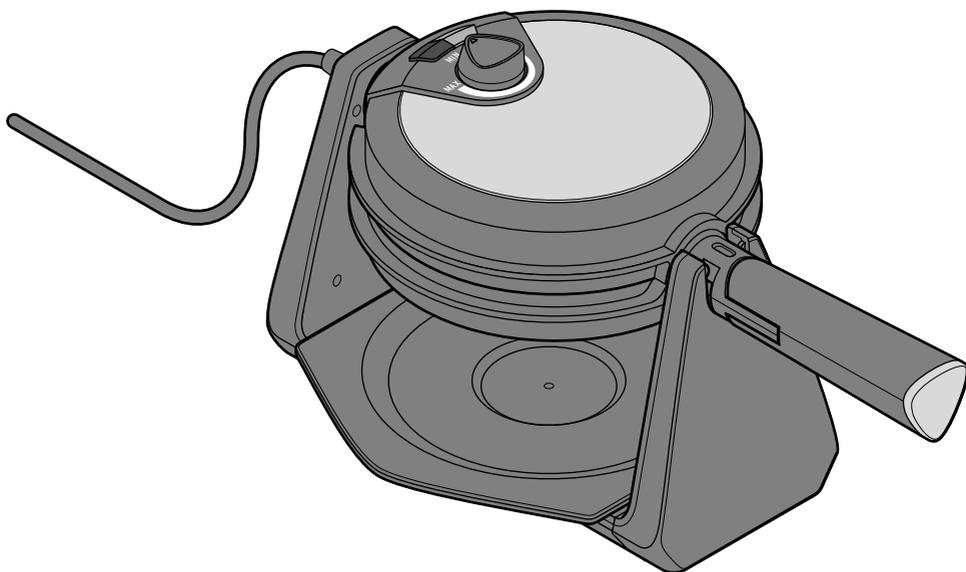




Waffeleisen



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Waffeleisen bereiten Sie im „Handumdrehen“ leckere Waffeln zu - im wahrsten Sinne des Wortes. Dank der Drehvorrichtung verteilt sich der Teig besonders gut und wird schön gleichmäßig gebacken. Durch die antihaftbeschichteten Backflächen lassen sich die fertigen Waffeln leicht lösen. Und zum platzsparenden Verstauen haben wir einen einklappbaren Griff verwendet.

Damit Sie sofort anfangen können, finden Sie ein Rezept in diesem Heft.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

- | | | | |
|-----------|---------------------------------------|-----------|---|
| 3 | Zu dieser Anleitung | 15 | Störung / Abhilfe |
| 3 | Sicherheitshinweise | 16 | Technische Daten |
| 7 | Auf einen Blick (Lieferumfang) | 16 | Entsorgen |
| 8 | Vor dem ersten Gebrauch | 17 | Garantie |
| 9 | Gebrauch | 18 | Tchibo Service Center
und Kundenberatung |
| 13 | Grundrezept Waffelteig | | |
| 14 | Reinigen und aufbewahren | | |
-

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.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch heiße Oberflächen.

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

Das Waffeleisen ist zum Backen von Waffeln vorgesehen.

Das Gerät ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, wie z.B. in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros o.Ä., in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels o.Ä. oder in Frühstückspensionen, ist das Gerät nicht geeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen 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. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt

werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt.

- Das Waffeleisen und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.
Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

- Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals in Wasser oder in feuchte Stellen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät, Stecker oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker aus der Steckdose ziehen können.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu benutzen, muss dieses den „Technischen Daten“ entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Mit dem Temperaturregler können Sie das Gerät nicht vollständig von der Stromversorgung trennen. Ziehen Sie dafür stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn während des Betriebs Störungen auftreten,
 - ... nach dem Gebrauch,
 - ... bei Gewitter und
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen.Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.

- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Netzkabel wieder aufwickeln.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt bzw. über unseren Kundenservice durchführen.

WARNUNG vor Brand, Verbrennungen und Verbrühungen

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Gerätes Backhandschuhe o.Ä.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in

eine Ecke. Decken Sie das Gerät nicht ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt und nicht die heißen Geräteteile berührt.

- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein, da sonst verstärkt Dampf und ggf. auch Teig im Bereich der Backflächen austreten kann.
- Während des Backvorgangs tritt Dampf zwischen den Backflächen aus. Nicht berühren – Verbrühungsgefahr!

GEFAHR von Verletzungen anderer Ursache

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen und das Gerät herunterreißen kann.

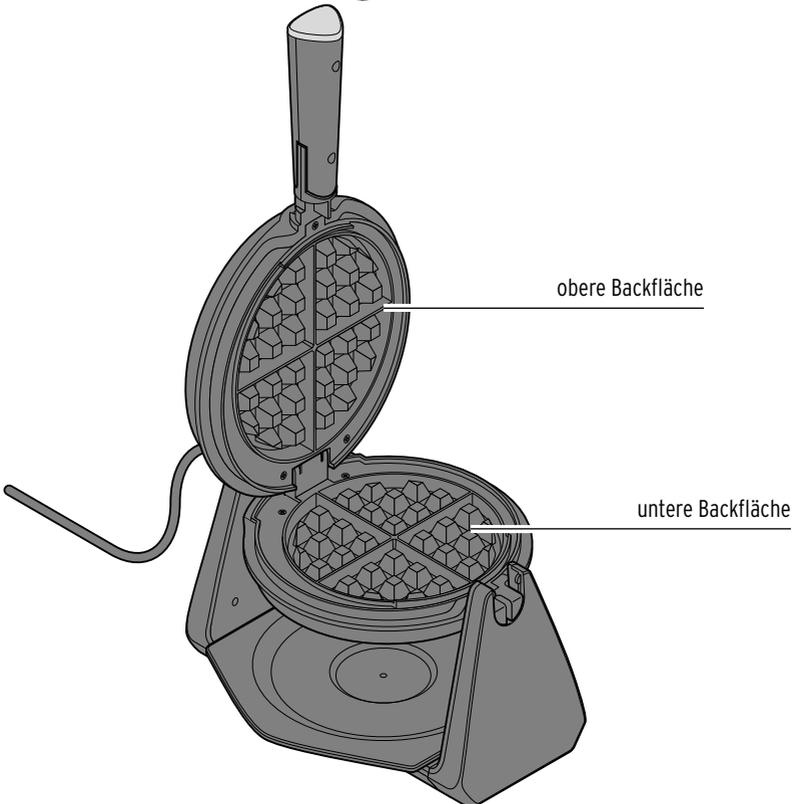
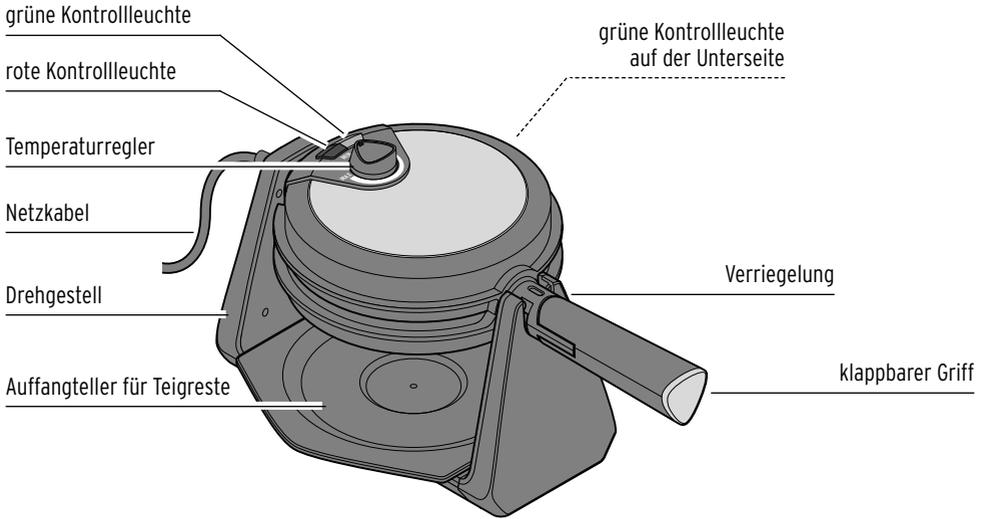
VORSICHT - Sachschäden

- Stellen Sie den Artikel auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen.
- Verwenden Sie zum Entnehmen der heißen Waffeln immer hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, um die Antihaft-Beschichtung der Backflächen nicht zu zerkratzen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel - auch keinen Backofenreiniger- oder harte Bürsten etc. Die Antihaftbeschichtung könnte beschädigt werden.
- 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, wärmebeständige Unterlage unter den Artikel.
- Beachten Sie die Hinweise zum Reinigen des Gerätes im Kapitel „Reinigen und aufbewahren“.

Das Typenschild finden Sie auf der Unterseite des Gestells.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Vor dem ersten Gebrauch



WARNUNG vor

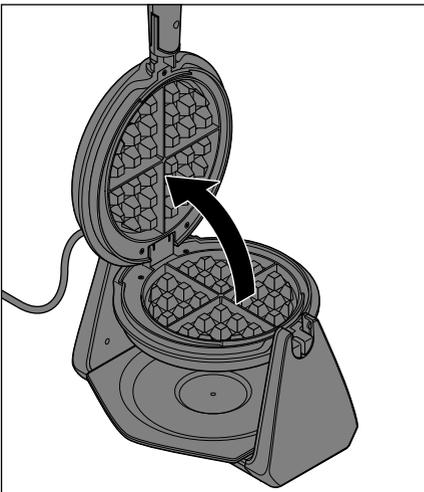
Verbrühungen/Verbrennungen

- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

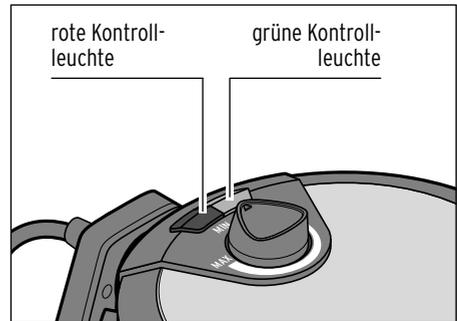
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sofort, damit es nicht in Kinderhände fällt.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche.

Um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, muss das Gerät einmal ohne Inhalt erhitzt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:



3. Ziehen Sie die Verriegelung nach oben und öffnen Sie die Backflächen.
4. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
5. Klappen Sie das Gerät zu.
6. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



7. Stellen Sie den Drehregler auf **MAX**. Beide Kontrollleuchten leuchten auf.

Die **rote** Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

Wenn die **grüne** Kontrollleuchte aufleuchtet, heizt das Waffeleisen auf oder nach. Erlischt sie, ist die Backtemperatur erreicht.



Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Mit dem Temperaturregler können Sie das Gerät nicht vollständig von der Stromversorgung trennen. Ziehen Sie dafür stets den Netzstecker aus der Steckdose.

8. Drehen Sie nach ca. 10 Minuten den Drehregler auf **MIN** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, klappen Sie das Gerät auf und lassen es abkühlen.
9. Wischen Sie die Backflächen nach dem Abkühlen mit einem Haushaltstuch gründlich ab.

Gebrauch

Beachten Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise, die Sie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ finden.



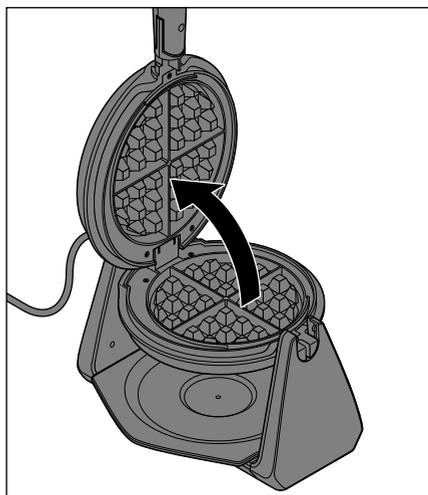
• Bei diesem elektrischen Waffeleisen wird der Teig zwischen den beheizten Backflächen von beiden Seiten gleichzeitig gebacken. Um den Teig besonders gleichmäßig zu verteilen und zu backen, ist das Waffeleisen drehbar gelagert.

• Das Waffeleisen hat keinen Ein-/Ausschalter. Sobald der Stecker in eine Steckdose eingesteckt ist, heizt das Gerät auf.

• Der Bräunungs- und Gargrad der Waffeln wird durch die eingestellte Temperatur und durch die Backdauer bestimmt, und außerdem dadurch, wie oft Sie das Waffeleisen während des Garvorgangs öffnen.

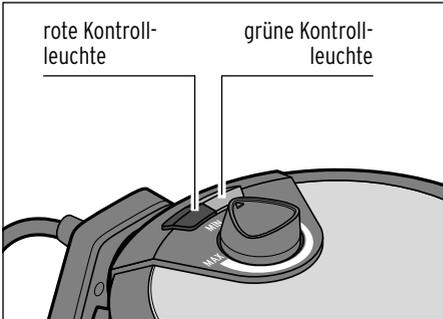
- ▷ Setzen Sie den beiliegenden Teller unten in das Drehgestell ein, um ggf. herabtropfenden Teig aufzufangen.

Achten Sie auf die Ausrichtung, damit der Teller korrekt aufliegt.



1. Ziehen Sie den Griff gegen den leichten Widerstand aus der Verriegelung nach oben und öffnen Sie die Backflächen.
2. Fetten Sie die Backflächen ggf. mit einem Pinsel und etwas Margarine oder Speiseöl leicht ein (abhängig von der Teig-Konsistenz ist das nicht unbedingt erforderlich).

3. Klappen Sie die Backflächen zusammen. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



Beide Kontrollleuchten leuchten auf.

Die **rote** Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

Wenn die **grüne** Kontrollleuchte aufleuchtet, heizt das Waffeleisen auf oder nach. Erlischt sie, ist die Backtemperatur erreicht.

Während des Backens schaltet sich die grüne Kontrollleuchte aus und wieder ein. Das ist kein Fehler, sondern zeigt an, dass das Gerät wieder aufheizt.

4. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung. Tasten Sie sich langsam an Ihren bevorzugten Bräunungsgrad heran, fangen Sie mit einer niedrigen bis mittleren Temperatureinstellung an. Steigern Sie ggf. bei den folgenden Waffeln.

i Bei der ersten Waffel dauert das Aufheizen ca. 3-5 Minuten - je nach Temperatureinstellung. Danach geht es schneller.

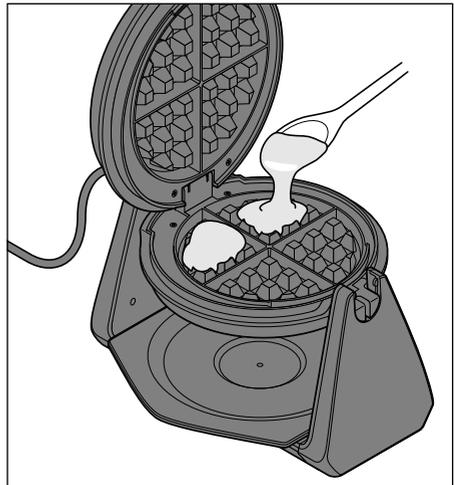


WARNUNG vor

Verbrühungen/Verbrennungen

- Während des Backvorgangs tritt heißer Dampf zwischen den Backflächen aus.
- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein.

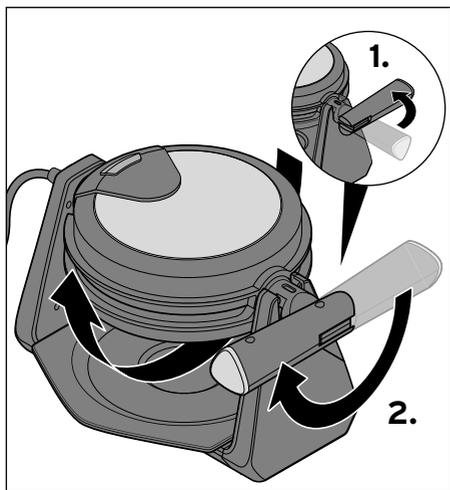
5. Wenn die grüne Kontrollleuchte erlischt, öffnen Sie die Backflächen.



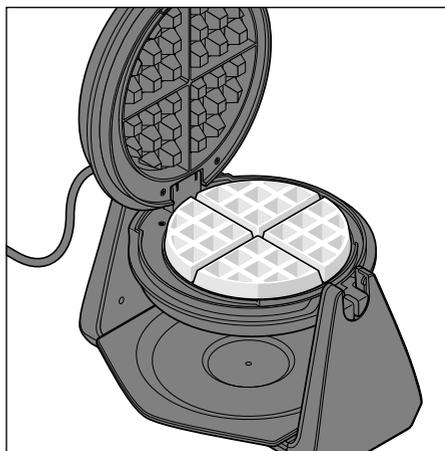
6. Füllen Sie in die vier Abteile der unteren Backfläche ca. zwei Löffel Teig. Die Spitzen des Rasters sollten gerade bedeckt sein. Verwenden Sie ggf. einen Spatel aus Kunststoff oder Holz, um den Teig gleichmäßig zu verteilen.

7. Schließen Sie die Backflächen. Die grüne Kontrollleuchte sollte jetzt erloschen sein, der Backvorgang startet.

i Öffnen Sie jetzt das Waffeleisen für mindestens 1 1/2 Minuten nicht, damit der Teig nicht reißt.



8. Drehen Sie das Waffeleisen um 180° im Uhrzeigersinn (es geht nur in eine Richtung). Am einfachsten dreht man das Waffeleisen, wenn der Griff eingeklappt ist.
9. Wenn die grüne Kontrollleuchte erneut angeht, drehen Sie das Waffeleisen wieder zurück (gegen den Uhrzeigersinn).
10. Klappen Sie den Griff wieder aus und öffnen Sie das Waffeleisen. Sind die Waffeln noch nicht ausreichend gar bzw. braun, lassen Sie sie noch einen Augenblick weiterbacken. Beachten Sie auch den Abschnitt „Tipps und Hinweise“. Drehen Sie ggf. den Temperaturregler etwas höher.



11. Entnehmen Sie die Waffeln, sobald diese den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Verwenden Sie hierfür Besteck aus Holz oder Kunststoff, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- ▷ Schließen Sie das Waffeleisen immer sofort wieder, wenn Sie die fertige Waffel entnommen haben, damit keine Hitze entweicht.
 - ▷ Um weitere Waffeln zu backen, warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte erneut aufleuchtet, öffnen Sie dann erst das Waffeleisen und füllen Sie den Teig ein.

Wenn Sie keine weiteren Waffeln backen möchten:

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf **MIN** und öffnen Sie das Gerät.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
4. Reinigen Sie das Waffeleisen (siehe „Reinigen“).

Tipps und Hinweise

- Ca. 3-5 Minuten nach dem Einstecken des Netzsteckers ist das Waffeleisen aufgeheizt. Direkt nach dem Aufheizen dauert es ca. 3-5 Minuten, bis die Waffel ganz durchgebacken ist. Nach mehreren Backvorgängen kann die Waffel bereits etwas früher entnommen werden.
- Sollten die Waffeln zu hell oder zu dunkel gebacken sein, ändern Sie mit dem Temperaturregler die Höhe der Temperatur oder lassen Sie die Waffeln beim nächsten Backvorgang länger oder kürzer backen. Das gleiche gilt, wenn die Waffeln nicht richtig durchgebacken sind.
- Nach einigen Backvorgängen haben Sie den gewünschten Bräunungsgrad herausgefunden. Dieser ist jedoch auch immer abhängig von Art und Dicke des Teigs. Je mehr Zucker der Teig z.B. enthält, desto brauner werden die Waffeln.
- Wenn Sie Probleme haben, die Waffeln aus den Formen zu lösen, fetten Sie die Formen beim nächsten Mal etwas (stärker) ein.
- Wenn Sie den Waffelteig vorbereiten, sollten Sie diesen nicht zu lange rühren, da der Teig sonst zäh werden kann.
- Die richtige Menge Teig kann je nach Rezept variieren. Verwenden Sie vorzugsweise einen Messbecher, damit Sie die optimale Menge - einmal erfasst - für die weiteren Waffeln wiederholen können.
- Damit die fertigen Waffeln bis zum Servieren schön knusprig bleiben, legen Sie sie zum Abdampfen auf einen Gitterrost. Zum Warmhalten der Waffeln können Sie den Gitterrost mit den Waffeln in einen auf 100 °C vorgeheizten Backofen stellen.
- Bereits abgekühlte und weich gewordene Waffeln können Sie im Waffeleisen wieder aufbacken. Stellen Sie dafür die niedrigste Temperatur ein. Sobald die grüne Kontrollleuchte ausgeht, platzieren Sie die Waffel passend ins Raster. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Waffel für ca. 1-2 Minuten. Achten Sie darauf, dass sie Ihnen nicht verbrennt.
- Sie können Ihre übriggebliebenen Waffeln gut einfrieren. Lassen Sie die Waffeln auf dem Gitterrost vollständig abkühlen. Zum Einfrieren packen Sie die Waffeln in einen Gefrierbeutel oder in eine geeignete Dose. Trennen Sie dabei die Waffeln mit einem Blatt Pergamentpapier. Die gefrorenen Waffeln können Sie im Backofen oder einem Toaster mit Auftauprogramm aufbacken. Verwenden Sie dafür nicht das Waffeleisen.

Grundrezept Waffelteig

Zutaten für ca. 18 Waffeln

250 g	Margarine oder Butter
200 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
5	Eier
500 g	Mehl
2 TL	Backpulver
350 ml	Milch

Variante:

100 g Mehl durch kernige Haferflocken oder Vollkornweizenmehl ersetzen.

1. Butter oder Margarine schaumig rühren.
2. Zucker, Vanillezucker, Milch und Eier zugeben und verrühren.
3. Mehl und Backpulver unterrühren.
4. Alles ca. 2 bis 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer verrühren.

Die Backzeit für das Grundrezept beträgt ca. 6 bis 7 Minuten.



In der Fachliteratur und im Internet finden Sie viele weitere leckere Rezepte, Anregungen zum Dekorieren etc.

Reinigen und aufbewahren



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie das Gerät auch vor Tropf- und Spritzwasser.



WARNUNG vor Verbrennungen

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder wegräumen. Achten Sie darauf, dass während der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.

Reinigen

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät soweit abkühlen, dass die Backflächen noch etwas warm, aber nicht mehr heiß sind.
 2. Entfernen Sie mit einem Holz- oder Kunststoffspatel etwaige Speisereste von den Backflächen und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach.
 3. Lassen Sie die Backflächen anschließend komplett abkühlen.
 4. Wischen Sie die Backflächen sowie das äußere Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch gründlich nach.
- ▷ Festgebackene Teigreste entfernen Sie am besten, indem Sie ein wenig Speiseöl darauf träufeln und ca. 5 Minuten einweichen lassen. Danach mit einem Papiertuch o.Ä. abwischen.

Aufbewahren

- ▷ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort geschützt vor Feuchtigkeit und hohen Temperaturen auf.
- ▷ Verstauen Sie das Gerät möglichst in der Originalverpackung, um es vor Beschädigungen zu schützen.
- ▷ Zum platzsparenden Aufbewahren können Sie den Griff einklappen.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion.	<ul style="list-style-type: none">• Ist der Stecker in der Steckdose?
Die Waffeln sind zu hell bzw. noch nicht gar.	<ul style="list-style-type: none">• Noch etwas länger backen lassen.• Ist der Teig zu flüssig? Geben Sie etwas Mehl hinzu.• Haben Sie die Rezeptangaben beachtet?
Die Waffeln sind zu hell, aber schon gar.	<ul style="list-style-type: none">• Beim nächsten Backvorgang Temperatur höher stellen.
Die Waffeln sind zu dunkel, aber noch nicht gar.	<ul style="list-style-type: none">• Beim nächsten Backvorgang Temperatur niedriger stellen.
Die Waffeln sind zu dunkel, aber schon gar.	<ul style="list-style-type: none">• Beim nächsten Backvorgang etwas kürzer backen lassen.
Die Waffeln kleben an den Backflächen fest.	<ul style="list-style-type: none">• Die Backflächen beim nächsten Backvorgang etwas bzw. stärker einfetten.
Beim Backen tritt extrem viel Dampf aus.	<ul style="list-style-type: none">• Ist der Teig zu flüssig? Geben Sie etwas Mehl hinzu.• Haben Sie zuviel Teig eingefüllt? Nehmen Sie beim nächsten Backvorgang etwas weniger Teig.
Das Gerät schaltet sich aus, obwohl der Stecker noch in der Steckdose steckt.	<ul style="list-style-type: none">• Ist das Gerät überhitzt? Die Temperatursicherung hat ausgelöst und das Gerät ausgeschaltet. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen! Wenden Sie sich an unseren Kundenservice.

Technische Daten

Modell:	371 029 (Deutschland, Österreich) 376 507 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I 
Leistung:	1000 Watt
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.de

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



Entsorgen

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

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.

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 Repair 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 Repair Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



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

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unseren Tchibo Kundenservice an. Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

Tchibo Service Center und Kundenberatung

Deutschland

**TCHIBO
REPAIR CENTER
RTS
Erfurter Höhe 105
99610 Sömmerda
DEUTSCHLAND**



0800 - 334 49 95
(kostenfrei)

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

Österreich

**TCHIBO
REPAIR CENTER
SÖMMERDA
Erfurter Höhe 105
99610 Sömmerda
DEUTSCHLAND**



0800 - 711 020 012
(kostenfrei)

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

Schweiz

**TCHIBO
REPAIR CENTER
SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ**



0800 - 22 44 44
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 7.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: service@tchibo.ch

Artikelnummer: 371 029 Deutschland Österreich
376 507 Schweiz



Name _____

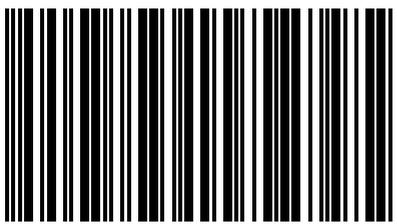
Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Unfrei

UNFREI-Paketmarke anbringen

Paketzentrum 99



99610.204.106.02 0

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

**TCHIBO
 REPAIR CENTER RTS
 Erfurter Höhe 105
 99610 Sömmerda
 DEUTSCHLAND**



Service-Scheck

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

Name _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Land _____

Tel. (tagsüber) _____

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

- Artikel bitte unrepariert zurücksenden.
- Bitte Kostenvoranschlag erstellen, wenn Kosten von über EUR 15,-/SFR 17,- entstehen.

*Sie tragen die Kosten für Rücksendungen von Artikeln, die sich außerhalb der Garantie und Gewährleistung befinden.





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: **371 029** Deutschland Österreich
(bitte ankreuzen) **376 507** Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum Datum/Unterschrift

