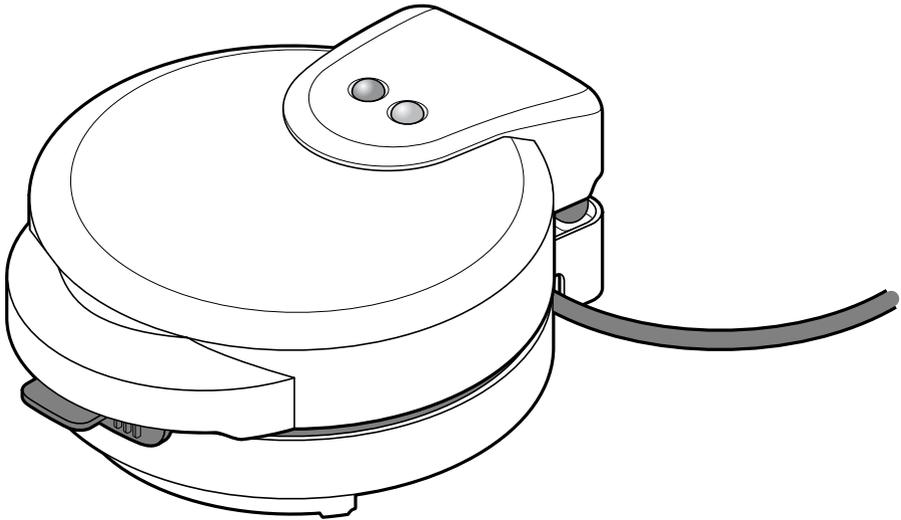




Mini-Cake-Maker



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Mini-Cake-Maker bereiten Sie in einem Rutsch 7 leckere Mini-Küchlein wie z.B. Muffins oder Cup-Cakes zu.

Damit Sie sofort anfangen können, finden Sie in diesem Heft zwei Rezepte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

3	Zu dieser Anleitung	12	Reinigen und Aufbewahren
4	Sicherheitshinweise	12	Reinigen
7	Auf einen Blick (Lieferumfang)	12	Aufbewahren
8	Vor dem ersten Gebrauch	13	Technische Daten
9	Gebrauch	14	Störung / Abhilfe
9	Vorheizen	15	Entsorgen
10	Backmulden befüllen	16	Garantie
10	Backen	17	Tchibo Service Center und Kundenberatung
10	Ausschalten		
10	Tipps und Hinweise		
11	Rezepte		

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 Mini-Cake-Maker ist zum Backen von Mini-Küchlein 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

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- 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 und werden beaufsichtigt.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Netzkabel fern.

GEFAHR durch Elektrizität

- 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.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Verwenden Sie das Gerät auch nicht in unmittelbarer Nähe von Spül- oder Waschbecken.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals in die feuchten Stellen, solange der Netzstecker noch in der Steckdose steckt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des

Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
... wenn während des Betriebes Störungen auftreten,
... bevor Sie das Gerät reinigen.
Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. 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 scharfen Kanten, Öl, heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das Gerät nicht versehentlich daran von der Stellfläche gezogen werden kann.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät oder das Netzkabel Schäden aufweist. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden.

Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt oder im Service Center durchführen. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

WARNUNG vor Brand, Verbrennungen und Verbrühungen

- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt!
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen! Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie dabei Backhandschuhe o.Ä.
- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass die Belüftung des Gerätes nicht durch Gegenstände behindert wird.

Das abgewickelte Netzkabel muss vollkommen frei vom Gerät liegen und darf keine heißen Geräteteile berühren.

- Während des Backvorgangs tritt Dampf aus dem geschlossenen Gerät aus. Nicht berühren - es besteht Verbrühungsgefahr! Achten Sie auch beim Öffnen des Gerätes auf entweichenden Dampf.
- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein, da sonst verstärkt Dampf und ggf. auch Teig im Bereich der Backflächen austreten kann.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.

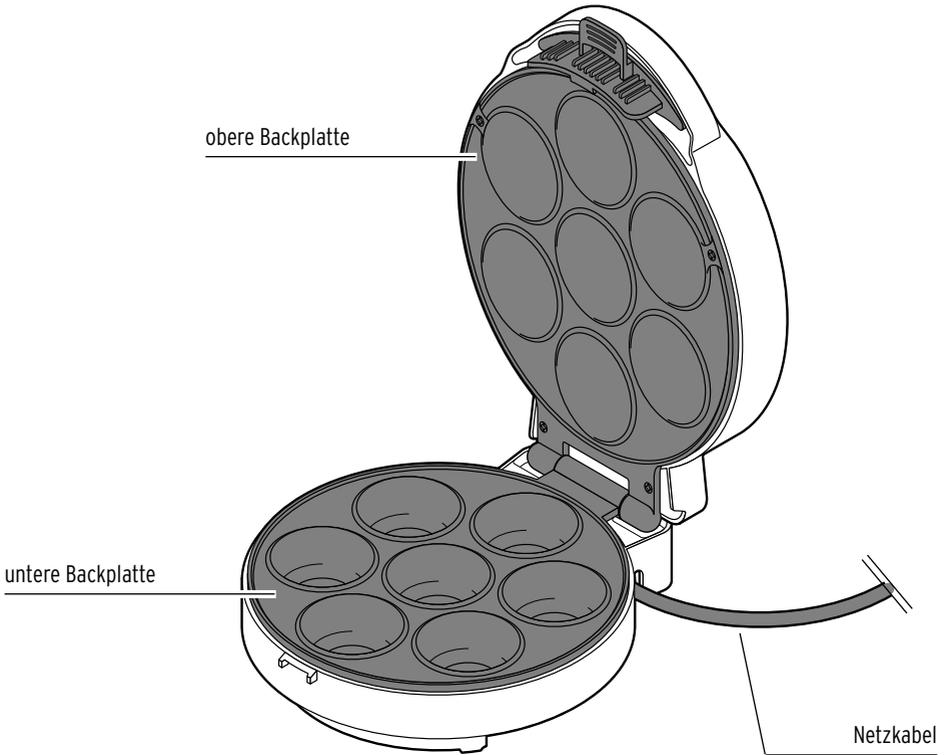
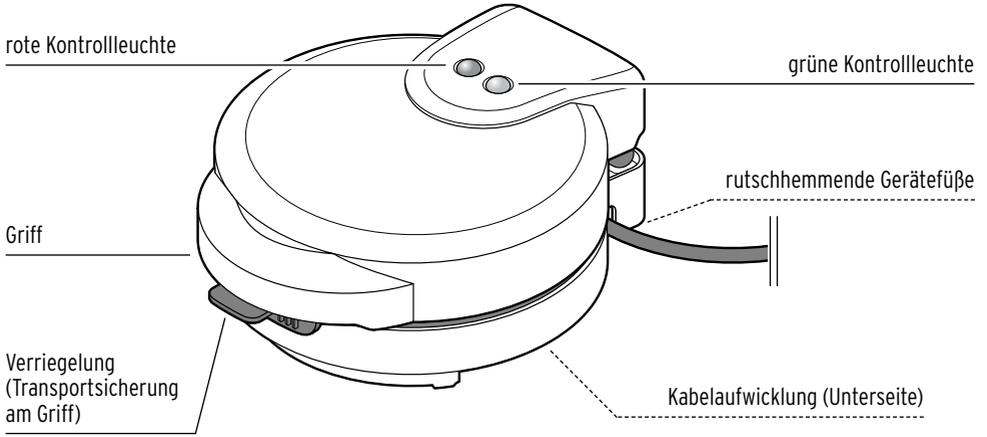
VORSICHT - Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gut beleuchtete Fläche, die hitzebeständig, gegen Fettspritzer unempfindlich und leicht zu reinigen ist, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen, die heiß werden können, z.B. auf Herdplatten, und halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen.
- Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Küchlein immer hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck.

Küchenhelfer aus Metall beschädigen die Antihafbeschichtung der Backplatten.

- Schneiden Sie das Backgut nicht direkt im Gerät.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel - auch keinen Backofenreiniger- oder harte Bürsten etc. Die Antihafbeschichtung der Backplatten kann 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.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Vor dem ersten Gebrauch



GEFAHR für Kinder -

Lebensgefahr durch
Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.



WARNUNG vor

Brand/Verbrennungen/
Verbrühungen

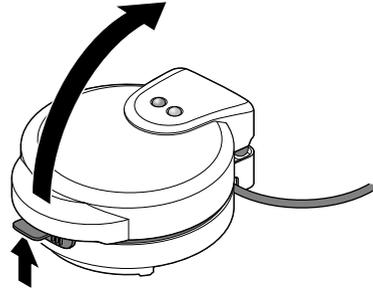
- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.
- Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie dabei Backhandschuhe o.Ä.

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

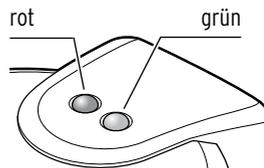
Um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen, muss das Gerät vor dem ersten Gebrauch gereinigt und ohne Lebensmittel aufgeheizt werden.



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



3. Ziehen Sie die Verriegelung nach oben und klappen Sie das Gerät auf.
4. Wischen Sie die untere und obere Backplatte mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Backplatten anschließend sorgfältig ab.
5. Klappen Sie das Gerät wieder zu (**ohne** Backgut).
6. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



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

Sobald die Backtemperatur erreicht ist, leuchtet die **grüne** Kontrollleuchte auf.

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

7. Ziehen Sie nach ca. 10 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose,

klappen Sie das Gerät auf und lassen Sie es abkühlen. Achten Sie darauf, dass während dieser Zeit niemand versehentlich mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt!

8. Wischen Sie die Backplatten nach dem Abkühlen noch einmal gründlich mit einem Haushaltstuch ab. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Gebrauch

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

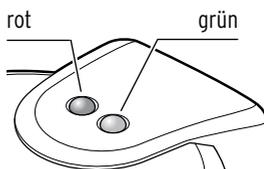
Bereiten Sie den Teig für die jeweiligen Küchlein nach Rezept zu.

Weiter hinten in diesem Heft finden Sie zwei leckere Rezepte, die Sie gleich ausprobieren können.

- i**
- In diesem Gerät wird der Teig zwischen den beheizten Backplatten von beiden Seiten gleichzeitig gebacken.
 - Das Gerät hat keinen Temperaturregler. Sobald der Stecker in einer Steckdose steckt, heizt das Gerät auf.
 - Da die Temperatur nicht verändert werden kann, wird der Bräunungs- und Gargrad des Backguts hauptsächlich durch die Backdauer bestimmt und dadurch, wie oft Sie das Gerät während des Backvorgangs öffnen.

Vorheizen

1. Ziehen Sie die Verriegelung nach oben und klappen Sie das Gerät auf.
2. Fetten Sie die Mulden der oberen und unteren Backplatte ggf. mit einem Pinsel und etwas Margarine oder Speiseöl leicht ein (abhängig von der Teig-Konsistenz ist das nicht unbedingt erforderlich).
3. Klappen Sie das Gerät wieder zu.
4. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.

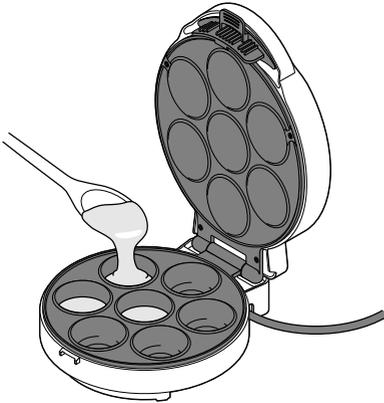


eingeschaltet ist und aufheizt.

Sobald die Backtemperatur erreicht ist, leuchtet die **grüne** Kontrollleuchte auf. Das Gerät ist backbereit.

Die **rote** Kontrollleuchte leuchtet und zeigt an, dass das Gerät

Backmulden befüllen



5. Klappen Sie das Gerät auf und füllen Sie die Mulden bis knapp unter den Rand mit Teig.

Backen



WARNUNG vor Verbrennungen/Verbrühungen

- Während des Backvorgangs und beim Aufklappen des Gerätes tritt heißer Dampf zwischen den Backplatten aus.
- Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und verwenden Sie dabei Backhandschuhe o.Ä.

6. Klappen Sie das Gerät zu. Die Verriegelung am Griff muss einrasten.



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

7. Klappen Sie das Gerät einige Minuten vor Ende der Backdauer (Rezeptangaben beachten) vorsichtig auf und prüfen Sie das Ergebnis.
8. Entnehmen Sie die Küchlein, sobald diese den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Verwenden Sie hierfür hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck.

Anschließend können Sie direkt wieder Teig einfüllen, um weitere Küchlein zu backen.

Wenn Sie keine weiteren Küchlein backen möchten, schalten Sie das Gerät wie folgt aus:

Ausschalten

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um das Gerät auszuschalten.
10. Lassen Sie das geöffnete Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen, wie im Kapitel „Reinigen und Aufbewahren“ beschrieben.

Tipps und Hinweise

- Ca. 10 Minuten nach dem Einstecken des Netzsteckers ist das Gerät vollständig aufgeheizt. Wenn Sie bereits zuvor Teig einfüllen, kann der erste Backvorgang etwas länger dauern.
- Falls die Küchlein zu hell oder zu dunkel gebacken sind, lassen Sie sie beim nächsten Backvorgang länger oder kürzer backen. Das gleiche gilt, wenn der Teig nicht richtig durchgebacken ist.

- Nach einigen Backvorgängen haben Sie den gewünschten Bräunungsgrad herausgefunden. Dieser ist jedoch auch immer abhängig von Art und Dicke des Teigs.
 - Wenn sich die Küchlein nicht gut aus den Mulden lösen lassen, fetten Sie die Mulden beim nächsten Backvorgang etwas (stärker) ein.
-

Rezepte

Apfel-Muffins

(für etwa 25 bis 30 Muffins)

Zutaten

- 150 g Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Teelöffel Natron
- 2 mittelgroße Äpfel

Zubereitung

1. Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren.
2. Äpfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Mehl, Natron und Apfelstücke dazugeben und unterheben.
4. Den Mini-Cake-Maker vorheizen.
5. Teig in die Mulden füllen und die Muffins ca. 20 bis 25 Minuten backen.



Natron erhalten Sie in jedem gutsortierten Lebensmittelmarkt. Es sorgt dafür, dass die Muffins schön aufgehen und ihre typische Form erhalten.

Schokoladen-Muffins

(für etwa 25 bis 30 Muffins)

Zutaten

- 100 g Vollmilch Schokolade
- 300 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Natron
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 150 g Margarine
- 80 g Zucker
- 250 ml Milch

Zubereitung

1. Schokolade grob raspeln.
2. Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Schokolade in einer Schüssel mischen.
3. In einer anderen Schüssel Eier, Margarine, Zucker und Milch verrühren. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren.
4. Den Mini-Cake-Maker vorheizen.
5. Teig in die Mulden füllen und Muffins ca. 20 Minuten backen.

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 Backplatten noch etwas warm, aber nicht mehr heiß sind.
2. Entfernen Sie mit einem Holz- oder Kunststoffspatel etwaige Teigreste von den Backplatten und wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach.
3. Lassen Sie die Backplatten anschließend komplett abkühlen.
4. Wischen Sie die Backplatten sowie das äußere Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch gründlich nach.

Aufbewahren

- ▷ Wickeln Sie das Netzkabel platzsparend um die Kabelaufwicklung auf der Geräte-Unterseite.
- ▷ 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.

Technische Daten

Modell:	365 597 (Deutschland, Österreich) 372 566 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung:	750 Watt
Schutzklasse:	I 
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.



Störung / Abhilfe

Keine Funktion.	• Stecker in der Steckdose?
Die Küchlein sind zu hell bzw. noch nicht gar.	• Noch etwas länger backen lassen.
Die Küchlein sind zu dunkel.	• Beim nächsten Backvorgang etwas kürzer backen lassen.
Die Küchlein lassen sich nicht aus den Backmulden lösen.	• Die Backmulden beim nächsten Backvorgang etwas bzw. stärker einfetten.
Das Gerät schaltet sich aus, obwohl der Stecker noch in der Steckdose steckt.	• 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 das Service Center.

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.

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
SERVICE 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
SERVICE 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
SERVICE 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: 365 597 Deutschland Österreich
372 566 Schweiz

DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands



Name _____

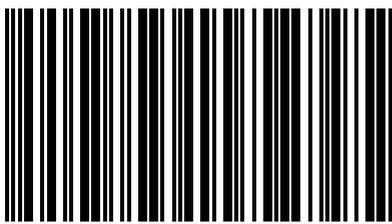
Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Unfrei

UNFREI-Paketmarke anbringen

Paketzentrum 99



99610.204.106.02 0

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

**TCHIBO
 SERVICE 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: **365 597** Deutschland Österreich
 (bitte ankreuzen) **372 566** Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum Datum/Unterschrift

