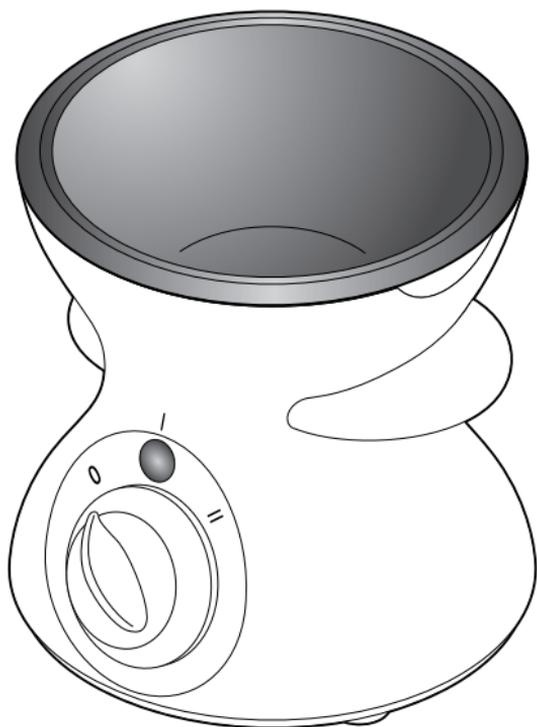




Elektrisches Schokoladen-Schmelzgerät



de Bedienungsanleitung und Garantie

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihr neues elektrisches Schokoladen-Schmelzgerät können Sie nicht nur Obststückchen und andere Leckereien eintauchen und genießen, Sie können es z.B. auch benutzen, um Selbstgebackenes zu dekorieren und sogar Pralinen damit herzustellen.

Alles was Sie jetzt noch brauchen, sind Schokolade, ein paar feine Zutaten und ein bisschen Fantasie. Hilfreiche Tipps finden Sie in dieser Anleitung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



Inhalt

| | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 3 | Zu dieser Anleitung | 15 | Störung / Abhilfe |
| 4 | Sicherheitshinweise | 16 | Reinigen |
| 9 | Auf einen Blick (Lieferumfang) | 17 | Technische Daten |
| 10 | Gebrauch | 17 | Entsorgen |
| 14 | Tipps zur Wahl der Schokolade | 18 | Garantie |
| 14 | Tipps zur Pralinen- Herstellung | 19 | Tchibo Service Center und Kundenberatung |

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.



www.tchibo.de/anleitungen



Verwendungszweck

Das elektrische Schokoladen-Schmelzgerät dient zum Schmelzen von Schokolade. Die flüssige Schokolade können Sie auch für die Herstellung eigener Pralinen nutzen.

Verwenden Sie zum Schmelzen ausschließlich Schokolade, die sich zum Schmelzen eignet (z.B. Block- oder Backschokolade, Kuvertüre). Verwenden Sie keine Schokolade mit festen, nicht schmelzenden Bestandteilen wie Nüssen, Krokant, Trauben o.Ä.

Das Schokoladen-Schmelzgerät ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert.

Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen

mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie das Heizgerät sowie den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Benutzen Sie das Heizgerät nicht mehr, wenn es in Wasser gefallen oder anderweitig Wasser eingedrungen ist. Ziehen Sie ggf. sofort den Netzstecker. Wenden Sie sich an unser Service Center.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen. Betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit (z.B. in Garagen oder Keller-räumen).
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Geräteöffnungen, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung den technischen Daten des Geräts entspricht.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass das Gerät nicht versehentlich heruntergerissen werden kann.

- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und scharfen Kanten fern.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät selbst, Zubehör oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... nach dem Gebrauch,
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.
 Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- 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. im Service Center durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

WARNUNG vor Brand/Verbrennungen

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Erhitzen Sie nie den leeren Topf. Füllen Sie stets Schokolade ein, bevor Sie das Gerät einschalten. Schalten Sie das Gerät auch nicht ohne eingesetzten Topf ein.

- 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 im eingeschalteten Zustand nicht ab (z.B. mit einem Handtuch o.Ä.). Halten Sie die Lüftungsöffnungen auf der Unterseite immer offen.
- Die Schokolade und der Topf werden heiß. Vermeiden Sie direkte Berührungen. Tauchen Sie nicht die Finger in die heiße Schokolade. Lassen Sie die Schokolade immer ein wenig abkühlen, bevor Sie sie bzw. die eingetunkten Lebensmittel essen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Fassen Sie den Topf nicht an, solange er heiß ist. Nehmen Sie den Topf erst aus dem Gerät, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen Untergrund. Sorgen Sie dafür, dass es nicht versehentlich umkippen und die Schokolade auslaufen kann.
- Verschieben Sie das Gerät mit eingesetztem Topf nie, solange das Gerät eingeschaltet oder die Schokolade noch heiß ist. Sie könnte überschwappen und Sie oder andere verbrühen.

WARNUNG vor Keimen

- Aus hygienischen Gründen verwenden Sie Reste, die sich nach Gebrauch noch im Topf befinden, nicht wieder, sondern werfen Sie sie weg. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.

VORSICHT - Sachschäden

- Verwenden Sie im Gerät ausschließlich den mitgelieferten Topf. Schmelzen Sie Schokolade niemals im Heizgerät selbst.
- Erhitzen Sie den Topf nicht auf einem Herd.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene, wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage, die gut zu reinigen und gut zugänglich ist, da Schokoladenspritzer unvermeidlich sind. Ziehen Sie auch entsprechende Kleidung an oder tragen Sie eine Kochschürze o.Ä.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen.
- Verwenden Sie zum Umrühren der Schokolade keine spitzen oder kratzenden Gegenstände (z.B. Messer, Gabeln). Sie könnten die Oberflächen des Topfes verkratzen. Verwenden Sie einen hitzebeständigen Holz- oder Kunststofflöffel.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Gerät und Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet.
- 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)

ohne Abbildung:
• 6 Pralinenformen

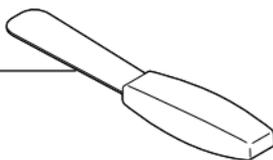
Topf



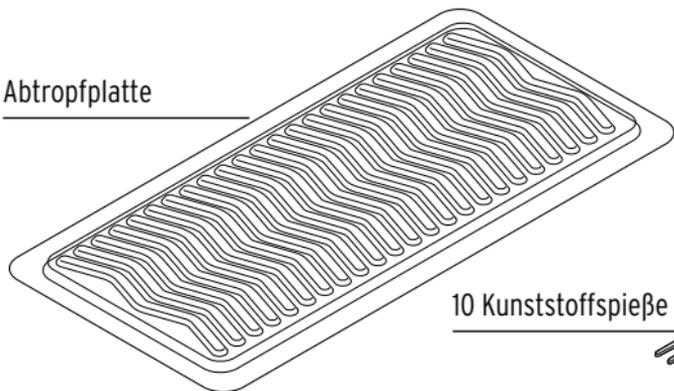
Heizgerät mit
2 Heizstufen und
Kontrollleuchte



Streichspatel



Abtropfplatte



10 Kunststoffspieße



Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch

1. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Da mit dem Gerät Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zubereitet werden, reinigen Sie es vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“). Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Aufstellen und anschließen

1. Stellen Sie das Gerät auf einen festen, ebenen Untergrund. Da Schokoladenspritzer unvermeidlich sind, sollte der Untergrund wärmebeständig und spritzunempfindlich sein.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Schokolade schmelzen



WARNUNG - Verbrennungsgefahr

- Die Schokolade und der Topf werden heiß. Vermeiden Sie direkte Berührungen. Tauchen Sie nicht die Finger in die heiße Schokolade. Fassen Sie den Topf nicht an, solange er heiß ist.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Umrühren der Schokolade keine spitzen oder kratzenden Gegenstände (z.B. Messer, Gabeln). Sie könnten die Oberflächen des Topfes verkratzen. Verwenden Sie einen hitzebeständigen Holz- oder Kunststofflöffel.

1. Bröckeln Sie etwas Schokolade in den Topf und stellen Sie ihn in das Heizgerät.



Befüllen Sie den Topf nur mit max. 100 g Schokolade.
Überfüllen Sie den Topf nicht!

2. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf **II**, um die Schokolade zu schmelzen.

Das Heizgerät ist eingeschaltet. Die Kontrollleuchte leuchtet.

3. Sobald die Schokolade anfängt zu schmelzen, geben Sie nach und nach unter ständigem Rühren mehr zerbröckelte Schokolade hinzu.

Die Schokolade muss ständig umgerührt werden, damit sie nicht anbrennt.

Nach ca. 15 bis 25 Minuten (je nach Menge und Art der Schokolade) ist die Schokolade dünnflüssig und heiß.

4. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter ...

... auf **I**, um die Schokolade warmzuhalten, z.B. für ein Schokoladenfondue.

... auf **0**, um das Gerät auszuschalten.

Die Kontrollleuchte erlischt, das Heizgerät ist ausgeschaltet.

Nach dem Gebrauch

1. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter auf **0**.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).

Schokoladenfondue

Die Lebensmittel für das Schokoladenfondue werden direkt in den Topf getaucht.

Beachten Sie:

- Früchte wie Erdbeeren, Trauben, Brombeeren, Himbeeren, Mandarinen spießen Sie auf einen der mitgelieferten Spieße und tauchen sie dann in die heiße Schokolade.
- Kekse, Löffelbiskuit und anderes hartes Gebäck tauchen Sie am besten mit der Hand vorsichtig in die heiße Schokolade.
- Kleine Pfannkuchen oder Ähnliches spießen Sie auf einen Holzspieß.

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

je 50g Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre, 75g Schlagsahne, wahlweise 1cl Cognac oder Kirschwasser, je nach Geschmack: Weißbrotwürfel/Bisquitecken, Bananen- und/oder Birnenstücke, Weintrauben (oder andere Früchte)

Zubereitung:

Erhitzen Sie die Schlagsahne und geben Sie je nach Geschmack einen Schuss Cognac oder Kirschwasser dazu. Das Schokoladenfondue schmeckt aber auch ohne Alkohol.

Zerbrechen bzw. zerschneiden Sie die Schokolade in möglichst kleine Stücke und lassen Sie diese in der heißen Sahne schmelzen. Verrühren Sie alles gleichmäßig.

Stecken Sie Weißbrotwürfel, Bisquitecken und/oder Früchte auf die Spieße und tauchen Sie sie in die flüssige Schokolade. Rühren Sie die Schokolade gelegentlich um.

Pralinen herstellen



WARNUNG - Verbrennungsgefahr

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die mit heißer Schokolade gefüllten Formen in den Kühlschrank stellen. Fassen Sie sie mit einem Topflappen o.Ä. an.

1. Schöpfen Sie die geschmolzene Schokolade mit einem Holz- oder Kunststofflöffel aus dem Topf.

2.



Gießen Sie die heiße Schokolade vorsichtig in die gewünschte Form. Klopfen Sie anschließend einige Male leicht gegen die Form, damit sich die flüssige Schokolade gleichmäßig verteilt. Überschüssige Schokolade können Sie mit dem Streichspatel abstreichen.

3. Lassen Sie die Schokolade zunächst auf Raumtemperatur abkühlen. Stellen Sie die gefüllten Formen dann zum schnelleren Abkühlen vorsichtig in den Kühlschrank. Nach einigen Stunden im Kühlschrank sind die Pralinen fest.
4. Drücken Sie die Pralinen vorsichtig aus den Formen.



Das Abkühlen der Pralinen bei Raumtemperatur ist ebenfalls möglich, dauert aber teilweise recht lange, je nach Art der verwendeten Schokolade. Stellen Sie die gefüllten Formen dazu auf die Abtropfplatte. Wenn die Pralinen fest geworden sind, können Sie sie vorsichtig aus den Formen herausdrücken und z.B. auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

Tipps zur Wahl der Schokolade

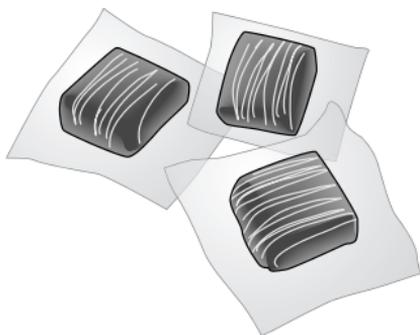
Das Gelingen Ihrer Pralinen oder Ihres Schokoladenfondues ist in hohem Maße abhängig von der Wahl der richtigen Schokolade. Beachten Sie hierzu folgende Punkte:

- Verwenden Sie handelsübliche Schokolade, möglichst mit einem hohen Kakaogehalt. Kuvertüre oder Block- bzw. Backschokolade sind besonders geeignet.
- Schokoladen mit Nüssen, Krokant, Joghurt etc. sind nicht geeignet. Diese können anbrennen.
- Die Schmelzzeit richtet sich nach Art und Menge der Schokolade und liegt zwischen 15 und 25 Minuten.

Tipps zur Pralinen-Herstellung

Bei der Herstellung eigener Pralinen sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Folgende Tipps helfen Ihnen am Anfang:

- Füllen Sie niemals Wasser in die heiße Schokolade.
- Wenn die geschmolzene Schokolade zu dünn ist, fügen Sie etwas mehr Schokolade hinzu.
- Um eine glänzende Oberfläche zu erhalten, geben Sie 2 Teelöffel Kakao- oder Kokosnussbutter hinzu.
- Sie können der flüssigen Schokolade auch ein besonderes Aroma geben, indem Sie z.B. Zimt oder Chili, flüssige Schlagsahne oder Kaffee hinzufügen.



- Hochprozentiger Alkohol, wie z.B. Whisky oder Kirschwasser, sorgt für einen guten Geschmack. Nehmen Sie nicht zu viel Flüssigkeit, da sonst die Schokolade zu dünn wird.
- Bevor Sie die heiße Schokolade in eine Form gießen, können Sie z.B. eine Nuss hineinlegen.
- Sie können die Formen auch schichtweise füllen und so zwei Schokoladensorten in einer Praline zusammenbringen, z.B. helle und dunkle Schokolade. Lassen Sie eine Schicht vollständig erkalten, bevor Sie die nächste Schokoladenschicht einfüllen.
- Zwischen zwei Schokoladenschichten können auch Lebensmittel wie z.B. Nüsse, Cornflakes oder Rosinen in die Form gelegt werden.

Störung / Abhilfe

| | |
|---|--|
| • Keine Funktion | • Stecker in der Steckdose? |
| • Schokolade braucht lange zum Schmelzen. | • Topf richtig eingesetzt? |
| | • Schalter auf Stufe II? |
| | • Versuchen Sie eine andere Schokoladensorte. |
| | • Kleine Schokoladenstücke oder -raspeln schmelzen schneller als dicke Stücke. |

Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.



WARNUNG - Verbrennungsgefahr

- Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen, kratzenden oder spitzen Gegenstände, scharfe Chemikalien oder aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Gerät und Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet.

1. Reinigen Sie Topf, Streichspatel, Abtropfplatte, Spieße und Pralinenformen von Hand in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel.
2. Wischen Sie das Heizgerät mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch vorsichtig ab.
3. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie sie wieder verwenden oder wegräumen.

Technische Daten

| | |
|-----------------------|---|
| Modell: | 302 527 |
| Netzspannung: | 230 V ~ 50 Hz |
| Schutzklasse: | II  |
| Leistung: | 25 Watt |
| Aufheizzeit: | < 15 Minuten |
| 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 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

Wir übernehmen **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum. Dieses Produkt wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Artikels.

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

Tchibo Service Center und Kundenberatung

Artikelnummer: D 302 527
Deutschland Österreich Schweiz

Deutschland

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



01805 - 38 33 38

14 Cent/Min. a. d. Festnetz;
maximal 42 Cent/Min. a. d. Mobilfunk

FAX: 01805 - 38 33 39

14 Cent/Min. a. d. Festnetz;
maximal 42 Cent/Min. a. d. Mobilfunk

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

(gebührenfrei)

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

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!





Name _____

Straße, Nr. _____

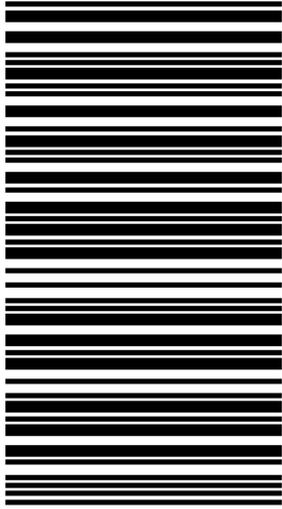
PLZ, Ort _____

UNFREI-Paketmarke anbringen

Unfrei

| | |
|----------|-----------------------------------|
| E | einziehendes Entgelt EUR |
|----------|-----------------------------------|

Paketzentrum 77



79206.243.999.02 7

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



DHL-Versandschein - nur innerhalb Deutschlands

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 10,-/SFR 17,- entstehen.



Service-Scheck

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

Artikelnummer: **D 302 527**
Deutschland Österreich Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum

Datum/Unterschrift

