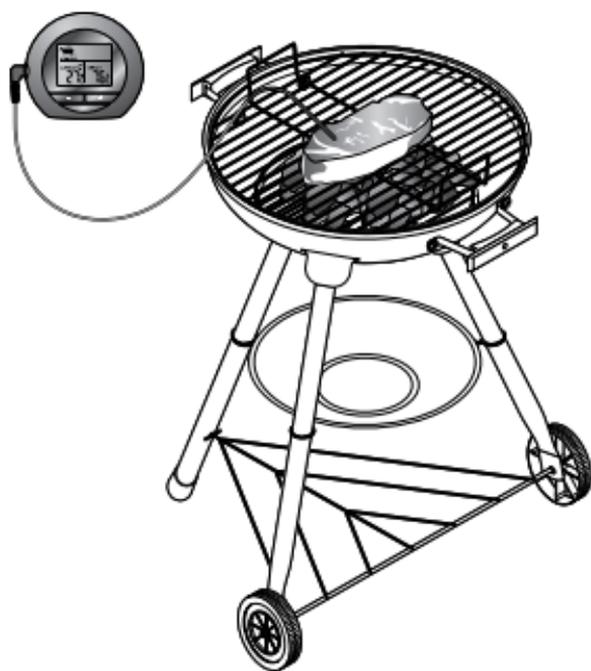




Bluetooth® Grill- und Bratenthermometer



de Bedienungsanleitung und Garantie

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ob Rind, Kalb, Lamm, Schwein oder Huhn:
Mit Ihrem neuen Grill- und Bratenthermo-
meter können Sie schnell und einfach
überwachen, wann Ihr Grill-/Bratgut den
gewünschten Gargrad erreicht hat.

Via *Bluetooth*[®] erhalten Sie dank App alle
Infos zum fortschreitenden Garvorgang auf
Ihr Smartphone oder Tablet geliefert.

Ihr Tchibo Team

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Tchibo GmbH, dass dieses
Produkt **327 162** zum Zeitpunkt des Inverkehr-
bringens die grundlegenden Anforderungen und
die übrigen einschlägigen Bestimmungen der
Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Die vollständige
Konformitätserklärung finden Sie unter
www.tchibo.de/anleitungen

Kompatibel mit

- *Bluetooth*[®] Smart-fähiges Smartphone oder Tablet
- Android ab 4.3
- iOS-Phones (iOS 7.0 und höher);
iOS-Tablets (iOS 7.0 und höher)

The *Bluetooth*[®] word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Tchibo GmbH is under license.

Android, Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.

Die *Bluetooth*[®] Wortmarke und Logos sind eingetragene Marken von Bluetooth SIG, Inc. Die Nutzung dieser Marken durch die Tchibo GmbH erfolgt unter Lizenz.

Android, Google Play und das Google Play-Logo sind Marken von Google Inc.



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

- 2 Konformitätserklärung**
- 6 Zu dieser Anleitung**
- 7 Sicherheitshinweise**
- 12 Auf einen Blick (Lieferumfang)**
- 14 Inbetriebnahme**
 - 14 Batterien einlegen / wechseln
- 15 Gebrauch**
 - 15 Gerät einschalten
 - 16 Temperatureinheit (°C / °F) wechseln
 - 16 Thermometer einstellen
- 22 Mit App verwenden**
 - 23 Mit Smartphone/Tablet verbinden („Pairing“)
 - 24 Signalton bei Erreichen der Zieltemperatur ausschalten
- 26 Reinigen**
- 28 Störung / Abhilfe**

- 31 Technische Daten**
- 32 Entsorgen**
- 34 Garantie**
- 36 Tchibo Service Center
und Kundenberatung**

Zu dieser Anleitung

Lesen Sie 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.

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 Grill- und Bratenthermometer dient zum Prüfen des Gargrades und der Temperatur bei der Zubereitung verschiedener Fleischsorten auf dem Grill. Der Artikel kann auch im Backofen eingesetzt werden.
- Der Artikel kann sowohl mit als auch ohne entsprechende App verwendet werden.
- Der Artikel ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt

werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Wurde eine Batterie verschluckt, kann dies innerhalb von 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Bewahren Sie deshalb sowohl neue als auch verbrauchte Batterien und das Gerät für Kinder unerreichbar auf. Wenn Sie vermuten, eine Batterie könnte verschluckt oder anderweitig in den Körper gelangt sein, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.
- Halten Sie Kinder vom spitzen Temperatursensor und dessen Verbindungskabel fern. Es besteht u.a. Verletzungs- und Strangulationsgefahr!
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

WARNUNG vor Verletzungen/ Verbrennungen/Brand

- Der Temperatursensor hat eine scharfe Spitze.

Gehen Sie daher vorsichtig mit dem Temperatursensor um und stecken Sie die Schutzhülse nach jedem Gebrauch wieder auf die Sensorspitze, um Verletzungen zu vermeiden.

- Temperatursensor und Verbindungskabel werden während des Grillens heiß.
Verbrennungsgefahr!
Verwenden Sie immer Grillhandschuhe o.Ä., um den Temperatursensor aus dem fertigen Grill-/Bratgut zu ziehen. Berühren Sie den Temperatursensor nicht unmittelbar, nachdem Sie ihn aus dem Fleisch gezogen haben.
- Lassen Sie den Grill während des Grillens nie unbeaufsichtigt, auch dann nicht, wenn Sie das Grill- und Bratenthermometer mit einer entsprechenden App nutzen.
- Sollte eine Batterie ausgelaufen sein, vermeiden Sie Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie ggf. die betroffenen Stellen mit Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.

- Batterien dürfen nicht geladen, auseinandergenommen, in Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.

VORSICHT - Sachschäden

- Das Thermometergehäuse ist nicht hitzebeständig! **Es darf auf keinen Fall mit auf den Grill oder in den Backofen gestellt werden.** Stellen Sie es in ausreichendem Abstand zum heißen Grill bzw. zum Backofen auf und halten Sie Abstand zu anderen Hitzequellen.

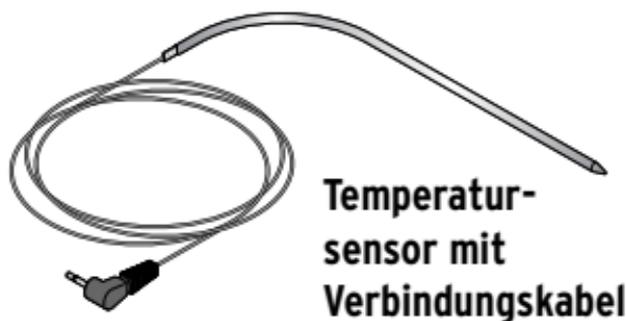
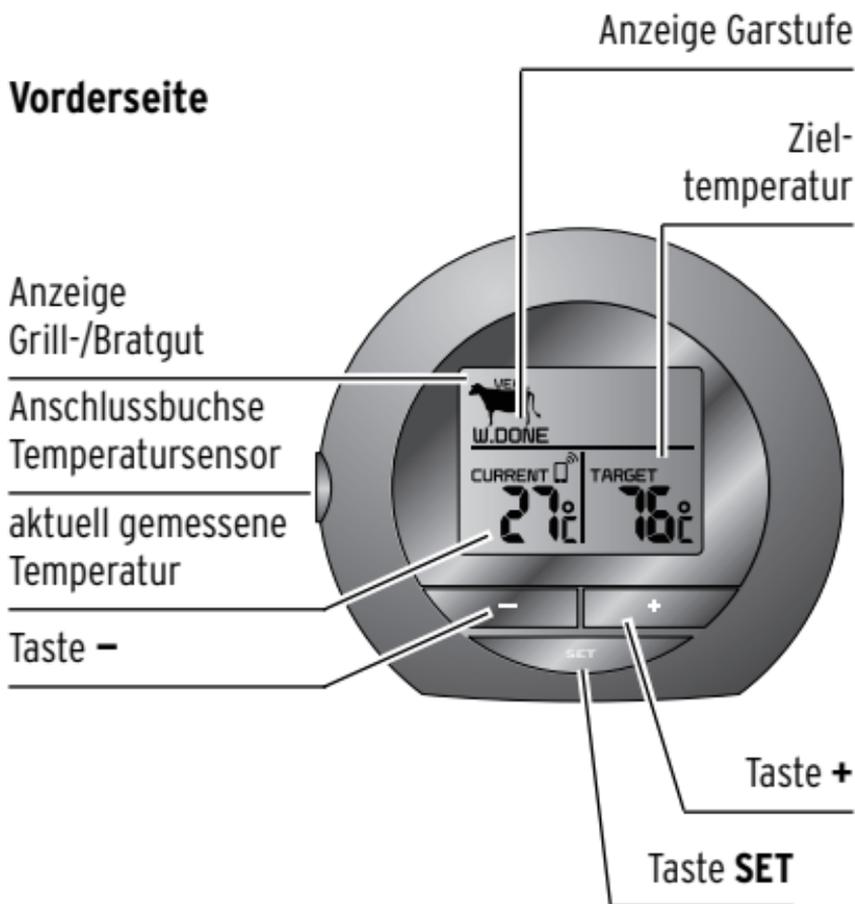
Platzieren Sie das Gerät so, dass es nicht versehentlich am Verbindungskabel des Temperatursensors von der Stellfläche heruntergerissen werden kann.

- Nur der Temperatursensor darf mit heißem Wasser und ggf. einem milden Spülmittel abgewischt werden. Tauchen Sie jedoch auf keinen Fall das Verbindungskabel mit dem Anschluss-Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Fassen Sie das Thermometergehäuse nicht mit nassen Händen an

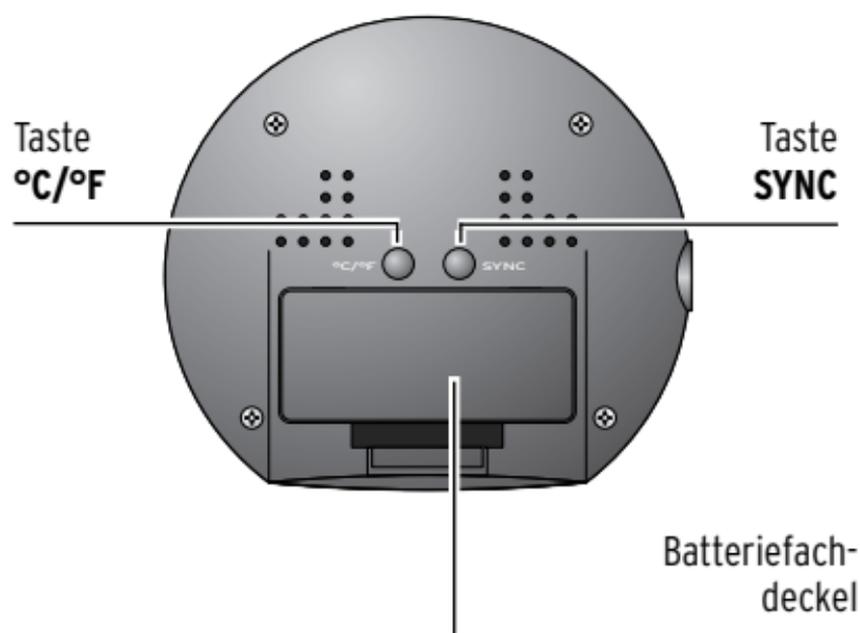
und schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Nässe. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen und Schäden an der Elektronik kommen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuern- den oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Schützen Sie Batterien vor übermäßiger Wärme. Nehmen Sie die Batterien aus dem Artikel heraus, wenn diese erschöpft sind oder Sie den Artikel länger nicht benutzen. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.
- Ersetzen Sie immer alle Batterien. Benutzen Sie keine verschiedenen Batterie- Typen, -Marken oder Batterien mit unter- schiedlicher Kapazität. Achten Sie beim Einsetzen der Batterien auf die richtige Polarität (+/-).
- Reinigen Sie die Batterie- und Geräte- kontakte bei Bedarf vor dem Einlegen. Überhitzungsgefahr!

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Rückseite



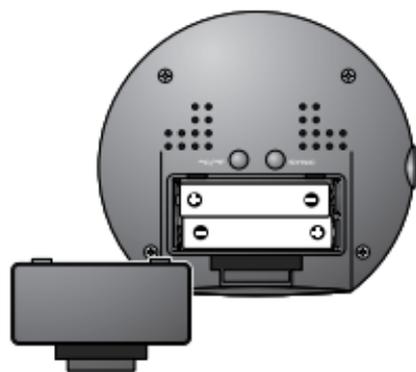
ohne Abbildung:

- 2x Batterien LR03(AAA)/1,5V

Inbetriebnahme

- ▷ Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.

Batterien einlegen / wechseln

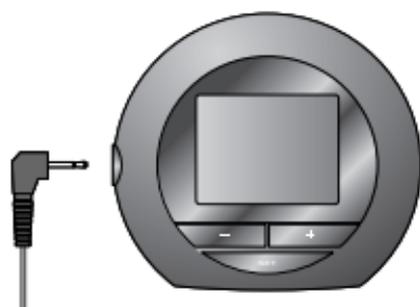


1. Drücken Sie die Lasche des Batteriefachdeckels in Richtung Batteriefachdeckel und heben Sie den Deckel ab.
2. Legen Sie die beiliegenden Batterien ein, wie auf dem Boden des Batteriefachs abgebildet. Achten Sie dabei auf die richtige Polarität (+/-).
3. Setzen Sie den Batteriefachdeckel wieder auf. Der Deckel muss hörbar einrasten.

Im Display werden kurz alle Anzeigen angezeigt und ein langer Signalton ertönt. Anschließend erlischt das Display wieder; das Gerät ist ausgeschaltet.

Gebrauch

Gerät einschalten



- ▷ Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor-Verbindungskabels in die Anschlussbuchse seitlich am Gerät.

Im Display werden kurz alle Anzeigen angezeigt und ein langer Signalton ertönt. Anschließend erlischt die Anzeige im oberen Display-Bereich, im unteren Display-Bereich wird im Feld **CURRENT** die aktuell vom Temperatursensor gemessene Temperatur angezeigt, im Feld **TARGET** die zuletzt eingestellte Zieltemperatur.



Im Feld **CURRENT** blinkt das Symbol , während das Gerät nach *Bluetooth*[®]-Geräten sucht.



Wenn kein *Bluetooth*[®]-Gerät gefunden wird, erlischt das Symbol nach einiger Zeit. Um die Suche erneut zu starten, drücken Sie 1x kurz die Taste **SYNC** auf der Geräterückseite.

Temperatureinheit (°C / °F) wechseln

- ▷ Um die Temperatureinheit zwischen °C (Grad Celsius) und °F (Grad Fahrenheit) zu wechseln, drücken Sie 1x kurz die Taste **°C/°F** auf der Geräterückseite.



Nach jedem Aus- und erneuten Einschalten wird die Temperatur in der zuletzt eingestellten Einheit angezeigt.

Thermometer einstellen

1. Drücken Sie die Taste **SET** ca. 3 Sekunden lang, bis das Symbol  mit dem Zusatz **VEAL** blinkt.
2. Drücken Sie so oft die Taste **+** oder **-**, bis die gewünschte Fleischsorte angezeigt wird. Die Fleischsorten wechseln in folgender Reihenfolge:

 **VEAL** (Kalb) /  **BEEF** (Rind) /
 (Huhn) /  (Schwein) /  (Lamm).

3. Drücken Sie 1x kurz die Taste **SET**, um die Auswahl zu bestätigen.
Im Display blinkt nun die Garstufe **W.DONE**.
4. Drücken Sie so oft die Taste **+** oder **-**, bis die gewünschte Garstufe angezeigt wird.
Die Garstufen wechseln in folgender Reihenfolge:
W.DONE (gut durch) / **MEDIUM** (medium) /
MEDIUM RARE (medium-blutig) / **RARE** (blutig).
5. Drücken Sie 1x kurz die Taste **SET**, um die Auswahl zu bestätigen.
Im Display blinkt nun die geräteseitig für die jeweilige Garstufe voreingestellte Zieltemperatur **TARGET**, bei deren Erreichen ein Signalton ertönen soll.
6. Verändern Sie die Zieltemperatur ggf. mit der Taste **+** oder **-** oder bestätigen Sie die voreingestellte Temperatur durch kurzes Drücken der Taste **SET**.



Gehen Sie beim Einstellen zügig vor. Wenn Sie ca. 5 Sekunden lang keine Taste drücken, kehrt das Gerät automatisch zur letzten Einstellung zurück und Sie müssen den Einstellvorgang neu starten.

Garstufen, die für eine Fleischsorte nicht empfohlen sind, stehen auch nicht zur Auswahl. So können Sie z.B. bei der Fleischsorte Huhn als Garstufe nur **W.DONE** einstellen, bei Schwein nur **W.DONE** und **MEDIUM**. Eine Übersicht finden Sie in der nachfolgenden Garstufen-Tabelle.

	W.DONE	MEDIUM	MEDIUM RARE	RARE
Kalb	76 °C	71 °C	71 °C	--
Rind	76 °C	71 °C	63 °C	60 °C
Huhn	82 °C	--	--	--
Schwein	76 °C	71 °C	--	--
Lamm	76 °C	71 °C	63 °C	--



WARNUNG vor Brand

Lassen Sie den Grill während des Grillens nie unbeaufsichtigt, auch dann nicht, wenn Sie das Grill- und Bratenthermometer mit einer entsprechenden App nutzen!



7. Stecken Sie den Temperatursensor an der dicksten Stelle in das Grill-/Bratgut (vermeiden Sie Knochen und Fett, da diese das Messergebnis verfälschen!) und legen Sie das Fleisch auf den Grill.

8. Stellen Sie das Thermometer **in ausreichendem Abstand vom Grill** auf. Das Verbindungskabel ist zwar hitzeunempfindlich, verlegen Sie es aber so, dass es nicht mit den Flammen in Berührung kommen kann und das Gerät

nicht am Kabel von der Stellfläche heruntergezogen werden kann. Sobald die eingestellte Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und im Display erscheint das Symbol .

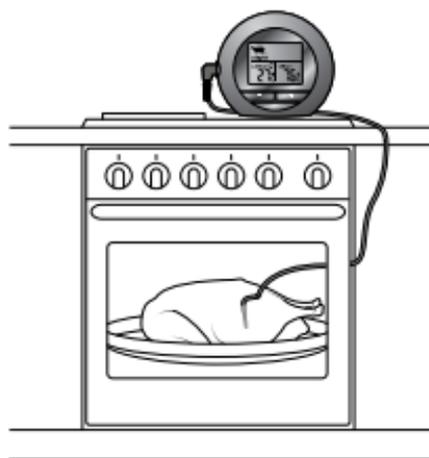
Wenn die eingestellte Zieltemperatur überschritten wird, erscheint zusätzlich **OVERCOOK!** im Display.

 Sobald die eingestellte Zieltemperatur wieder unterschritten wird, stoppt der Signalton automatisch und das Symbol  wird nicht mehr angezeigt.

- ▷ Drücken Sie die Taste **SET**, um den Signalton auszuschalten. Das Symbol  blinkt.
- ▷ Wenn das Thermometer via *Bluetooth*[®] mit einem Smartphone/Tablet verbunden war, trennen Sie die Verbindung (siehe Kapitel „Mit App verwenden“).
- ▷ Um das Gerät ganz auszuschalten, ziehen Sie den Temperatursensor aus dem Grill-/Bratgut und ziehen Sie den Verbindungskabel-Stecker aus der seitlichen Anschlussbuchse am Gerät.



Bei Verwendung im Backofen:
Platzieren Sie das Thermometer außerhalb des Backofens, z.B. oben auf dem Herd. Halten Sie dabei ausreichend Abstand zu heißen Herdplatten oder anderen Hitzequellen!
Die geschlossene Ofentür hält das Temperatursensor-Verbindungskabel in Position.



Mit App verwenden

Sie können das Grill- und Bratenthermometer via *Bluetooth*[®] mit einer entsprechenden App verwenden. Suchen Sie im App Store / Google Play z.B. nach der App „GrillnGo“ oder „BBiQ“ und installieren Sie diese.

Das Thermometer hat dabei eine Übertragungreichweite von ca. 30 m im freien Feld.

Bedenken Sie, dass der Empfang unter Umständen durch andere *Bluetooth*[®]-Geräte in der näheren Umgebung gestört werden kann.



Sie können das Thermometer nicht per App einstellen oder bereits eingestellte Werte ändern. Fleischsorte, Garstufe und Zieltemperatur lassen sich nur direkt am Thermometer einstellen oder verändern.

Mit Smartphone/Tablet verbinden („Pairing“)

1. Starten Sie die gewünschte App auf Ihrem Smartphone oder Tablet.
2. Aktivieren Sie an Ihrem Smartphone oder Tablet ggf. die *Bluetooth*[®]-Funktion. Beachten Sie hierbei in jedem Fall die Bedienungsanleitung Ihres mobilen Gerätes.



Falls im Thermometer-Display das Symbol  nicht blinkt, drücken Sie 1x kurz die Taste **SYNC** auf der Geräterückseite, um die Suche nach *Bluetooth*[®]-Geräten zu starten.

3. Verbinden Sie App und Thermometer miteinander.

Nach erfolgreichem Verbindungsaufbau („Pairing“) wird im Thermometer-Display dauerhaft das Symbol  angezeigt.



Wenn Sie die Verbindung nicht über die App herstellen wie vorstehend beschrieben, sondern Smartphone/ Tablet und Thermometer manuell über die *Bluetooth*[®]-Geräteliste verbinden, kann es (insbesondere bei iOS-Geräten) zu Verbindungsproblemen kommen. Wie Sie diese beheben können, erfahren Sie im Kapitel „Störung / Abhilfe“.

Signalton bei Erreichen der Zieltemperatur ausschalten

Sobald Ihr Grill-/Bratgut die eingestellte Zieltemperatur erreicht hat, werden Sie je nach App mit einem Signalton informiert.

1. Schalten Sie den Signalton der App am Smartphone/Tablet aus und trennen Sie die Verbindung zwischen Smartphone/ Tablet und Thermometer.



Der Signalton am Thermometer ertönt weiter und kann nicht per App, sondern nur direkt am Gerät ausgeschaltet werden.



Wenn Sie die Verbindung nicht trennen, kommt es unter Umständen zu Verbindungsproblemen, wenn Sie das Thermometer beim nächsten Garvorgang mit einem anderen Gerät via *Bluetooth*[®] verbinden wollen.

Falls ein Verbindungsproblem auftritt, setzen Sie das Thermometer zurück, indem Sie für ca. 30 Sekunden die Batterien aus dem Gerät nehmen.

2. Ziehen Sie anschließend den Temperatursensor aus dem Grill-/Bratgut.
3. Ziehen Sie den Stecker aus der seitlichen Anschlussbuchse am Thermometer, um das Gerät auszuschalten.

Reinigen

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Bürsten etc.
- Tauchen Sie auf keinen Fall das Verbindungskabel mit dem Anschluss-Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Fassen Sie das Thermometergehäuse nicht mit nassen Händen an und schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und Nässe. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen und Schäden an der Elektronik kommen.

1. Trennen Sie den Temperatursensor mit Verbindungskabel vom Gerät und lassen Sie den Temperatursensor ausreichend abkühlen.
2. Wischen Sie den Temperatursensor mit Hilfe eines weichen Tuchs mit heißem Wasser und ggf. einem milden Spülmittel ab.

Der Temperatursensor ist **nicht** spülmaschinengeeignet.

- ▷ Setzen Sie bei Nichtgebrauch immer die Schutzhülse auf die Spitze des Temperatursensors.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion.	• Batterien verbraucht?
Keine <i>Bluetooth</i> [®] - Verbindung zwischen Thermo- meter und Smart- phone/Tablet möglich.	<ul style="list-style-type: none">• Sind Sie mit Ihrem Smartphone/Tablet zu weit vom Thermometer entfernt? Die Reichweite beträgt max. 30 m im freien Feld.• Der <i>Bluetooth</i>[®]-Empfang kann durch andere <i>Bluetooth</i>[®]-Geräte in der näheren Umgebung gestört sein. Entfernen Sie diese Geräte oder versuchen Sie es an einem anderen Standort. Setzen Sie das Thermometer ggf. zurück, indem Sie die Batterien für ca. 30 Sekunden aus dem Gerät nehmen.

Keine *Bluetooth*[®]-
Verbindung
zwischen Thermo-
meter und Smart-
phone/Tablet
möglich.

- War das Thermometer evtl. zuvor mit einem anderen Gerät über *Bluetooth*[®] verbunden und wurde die Verbindung nicht ordnungsgemäß getrennt?
Trennen Sie nach jedem Gebrauch grundsätzlich die Verbindung zwischen Thermometer und Smartphone/Tablet.
Setzen Sie das Thermometer ggf. zurück, indem Sie die Batterien für ca. 30 Sekunden aus dem Gerät nehmen.
-

Hinweis speziell für iOS-Geräte:
Keine *Bluetooth*[®]-Verbindung zwischen Thermometer und Smartphone/Tablet möglich.

- Verbinden Sie Ihr Smartphone/Tablet immer über die App mit dem Thermometer, nicht über die Geräteliste Ihres Smartphone/Tablet. Wenn Sie die Geräte doch versehentlich manuell über die Geräteliste verbunden haben, heben Sie die Verbindung wieder auf, indem Sie das Thermometer mit „Gerät ignorieren“ aus der Liste löschen.
- Starten Sie Ihr Smartphone/Tablet ggf. neu und setzen Sie das Thermometer zurück, indem Sie die Batterien für ca. 30 Sekunden aus dem Gerät nehmen.

Technische Daten

Modell:	327 162
Batterien:	2x LR03(AAA)/1,5V
Übertragungsbereich:	ca. 30 m im freien Feld
Maßeinheiten für Temperaturmessung:	Grad Celsius (°C) Grad Fahrenheit (°F)
Messbereich:	0 bis +240 °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, seine Verpackung und die mitgelieferten Batterien 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.



Batterien und Akkus gehören nicht
in den Hausmüll!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, leere
Batterien und Akkus bei einer Sammelstelle
Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung oder
beim batterievertreibenden Fachhandel
abzugeben.

Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt

3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg,
Germany

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

Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus.

Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Service Center.

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: 327 162

Deutschland Österreich
Schweiz

Deutschland

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



0800 - 33 44 99 5
(kostenfrei)

FAX: 0800 - 40 41 00 9
(kostenfrei)

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

Österreich

TCHIBO SERVICE CENTER SÖMMERDA

Paketfach 90

4005 Linz

ÖSTERREICH



0800 - 711 020 012

(kostenfrei)

Montag - Sonntag (auch an Feiertagen)

von 8.00 bis 22.00 Uhr

E-Mail: kundenservice@tchibo.at

Schweiz

TCHIBO SERVICE CENTER SCHWEIZ

Hirsrütiweg

4303 Kaiseraugst

SCHWEIZ



0844 - 22 55 82

(Festnetztarif)

Montag - Sonntag (auch an Feiertagen)

von 8.00 bis 22.00 Uhr

E-Mail: kundenservice@tchibo.ch

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: 327 162

Deutschland Österreich

Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum

Datum/Unterschrift

