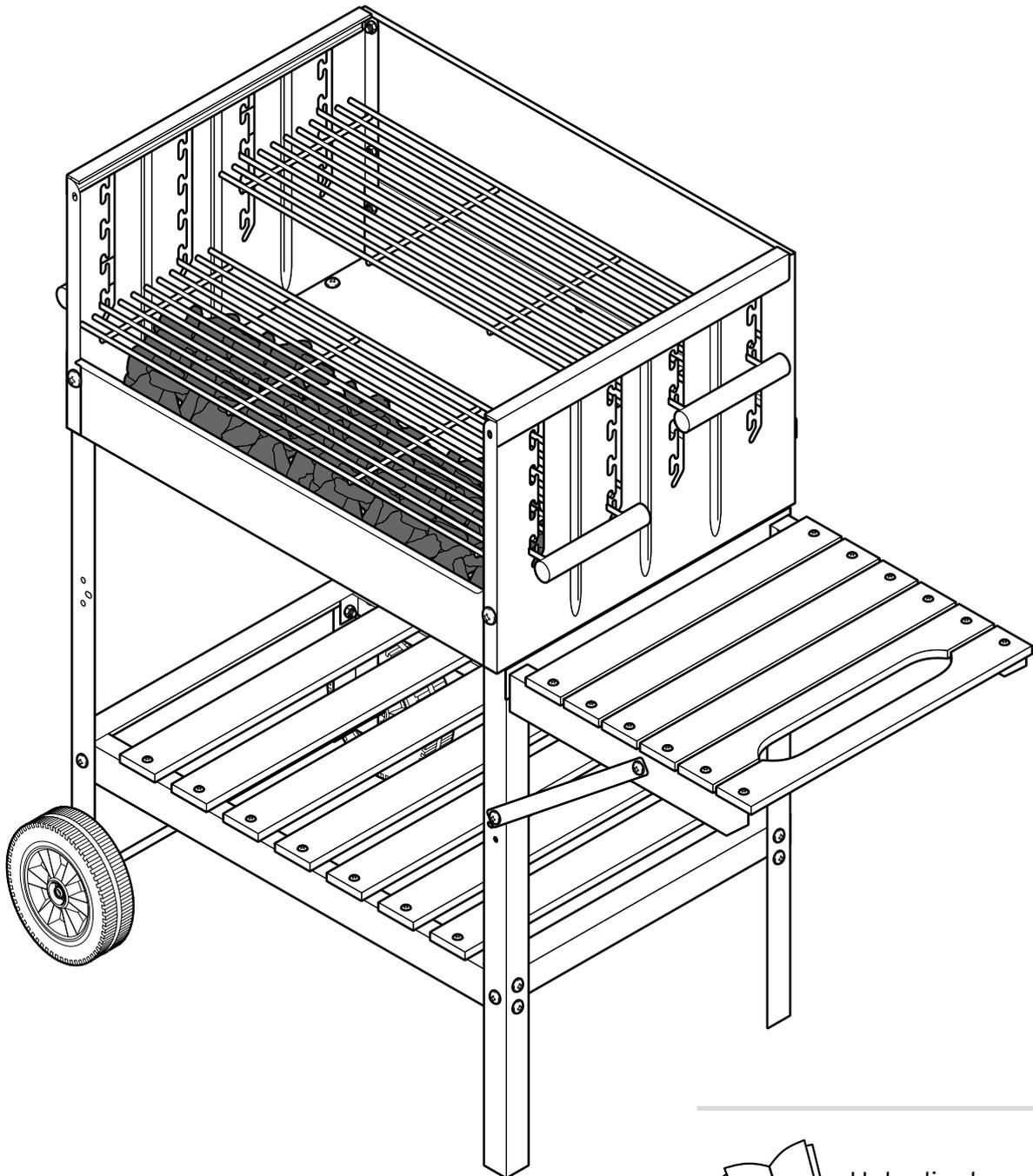


# Holzkohlegrillwagen



Unbedingt zuerst lesen!

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Das Grillen mit Holzkohle hat schon immer einen besonderen Reiz ausgeübt. Mit diesem geräumigen Holzkohle-Grillwagen versorgen Sie Familie, Freunde und Nachbarn aufs Beste mit köstlichen Grillkreationen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Grill, schönes Wetter und einen guten Appetit!

## Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

### Inhalt

<b>2</b>	<b>Zu dieser Anleitung</b>	<b>15</b>	<b>Reinigen, transportieren und aufbewahren</b>
<b>3</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	15	Reinigen
<b>4</b>	<b>Standort</b>	15	Transportieren und aufbewahren
<b>4</b>	<b>Tipps</b>	<b>16</b>	<b>Technische Daten</b>
<b>4</b>	<b>Hinweise zur Montage</b>	<b>16</b>	<b>Entsorgen</b>
<b>5</b>	<b>Teileliste</b>	<b>16</b>	<b>Service</b>
<b>7</b>	<b>Montage</b>	<b>16</b>	<b>Ersatzteil-Bestellnummern</b>
<b>13</b>	<b>Gebrauch</b>		
14	Anheizen		
14	Grillen		
14	Empfindliches Grillgut / Warmhalten		
15	Grillkohle nachfüllen		

---

### 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 heißen 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

Der Grill ist zum Grillen dafür geeigneter Lebensmittel vorgesehen. Er ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Der Artikel entspricht der DIN EN 1860-1.

### GEFAHR für Kinder

- Dieser Grill 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, ihn sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Grill spielen.
- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt.  
**ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!**
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort. Bewahren Sie auch Kleinteile (z.B. Schrauben) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

### GEFAHR von Brand/Verbrennungen

- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
-  **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**  
Der Grill muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen oder transportieren.
- Halten Sie entzündbares Material vom Grill fern.
- Verwenden Sie zum Grillen ausschließlich handelsübliche Grillholzkohle bzw. Holzkohlebriketts.
- Der Grill hat ein Fassungsvermögen von 3,2 kg handelsüblicher Grillholzkohle oder 2,9 kg Holzkohlebriketts. Überfüllen Sie ihn nicht.
- Benutzen Sie zum Grillen jederzeit Grillhandschuhe (vorzugsweise mit langem Arm) und langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie auch alle Griffe des Grills, z.B. an den Grillrosten, immer nur mit Grillhandschuhen an.
- Benutzen Sie den Grill nur, wenn er vollständig und korrekt aufgebaut ist.
- Halten Sie einen Feuerlöscher bereit. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.
- Entfernen Sie die Asche erst dann, wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist.

### GEFAHR von Verpuffungen

- Keine entzündlichen Flüssigkeiten in die Glut gießen. Auch keine mit entzündlichen Flüssigkeiten getränkten Kohlestücke in die Glut werfen.

### GEFAHR von Ersticken

- **Verwenden Sie den Grill auf keinen Fall in geschlossenen oder überdachten Räumen.** Dazu zählen auch Zelte, Pavillons u.Ä. Bei der Verbrennung von Holzkohle entsteht Kohlenmonoxid - Lebensgefahr!

### WARNUNG vor Verletzungen

- Benutzen Sie den Grill ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln, die eine solche Behandlung zulassen. Verwenden Sie kein gepökelttes Fleisch. Das Grillen von Pökelfleisch gilt als krebserregend!
- Benutzen Sie keine Töpfe, Pfannen o.Ä., die für eine Verwendung auf dem Grill ungeeignet sind.
- Legen Sie das Grillgut erst auf den Rost, nachdem der Anzünder vollständig abgebrannt ist (sofern Sie einen verwendet haben) und die Kohle gut durchgeglüht ist. Es sollte sich bereits eine Ascheschicht gebildet haben. Vor dem ersten Grillen muss die Kohle mindestens 30 Minuten durchglühen. So vermeiden Sie, dass ungesunde Substanzen im Ruß an das Grillgut gelangen.
- Verwenden Sie vorzugsweise einen Blasebalg, um das Durchglühen der Kohle zu beschleunigen. Direktes Pusten oder der Einsatz eines Föns können zu Verbrennungen durch Funkenüberschlag führen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service Center durchführen. Verwenden Sie nur zugelassenes Zubehör.
- Zum Reinigen keine Farblösemittel oder Verdüner verwenden, da diese gesundheitsschädlich sind und nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen.
- Vorsicht bei der Montage! Einige Teile sind scharfkantig. Tragen Sie ggf. Schutzhandschuhe.

## Standort

- **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!**  
Verwenden Sie den Grill nur im Freien.
- Stellen Sie den Grill standsicher auf einen ebenen, nicht entflammaren Untergrund. Der Untergrund muss gegen Fettspritzer unempfindlich sein, da sich diese beim Grillen nicht immer vermeiden lassen.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Gebäuden, Bäumen, Sträuchern und zu allen brennbaren Materialien (min. 1 m). Stellen Sie einen Eimer mit Wasser in die Nähe des Grills, um im Falle einer Stichflamme oder verwehter Glut sofort löschen zu können. Löschen Sie aber nicht den Grill selbst mit Wasser!
- Wählen Sie einen Standort, an dem sich niemand durch Rauch- oder Geruchsbildung belästigt fühlt.
- Wechseln Sie niemals den Standort des Grills, solange dieser noch in Gebrauch bzw. noch nicht vollständig abgekühlt ist.
- Zünden Sie die Holzkohle in einem windgeschützten Bereich an.

---

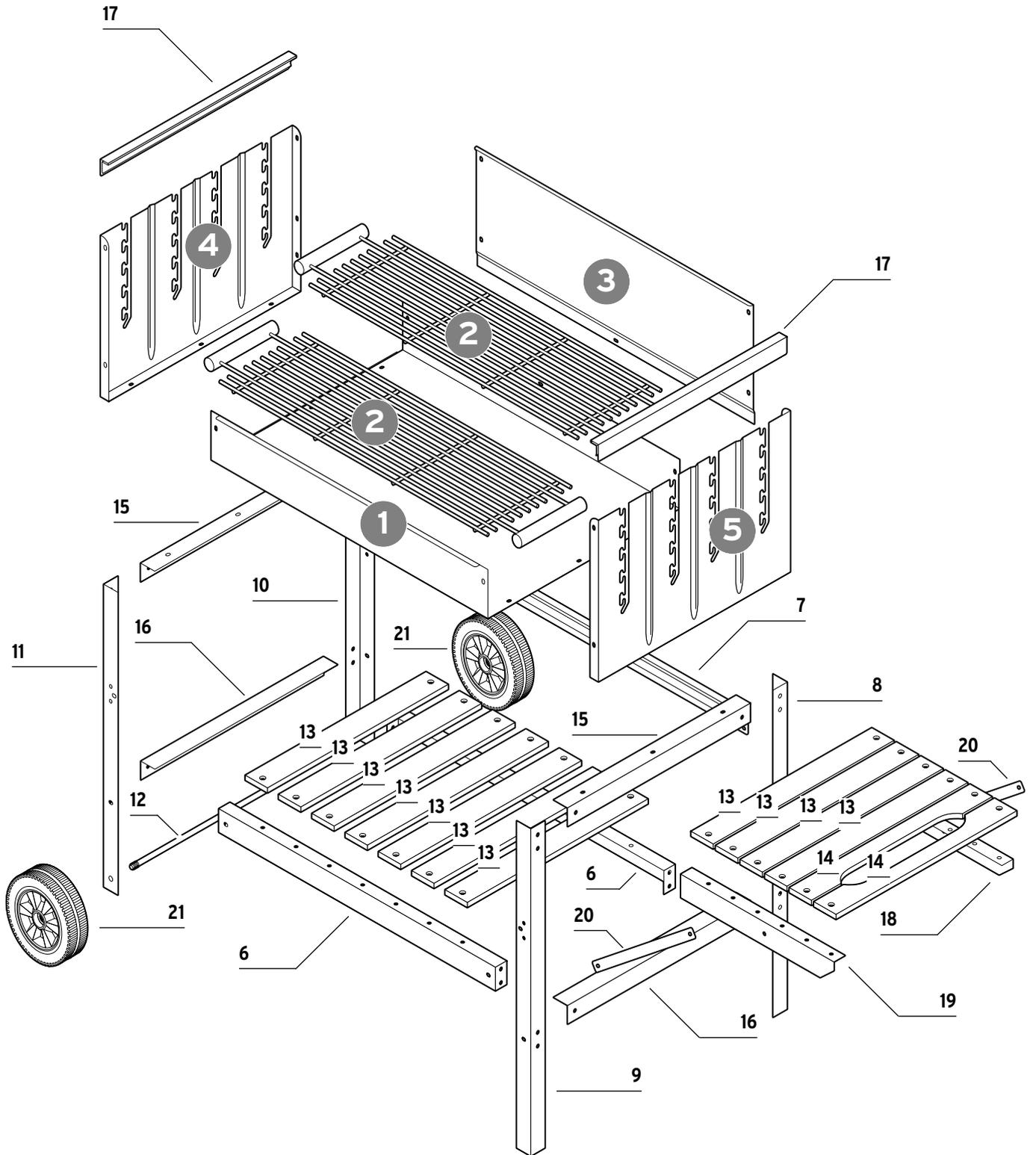
## Tipps

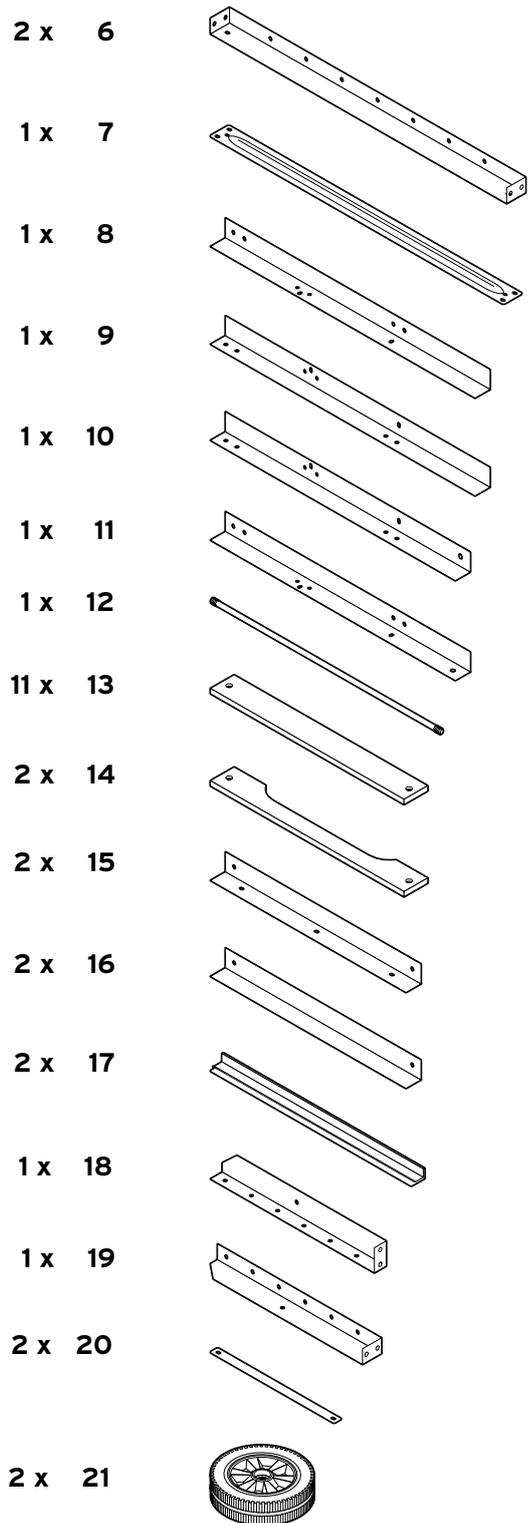
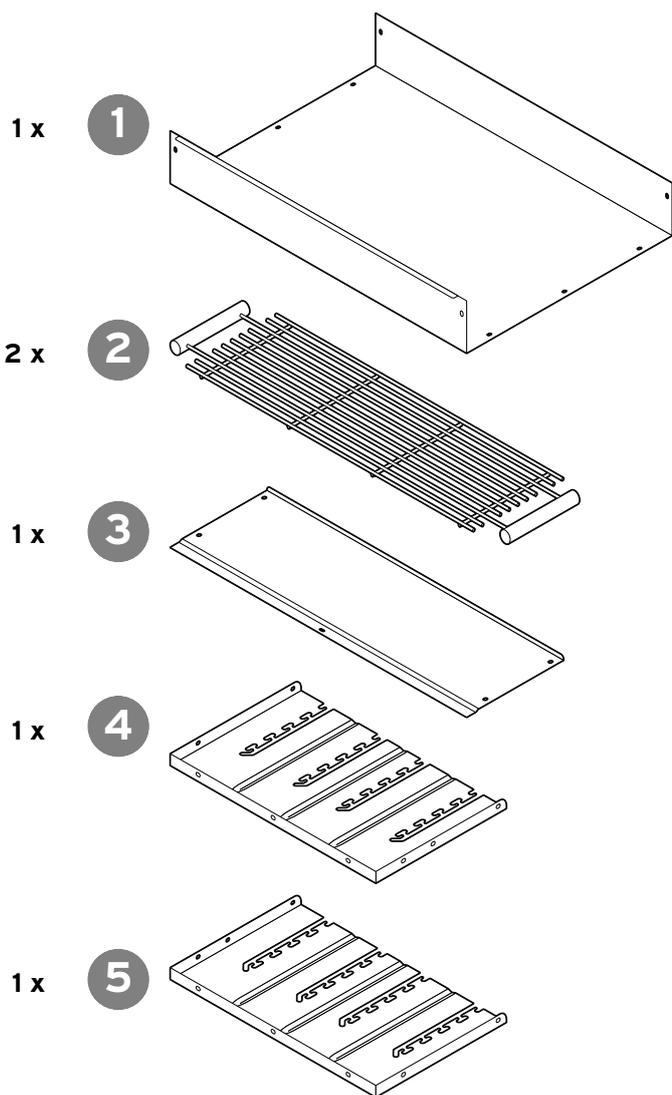
- Verwenden Sie vorzugsweise Holzkohlebriketts. Diese liefern mehr Hitze als die übliche Grillkohle.
- Die Grillkohle muss durchgeglüht sein, wenn Sie das Grillgut auflegen.
- Die Glutschicht muss gleichmäßig stark sein. Legen Sie rechtzeitig Holzkohle nach, denn diese benötigt einige Zeit zum Durchglühen. Legen Sie Kohle und Grillgut niemals gleichzeitig nach!
- Vermeiden Sie offene Flammen.
- Vermeiden Sie, dass Fett in die Glut tropft.
- Essen Sie fertig gegrilltes Fleisch möglichst sofort, da es beim Warmhalten austrocknet und zäh wird.
- Würzen Sie das Grillgut erst nach dem Grillen.
- Legen Sie sich einige Hilfsmittel zurecht:  
Grillhandschuhe!  
Eine Grillzange zum Auflegen oder Wenden des Grillguts.  
Ein Tranchierbrett (möglichst mit Saftrinne) zum Vorbereiten des Grillguts.  
Einen Pinsel mit Silikon- oder Naturborsten zum Bestreichen des Grillguts mit Marinaden oder Öl.  
Aluminiumfolie zum Einwickeln von empfindlichem Grillgut oder von Gemüse.  
Eine Grillschürze zum Schutz Ihrer Kleidung.
- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, lassen Sie die verbliebene Kohle ausglühen und warten Sie, bis die Asche vollkommen erkaltet ist. Kehren Sie nach dem Erkalten die Asche aus und entsorgen Sie sie (siehe Abschnitt „Reinigen“).

## Hinweise zur Montage

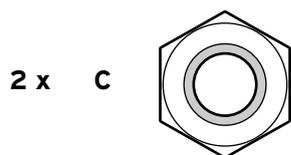
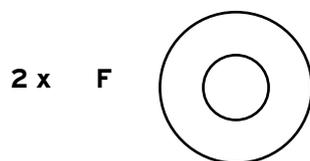
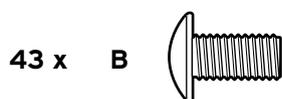
- Lesen Sie die Montageanleitung gut durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern. Die Tüten und Folien sind kein Spielzeug. Achten Sie darauf, dass diese nicht über den Kopf gestülpt oder Teile davon verschluckt werden. Erstickungsgefahr!
- Für die sichere Montage wird der Grill mit einigen Schrauben, Muttern etc. ausgeliefert. Diese Teile können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Halten Sie deshalb Kinder fern, wenn Sie den Grill montieren.
- Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, da sie versuchen könnten, sich daran hochzuziehen oder hinaufzuklettern.
- Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage.
- Schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von ca. 2-3 m<sup>2</sup>. Legen Sie ggf. zum Schutz der Beschichtung die Transportpappe unter.
- Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und prüfen Sie anhand der Montageanleitung die Vollständigkeit der Teile. Beachten Sie: Kleinteile wie z.B. Griffe können ggf. schon vormontiert sein.
- Wenn Sie das Verpackungsmaterial entsorgen, achten Sie darauf, dass Sie nicht versehentlich Montagematerial wegwerfen.
- Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug griffbereit.
- Drehen Sie während der Montage die Schrauben und Muttern zunächst noch nicht fest, um Spannungen in den Teilen zu vermeiden. Drehen Sie die Schrauben und Muttern erst im angegebenen Montageschritt fest.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den festen Sitz der Schrauben.
- Die beiden Räder sind mit selbstsichernden Muttern (M17) befestigt. Diese lockern sich nicht von selbst. Sobald Sie eine dieser Muttern jedoch einmal gelöst haben, können Sie sie nicht wiederverwenden. Neue selbstsichernde Muttern bzw. einen Schraubensicherungslack zum Auftragen erhalten Sie im Handel, z.B. in Baumärkten.

# Teilleiste

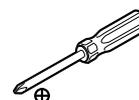




Die folgenden Kleinteile sind in Originalgröße abgebildet.



Für den Zusammenbau benötigen Sie:

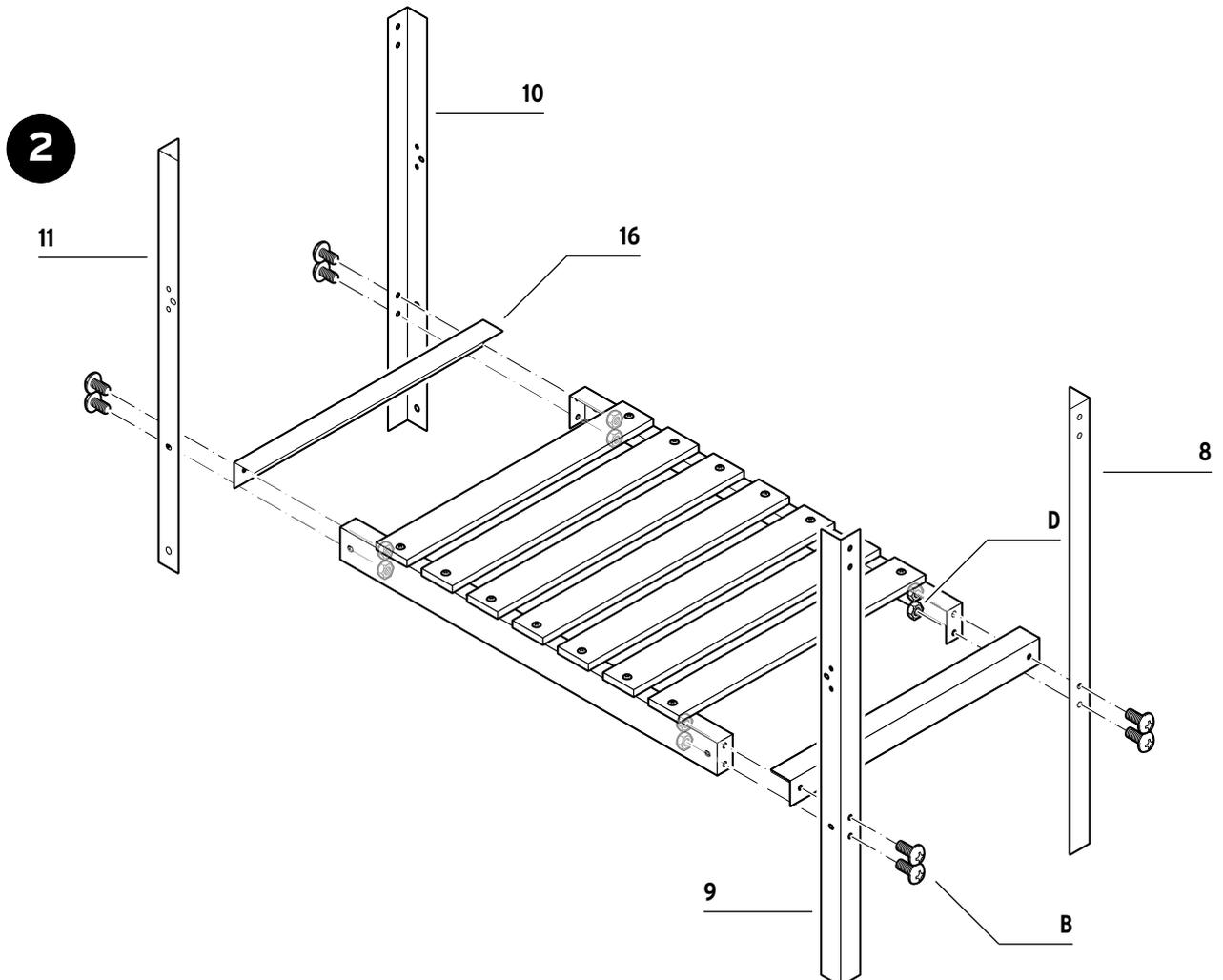
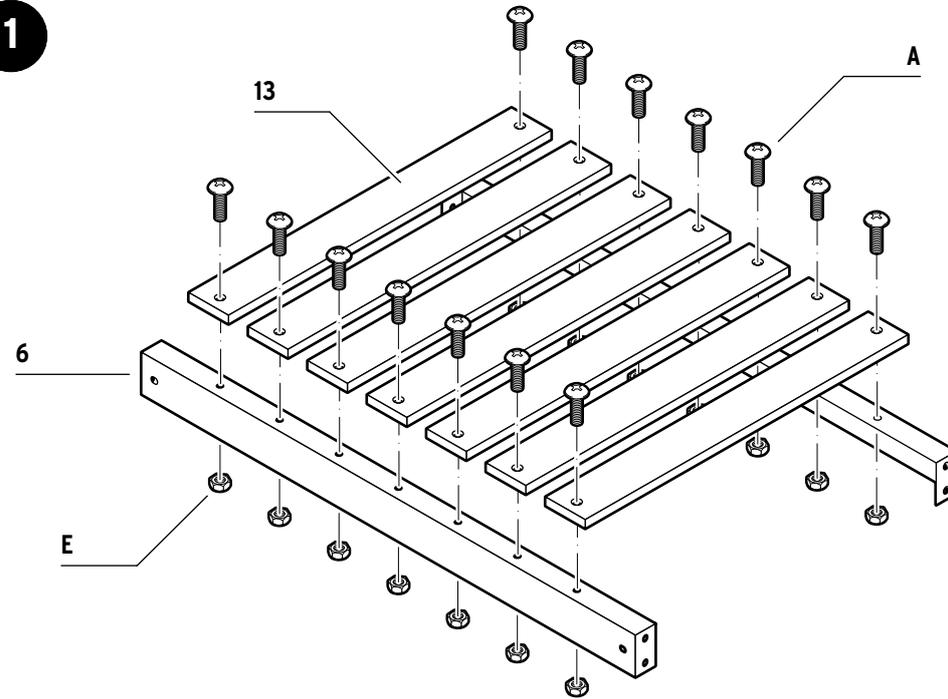


8mm  
10mm  
17mm

## Montage



- Prüfen Sie vor der Montage, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Drehen Sie zunächst die Schrauben und Muttern noch nicht fest, um Spannungen in den Teilen zu vermeiden. Nach Schritt **11** richten Sie den Grillwagen aus und drehen die Schrauben und Muttern dann fest. Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den festen Sitz der Schrauben.

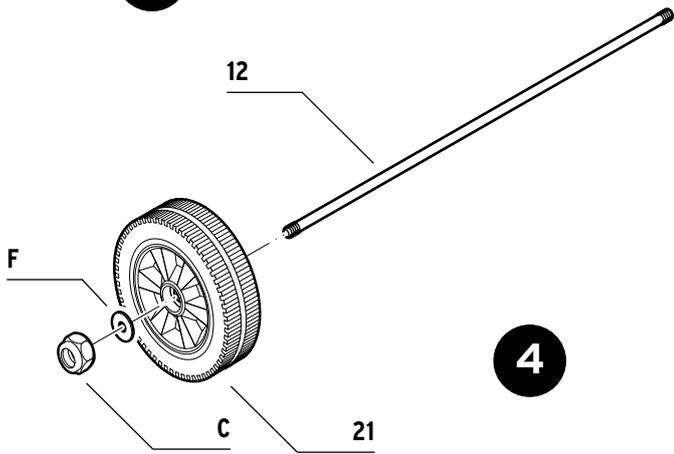




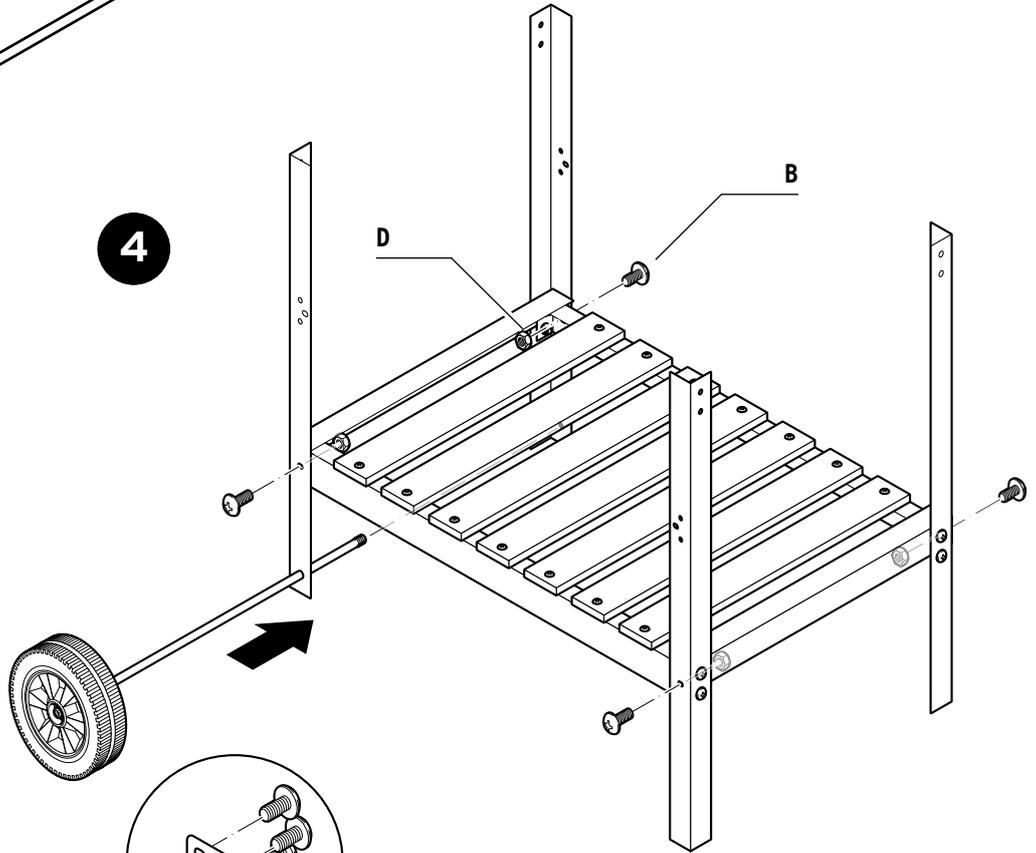
**WARNUNG** - Verletzungsgefahr

- Die beiden Räder sind mit selbstsichernden Muttern (M17) befestigt. Sobald Sie eine dieser Muttern einmal gelöst haben, können Sie sie nicht wieder verwenden.

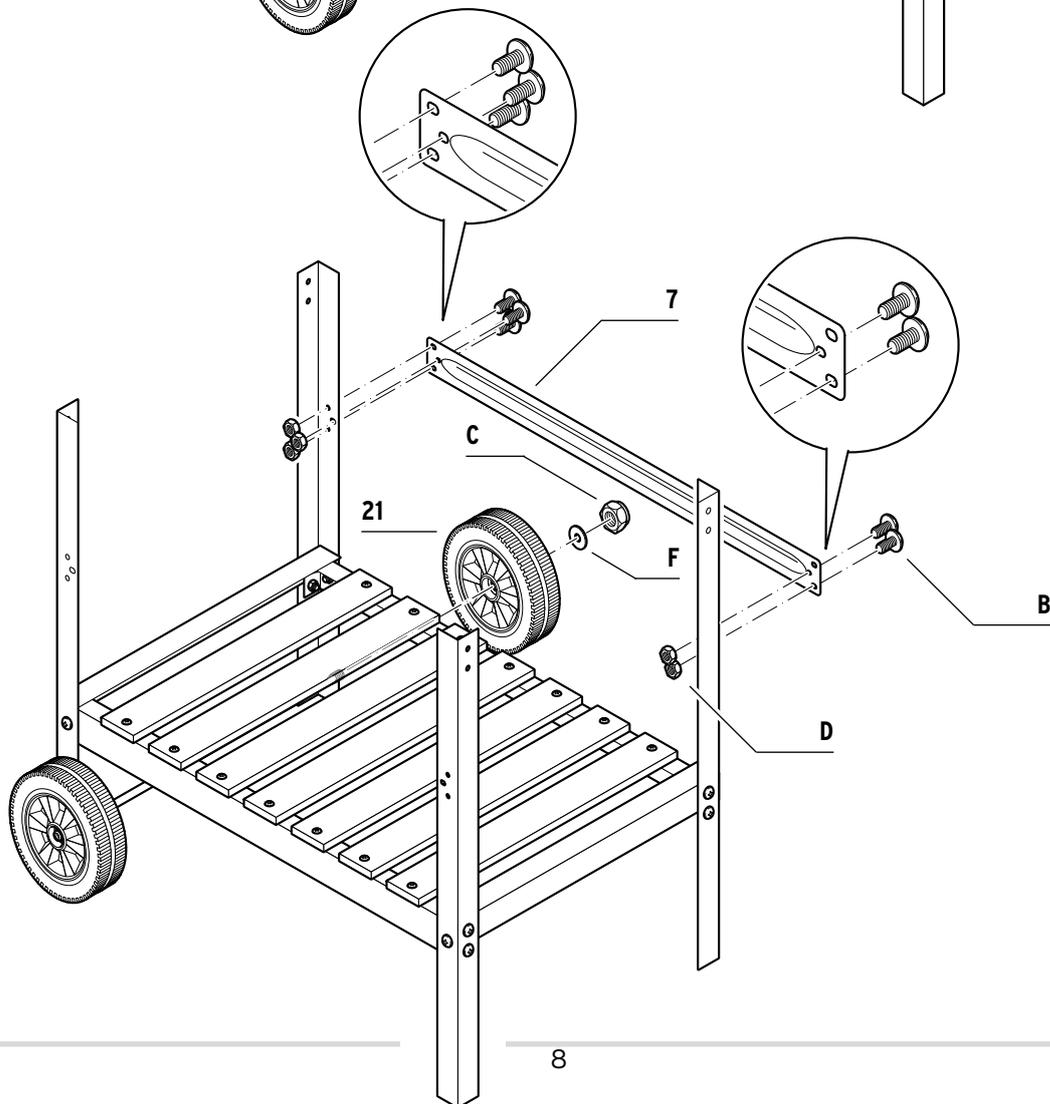
3



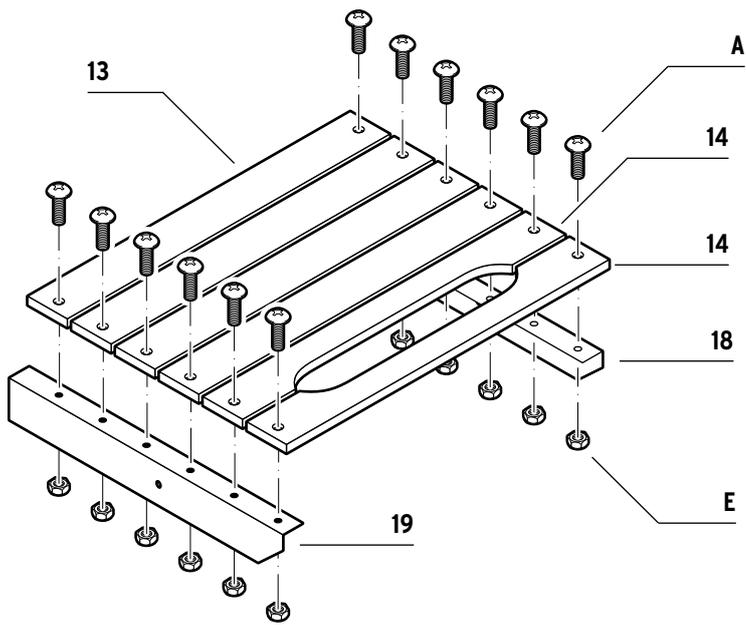
4



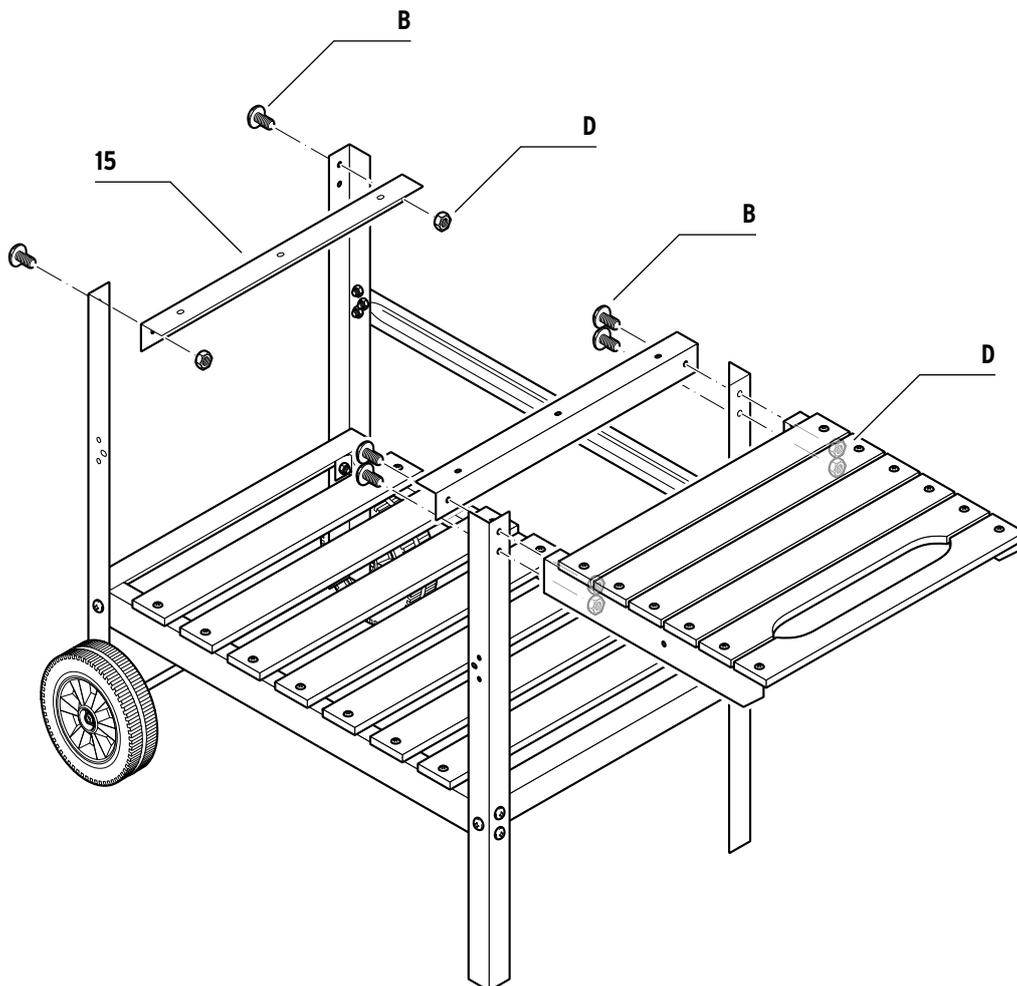
5



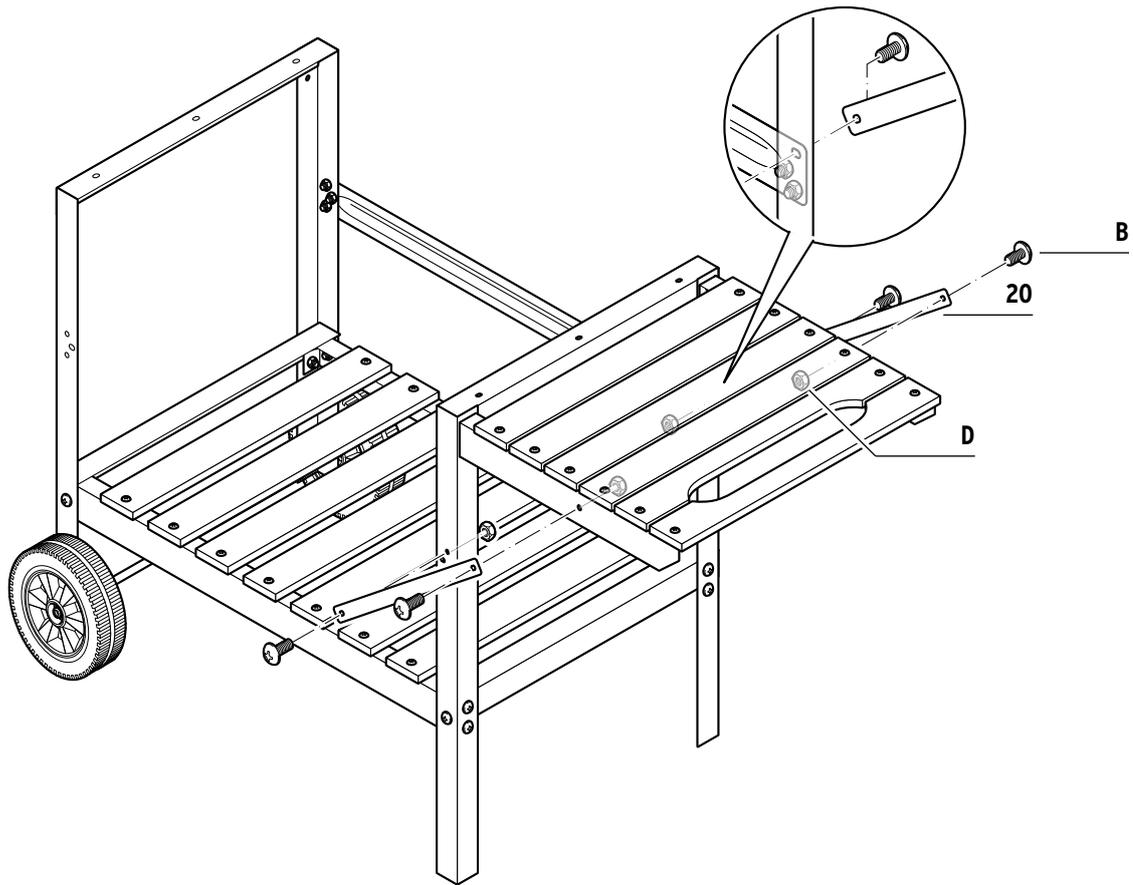
6



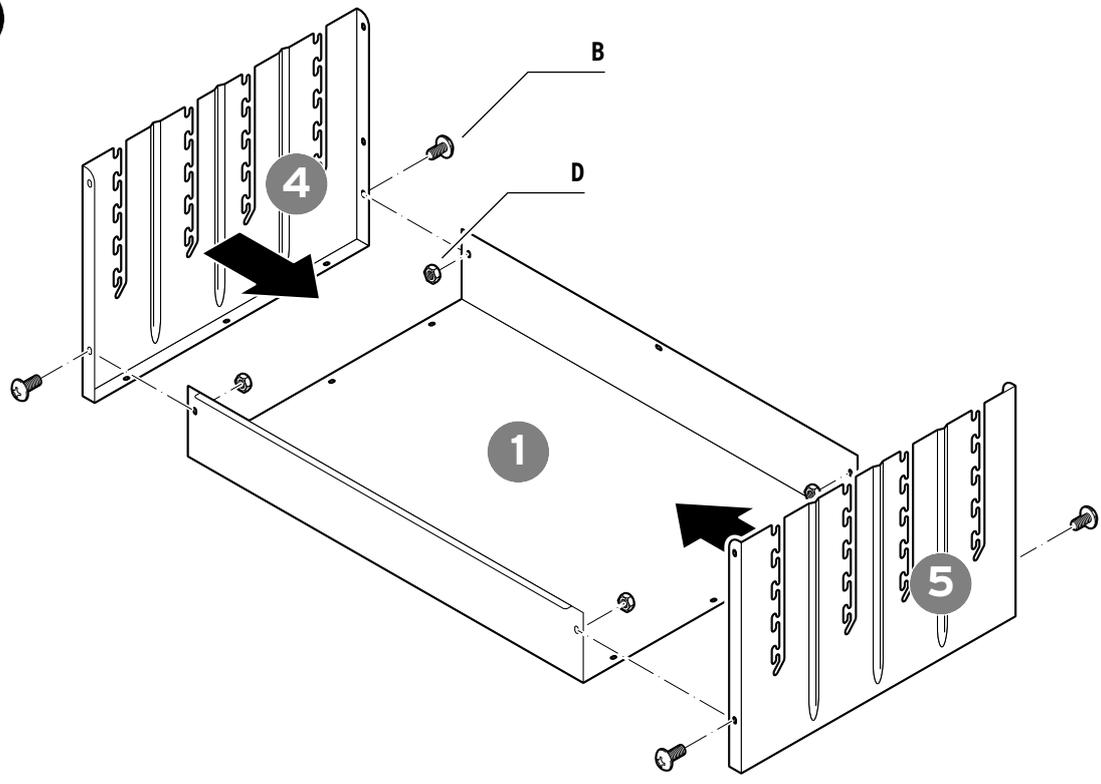
7

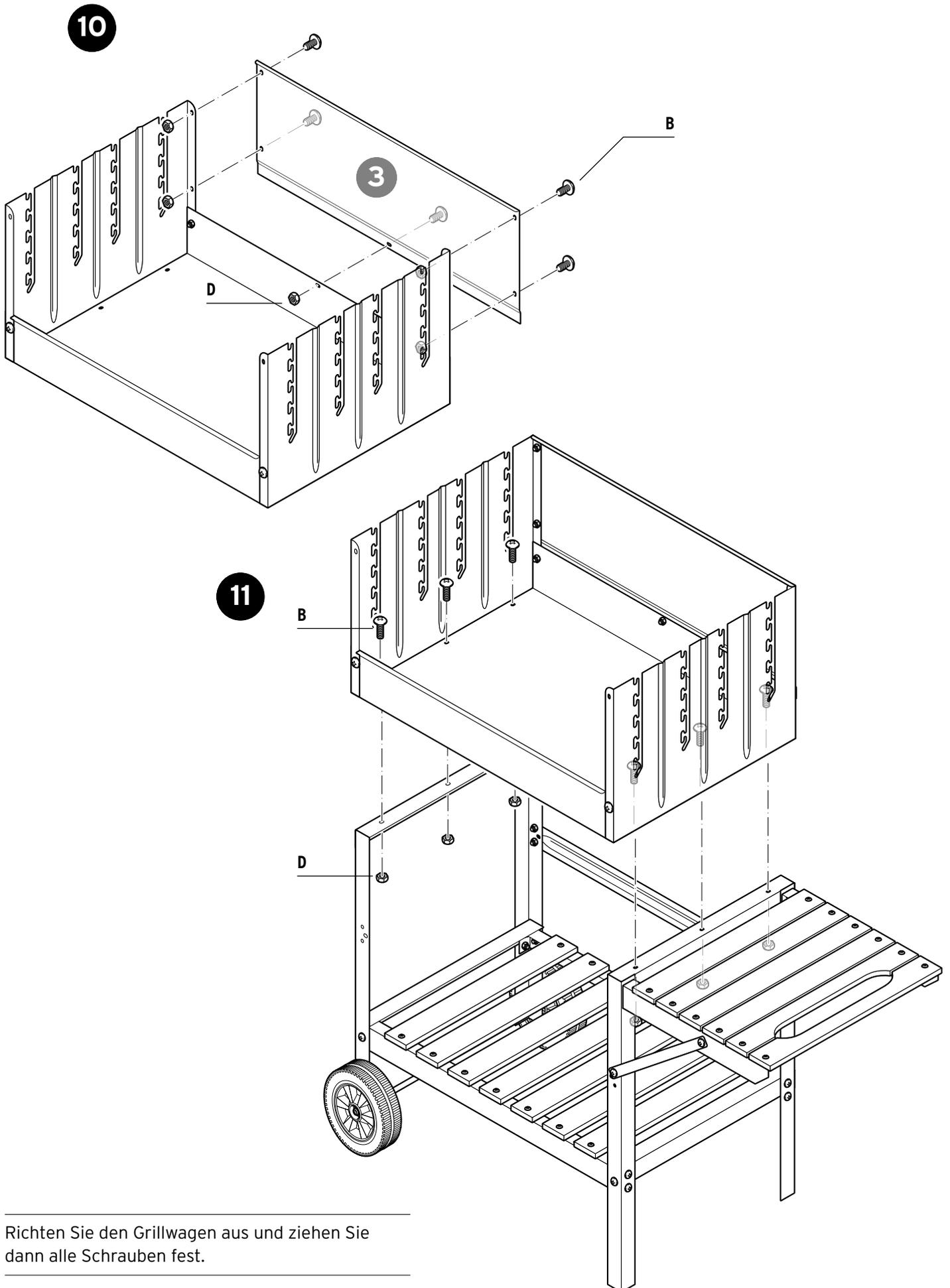


8

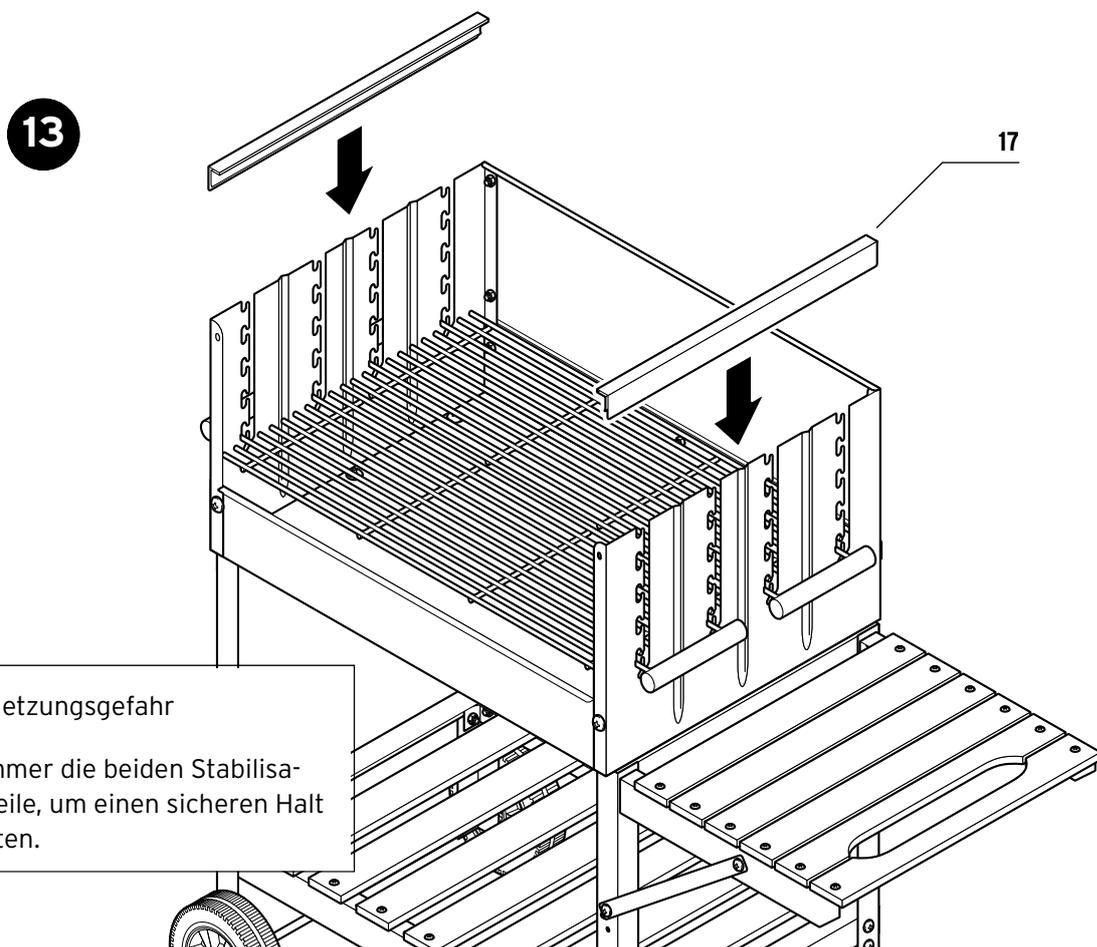
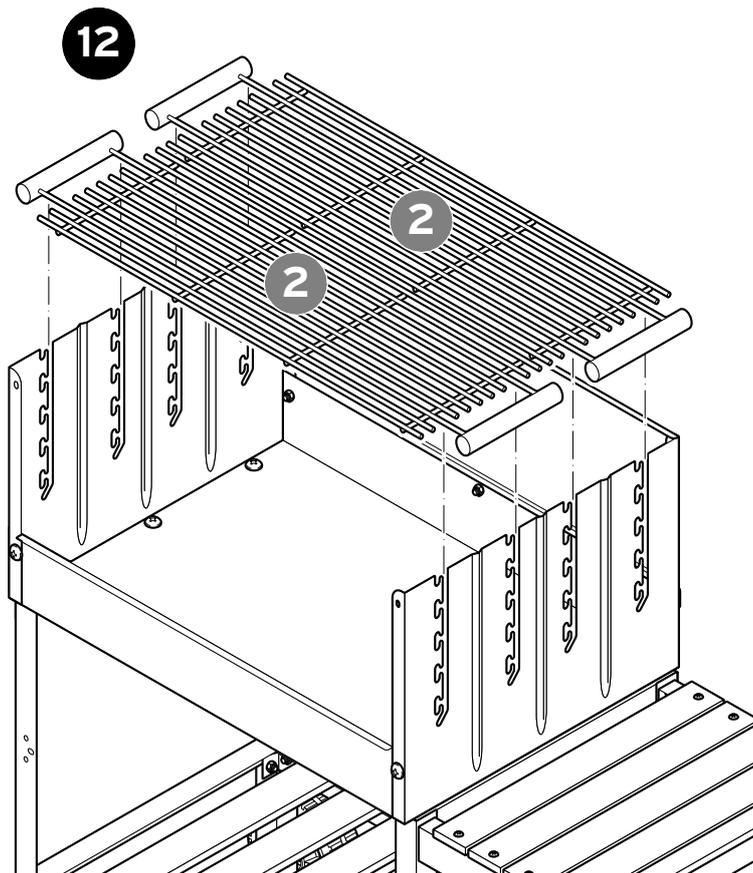


9





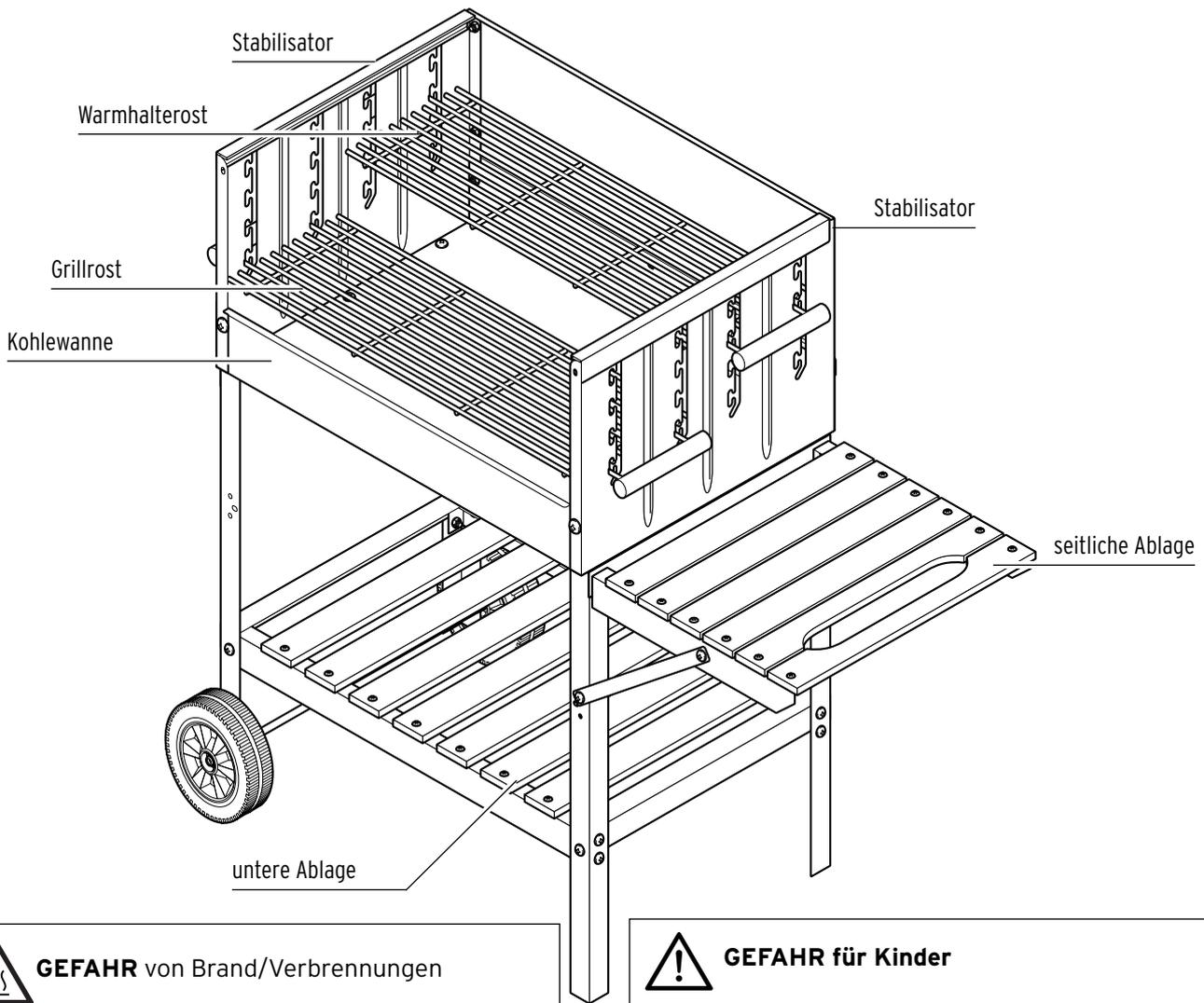
Richten Sie den Grillwagen aus und ziehen Sie dann alle Schrauben fest.



**WARNUNG** - Verletzungsgefahr

- Setzen Sie unbedingt immer die beiden Stabilisatoren **17** auf die Seitenteile, um einen sicheren Halt des Grills zu gewährleisten.

## Gebrauch



### **GEFAHR** von Brand/Verbrennungen

- **ACHTUNG:** Keinen Spiritus, kein Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden! Verwenden Sie nur Anzündhilfen, die der EN 1860-3 entsprechen.
- Halten Sie entzündbares Material vom Grill fern.
- Benutzen Sie zum Grillen Grillhandschuhe und langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achtung! Auch die Griffe des Grills können heiß sein. Fassen Sie die Griffe daher immer mit Grillhandschuhen an.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den festen Sitz der Schrauben. Ziehen Sie die Schrauben ggf. nach, um einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Grill auf einen stabilen, ebenen Untergrund, damit er nicht umkippen kann. Transportieren Sie ihn nur, wenn er vollständig abgekühlt ist. Heben Sie ihn dafür nur leicht auf der Standseite an, damit er nicht überschlägt.
- Entfernen Sie die Stabilisatoren nie während des Gebrauchs, sondern nur wenn alle Teile des Grills vollständig abgekühlt sind.



### **GEFAHR** für Kinder

- Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.

▷ Reinigen Sie Grillrost und Warmhalterost vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie alles anschließend sorgfältig ab.



### **Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill ganzflächig für ca. 1-2 Stunden eingefeuert werden.**

So wird das Innere grillbereit und außen wird die hitzebeständige Farbe eingebrannt.

Legen Sie während des Einfelderns keine Lebensmittel auf!

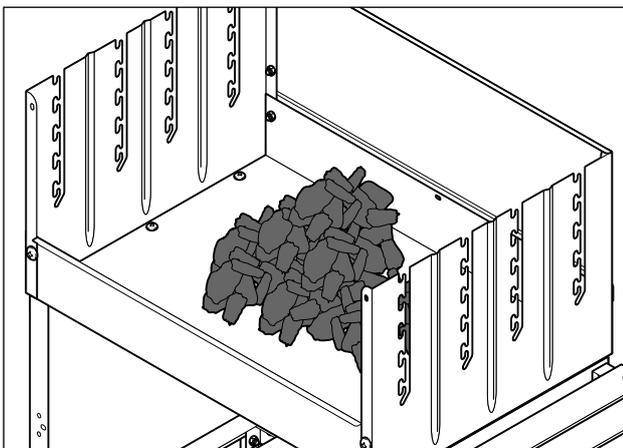
Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist.

## Anheizen

1. Entfernen Sie die beiden seitlichen Stabilisatoren und nehmen Sie die Grillroste heraus.
2. Legen Sie 2-3 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte der Kohlewanne und zünden Sie diese an.

**i** Verwenden Sie die Anzündhilfe gemäß den Anweisungen auf deren Verpackung. Setzen Sie den Grillrost erst dann ein, wenn die Anzündhilfe vollständig verbrannt ist, um eine Verrußung durch die Anzündhilfe zu vermeiden.

3. Schichten Sie die Kohle (max. 3,2 kg Grillholzkohle bzw. 2,9 kg Holzkohlebriketts) um die Anzündhilfen mittig auf den Kohlerost. Bilden Sie vorzugsweise eine kleine Pyramide.



4. Nach ca. 15-20 Minuten sollte sich weiße Asche auf der Kohle gebildet haben. Dann ist der optimale Glutzustand erreicht.
5. Verteilen Sie die Kohle vorsichtig gleichmäßig in der Kohlewanne, sodass eine ca. 6 cm dicke Schicht entsteht. Verwenden Sie dafür ein geeignetes feuerfestes Werkzeug mit hitzebeständigem Griff. Warten Sie ggf., bis sich erneut eine Ascheschicht gebildet hat.

**Achtung! Legen Sie das Grillgut immer erst dann auf, wenn die Holzkohle mit einer Ascheschicht bedeckt ist.**

### Tipp:

Besonders einfach ist das Anheizen mit einem Anzündkamin. Diesen erhalten Sie z.B. im Baumarkt. Beachten Sie dann unbedingt die Anleitung des Anzündkamins. Wenn Sie nicht so viele Gäste haben, reicht es vielleicht auch aus, nur einen Bereich mit Kohle zu füllen. Um die ganze Wanne ausreichend deckend zu füllen, benötigen Sie ca. 3,2 kg Holzkohle!

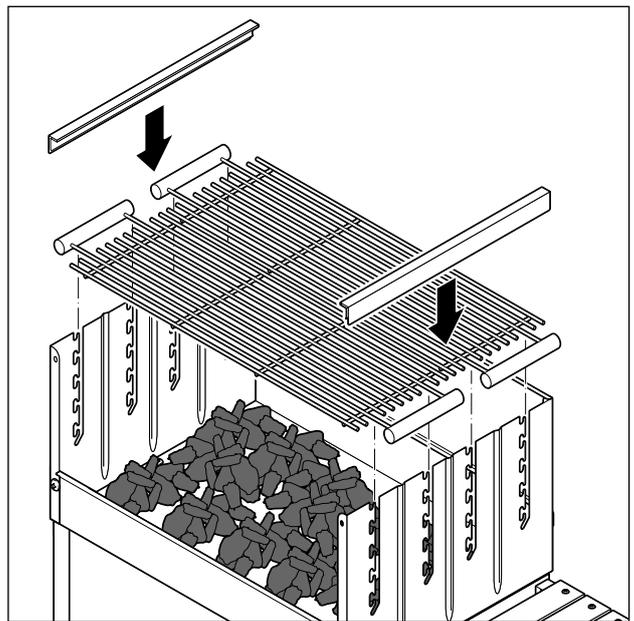
## Grillen



### GEFAHR von Brand/Verbrennungen

- Benutzen Sie zum Grillen jederzeit Grillhandschuhe (vorzugsweise mit langem Arm) und langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie auch alle Griffe des Grills, z.B. an den Grillrosten, immer nur mit Grillhandschuhen an.

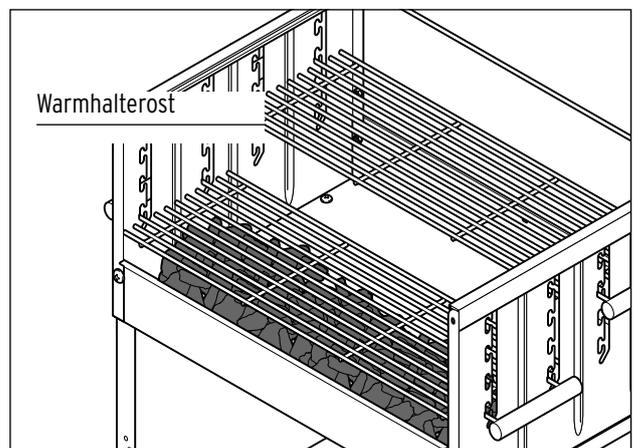
1. Legen Sie die Grillroste auf.
2. Stecken Sie die beiden Stabilisatoren wieder fest auf die Seitenwände.



3. Legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillroste direkt über die Grillholzkohle.

### Empfindliches Grillgut / Warmhalten

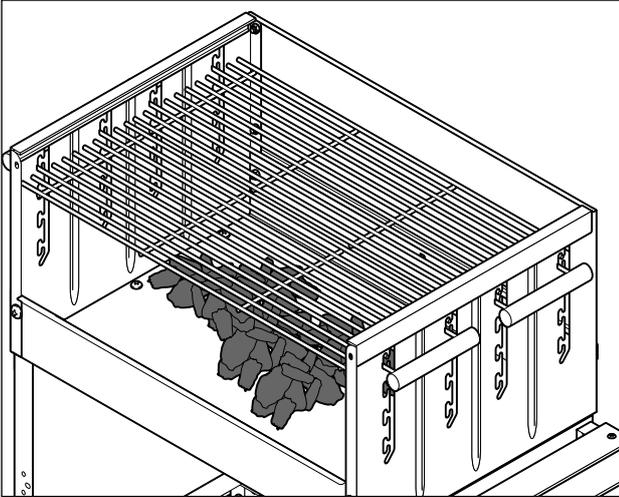
- ▷ Empfindliches Grillgut, das schnell verbrennt - z.B. Brot -, können Sie auf dem Warmhalterost erwärmen. Wie der Name schon sagt, eignet sich der Rost auch dafür, bereits fertig gegrillte Lebensmittel warmzuhalten.



- ▷ Setzen Sie dafür einfach den hinteren Rost einige Stufen höher ein.

## Grillkohle nachfüllen

1. Um zwischendurch Grillkohle nachzufüllen, nehmen Sie restliches Grillgut vom Grill und setzen Sie die beiden Grillroste ganz oben ein.



2. Füllen Sie die Kohle vorsichtig in die Kohlewanne, um möglichst wenig Asche aufzuwirbeln.
3. Verteilen Sie die Grillholzkohle mit einem geeigneten Werkzeug wie zuvor beschrieben in der Kohlewanne.
4. Lassen Sie die nachgefüllte Kohle gut durchglühen, ehe Sie wieder Grillgut auflegen.

Füllen Sie nur dann Grillkohle nach, wenn kein Gargut auf dem Grillrost liegt, da beim Verteilen oder Nachfüllen der Grillkohle Rauch, Staub und Asche aufgewirbelt werden und eingeatmet werden bzw. ins Gargut ziehen können.

## Reinigen, transportieren und aufbewahren

### Reinigen



**GEFAHR** von Brand/Verbrennungen

- Der Grill muss vollständig abgekühlt sein, bevor Sie ihn reinigen.

**GEFAHR** von Gesundheitsschäden

- Zum Reinigen keine Farblösemittel oder Verdüner verwenden, da diese gesundheitsschädlich sind und nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen dürfen.

### Tipp:

Besonders einfach ist das Entfernen der Asche mit einem speziell dafür ausgelegten Aschesauger. Diesen erhalten Sie im Fachhandel oder in Baumärkten.

3. Reinigen Sie alle Teile mit einem handelsüblichen Küchenschwamm oder Spültuch, Spülmittel und warmem Wasser. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Für den Grillrost können Sie auch ein rostfreies Putzkissen verwenden.
4. Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie den Grill wegräumen.

### Transportieren und aufbewahren



**GEFAHR** von Brand/Verbrennungen

- Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie, bis der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

- ▷ Heben Sie den Grill etwas am Griff auf der Standseite an und rollen Sie ihn vorsichtig weg.



Nach dem Gebrauch und nachdem der Grill vollständig abgekühlt ist, bewahren Sie ihn an einem trockenen, geschützten Ort auf. Vermeiden Sie, dass sich Regenwasser bzw. Wasser in der Kohlewanne sammeln kann.

Sollte sich einmal etwas Flugrost bilden, entfernen Sie diesen vorsichtig und bessern die Stelle mit Feuerfestfarbe aus.

### VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder ätzenden Mittel bzw. harte Reinigungsbürsten etc.
- Verwenden Sie niemals kaltes Wasser, um den Grill „abzuschrecken“.

1. Nehmen Sie die Grillroste aus dem Grill heraus.
2. Lassen Sie glühende Holzkohle immer vollständig im Grill ausglühen und auskühlen, niemals auf Beeten, Rasenflächen o.Ä.  
Fegen Sie erst nach dem vollständigen Erkalten die Asche aus der Aschewanne heraus. Verwenden Sie einen Kunststoffhandfeger, um den Grill nicht zu verkratzen. Schütten Sie die **erkaltete** Asche in den Hausmüll oder auf den Kompost.  
**ACHTUNG:** Es darf sich keine Restglut in der Asche befinden.

## Technische Daten

Modell: 327 507  
Produktgewicht: ca. 19 kg  
Maße Grill aufgebaut: ca. 123 x 52 x 100 cm (BxTxH)  
Grillfläche: 2x ca. 73 x 23 cm  
Brennstoff: Holzkohle max. 3,2 kg  
Holzkohlebriketts max. 2,9 kg  
Stahlbeschichtung: hitzebeständig bis max. 600 °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 schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



**Artikel**, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Service

Wünschen Sie weitere Produktinformationen? Möchten Sie Zubehör bestellen? Haben Sie Fragen zur Service-Abwicklung?

Dann rufen Sie bitte unsere **Tchibo Kundenberatung** an. Fehlt trotz sorgfältiger Prüfung ein Teil oder ist es auf dem Transport beschädigt worden?

Dann können Sie es unter der angegebenen Rufnummer bei uns nachbestellen. Halten Sie hierfür die jeweilige Ersatzteil-Bestellnummer bereit.

### Ersatzteil-Bestellnummern

<b>1</b>	5007484	<b>17</b>	5007540
<b>2</b>	5007485	<b>18</b>	5007541
<b>3</b>	5007486	<b>19</b>	5007542
<b>4</b>	5007487	<b>20</b>	5007543
<b>5</b>	5007488	<b>21</b>	5007544
<b>6</b>	5007489		
<b>7</b>	5007530	<b>A</b>	5007545
<b>8</b>	5007531	<b>B</b>	5007546
<b>9</b>	5007532	<b>C</b>	5007547
<b>10</b>	5007533	<b>D</b>	5007548
<b>11</b>	5007534	<b>E</b>	5007549
<b>12</b>	5007535	<b>F</b>	5007550
<b>13</b>	5007538		
<b>14</b>	5007537		
<b>15</b>	5007538		
<b>16</b>	5007539		

### Deutschland:

**☎ 0800 - 38 44 995**  
(kostenfrei)

### FAX

**0800 - 40 41 009**  
(kostenfrei)

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

### Österreich:

**☎ 0800 - 711 020 012**  
(kostenfrei)

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

### Schweiz:

**☎ 0844 - 22 55 82**  
(Festnetztarif)

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

**Artikelnummer: 327 507**