

WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1

Fax +49 7331 4 53 87

info@wmf.de

www.wmf.de



Bedienungs- und Pflegehinweise
WMF Wasser-, Tee- und Flötenkessel

Instructions for use and care
WMF Kettles/Whistling Kettles

Conseils d'utilisation et d'entretien
WMF Bouilloires avec ou sans sifflet

Indicaciones de uso y cuidado
WMF Hervidores

Istruzioni per la manutenzione e la cura
WMF Bollitori

Gebruik en verzorging
WMF Fluitketels



TransTherm® Universal base

WMF Wasser-, Tee- und Flötenkessel

Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10

TransTherm®-Allherdboden

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen.

Qualitätsmerkmale

- Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10.
- TransTherm®-Allherdboden, rundum mit Edelstahl verkapselt.
Für alle Herdarten geeignet. Das Symbol auf der Bodenplatte zeigt, ob der Topf für Induktionsherde geeignet ist.

Lesen Sie die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise vor dem ersten Gebrauch bitte vollständig durch.

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen, heiß spülen und gut abtrocknen.
- Beachten sie die angegebenen Füllmengen. Grundsätzlich gilt, Kessel bis maximal unterhalb der Schnaupe befüllen, da kochendes Wasser sonst überschwappen kann.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich.

- Kessel niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigung des Kessels oder zu Beschädigung der Heizquelle durch Schmelzen des Aluminiums im Boden kommen.



- Beachten sie die maximalen Füllmengen. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, Kessel sofort von der Heizquelle nehmen, um ein Überkochen zu vermeiden.
- Kessel vom Herd stellen, bevor Sie die Flöte abnehmen. Bei Flöten und Deckelgriffen aus Metall empfehlen wir die Verwendung von Topflappen.
- In Teekesseln mit Siebeinsatz können Sie Tee direkt zubereiten. Gewünschte Teemenge in den Einsatz füllen. Sobald das Wasser zu kochen anfängt, Kessel von der Heizquelle nehmen, den Einsatz mit Tee einhängen, Deckel schließen und Tee ziehen lassen.
- Teekessel nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Zur Reinigung bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Kalkflecken können mit haushaltsüblichen Mitteln (Essig, Zitronensäure, Kalklöser) entfernt werden. Spülen Sie den Kessel danach mehrmals aus.
- Zur besonderen Pflege und bei eventuell auftretenden Verfärbungen empfehlen wir WMF Purargan®, erhältlich im WMF Fachhandel.

Hinweis für Induktionsherde

Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Bodendurchmesser des Wasserkessels und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst besonders bei kleinen Bodendurchmessern die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht.

Hinweis für Elektroherde

Wasser-/Flötenkessel aus Cromargan® gibt es in haushaltsgerechten Größen. Verwenden Sie die Herdplatte, deren Größe dem Kesselboden entspricht. Sie sparen dadurch Zeit und Energie.

Haftungsausschluss

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keine Haftung für Schäden übernehmen, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind:

- **auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch**
- **auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung**
- **auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung**
- **auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen**
- **auf den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen**

Entsprechendes gilt für Ergänzungsteile und Zubehör.

Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haften wir im übrigen nur für die Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Handeln der gesetzlichen Vertreter unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsgehilfen beruhen.

Garantieabschnitt

Für dieses Kochgeschirr verwenden wir nur einwandfreies Material und verarbeiten es nach modernsten Verfahren. Deshalb übernehmen wir die volle Garantie für Material, Verarbeitung und Funktion.

Bei Beanstandungen bitte Garantieabschnitt (siehe Rückseite) zusammen mit der Ware Ihrem Fachgeschäft übergeben.

GB

WMF Kettles/Whistling Kettles

Cromargan® 18/10 stainless steel

TransTherm®-universal base

Congratulations on your choice. You have selected a quality product from WMF. High grade materials, first class workmanship and meticulous quality controls guarantee long lasting product life. With the fully developed design and the well thought out functionality, it will certainly be practical to use.



Quality characteristics

- Cromargan® 18/10 stainless steel
- TransTherm®-universal base completely encapsulated with quality steel. Suitable for all types of cooker. The symbol on the base indicates whether the kettle is suitable for induction hobs.

Please read following instructions for use and care thoroughly before first use.

Instructions for use

- Before first use remove any stickers, wash in hot water and dry thoroughly.
- Keep to the indicated filling quantities. As a basic rule only fill the kettle to a maximum level just below the spout to prevent boiling water spilling out.

Instructions for safe use and care

Easy care and durable when these instructions are followed.

- Never heat the kettle when empty and ensure that the kettle never boils dry. This may otherwise result in damage to the kettle or damage to the hob resulting from the aluminium in the base melting.
- Take note of the maximum filling capacity. When the water begins to boil, remove the kettle from the hob immediately to prevent boiling over.
- Remove the kettle from the heat source before taking off the whistle. We recommend using oven cloths for handling metal whistles and metal lid handles.
- You can brew tea in kettles with a strainer insert. Put the required amount of tea into the insert. As soon as the water begins to boil, remove the kettle from the heat source, put the insert with the tea inside, put on the lid and allow the tea to brew.
- Rinse the kettle used for brewing tea with hot water as soon as possible after use.
- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand for cleaning.
- Lime scale can be removed using the usual household cleaners (vinegar, citric acid, lime scale remover). Rinse the kettle several times after cleaning.
- To care for your kettle and to remove any discolouring that may occur we recommend WMF Purargan®, available in WMF retail shops.



Instructions for induction hobs

At a high setting there may be a humming sound. This noise occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware.

The diameter of the base of the kettle and the hob must correspond in size otherwise where the base diameter is small, the hob (magnetic field) may not react to the pan base.

Instructions for electric cookers

WMF Cromargan® kettles/whistling kettles are available in the usual household sizes. Select the hob that corresponds to the size of the base of the kettle. This way you save time and energy.

Liability exclusion

We expressly point out that we are not liable for damage resulting from the following:

- **inappropriate use**
- **unsuitable, improper or careless handling**
- **disregarding these instructions for use**
- **faulty repairs**
- **the use of spare parts that do not correspond to the original ones.**

This also applies to additional parts and accessories.

Insofar as there is no legal requirement we are further only liable for damage resulting from intentional or grossly negligent handling by legal representatives of our company or their vicarious agents.

Guarantee Voucher

We use only perfect material for this cookware and the most up to date production methods. For this reason we guarantee fully material, manufacture and function.

In the case of complaint please return the product with the guarantee voucher (see reverse side) to your retailer.

WMF Bouilloires avec ou sans sifflet

Cromargan®: acier inoxydable 18/10

Fond diffuseur TransTherm® compatible tous feux

Toutes nos félicitations. Vous avez choisi un produit de qualité WMF. Des matériaux nobles, des finitions soignées et des contrôles de qualité minutieux sont les garants de la longévité des ustensiles. Le design mature et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif.

Critères de qualité

- Cromargan® : acier inoxydable 18/10
- Fond diffuseur TransTherm®, tout enrobé d'acier. Compatible tous feux.
Le symbole gravé dans le fond de la bouilloire indique si celle-ci est utilisable sur les tables à induction.

Avant la première utilisation, lisez consciencieusement les conseils d'utilisation et d'entretien suivants.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirer étiquettes et autocollants éventuels, rincer à l'eau chaude et essuyer convenablement.
- Respecter les quantités de remplissage indiquées. L'eau doit arriver au grand maximum sous le bec verseur, pour éviter un débordement à l'ébullition.

Conseils pratiques d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après :

- Ne jamais chauffer la bouilloire à vide et veiller à ce que le liquide ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque d'endommager la bouilloire et la cuisinière par la fonte de la couche d'aluminium dans le fond.
- Respecter les quantités maximales de remplissage. Lorsque l'eau commence à bouillir, retirer aussitôt la bouilloire du feu, pour éviter un débordement.

- Avant d'enlever le sifflet, retirer la bouilloire du feu. Pour les bouilloires avec anse et sifflet en métal, nous conseillons l'utilisation de maniques.
- Il est possible de préparer le thé directement dans les bouilloires avec passe-thé intégré. Mettre la quantité voulue de thé dans le passe-thé. Lorsque l'eau commence à bouillir, retirer la bouilloire du feu, placer le passe-thé garni de thé dans la bouilloire, poser le couvercle et laisser infuser.
- Après utilisation, rincer le plus vite possible la bouilloire à l'eau chaude
- Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives.
- Pour enlever les taches de calcaire, utiliser des produits ménagers courants (vinaigre, jus de citron, détartrant). Rincer ensuite la bouilloire plusieurs fois.
- Pour un entretien plus approfondi ou pour enlever les auréoles sur le métal, nous conseillons le Purargan® de WMF, en vente chez les revendeurs spécialisés WMF.

Conseil pratique pour les tables à induction

Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile.

Le fond de la bouilloire et la plaque/foyer doivent être de même diamètre, sinon la plaque (champ magnétique) pourrait ne pas réagir au fond de la bouilloire, surtout s'il s'agit d'une bouilloire de petit diamètre.

Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques

Les bouilloires (avec ou sans sifflet) en Cromargan® de WMF sont disponibles dans les tailles standard à usage domestique. Pour économiser l'énergie et gagner du temps, utiliser une plaque de cuisson dont le diamètre correspond à celui de la bouilloire.

Exclusion de la garantie

Nous attirons l'attention sur le fait que nous ne sommes pas tenus de répondre des dommages causés:

- **par une utilisation inappropriée**
- **par une manipulation inadéquate, incorrecte ou peu soignée**
- **par le non respect du mode d'emploi**
- **par des réparations effectuées de manière incompétente**



- par l'utilisation de pièces de rechange non d'origine

La même clause vaut également pour les ustensiles complémentaires et les accessoires.

Sauf dans les cas prévus explicitement par la loi, nous ne répondons que des dommages causés délibérément ou par imprudence par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Bon de garantie

Ces bouilloires sont fabriquées avec des matériaux de premier choix et selon les procédés les plus modernes. Les vices de matériaux, de fabrication et de fonction sont donc entièrement couverts par notre garantie.

En cas de réclamation, remettez la marchandise accompagnée du bon de garantie (en dernière page) à votre revendeur WMF.

ES

WMF Hervidores

Cromargan®: acero inoxidable 18/10
Base TransTherm®

Enhorabuena por su elección. Se ha decidido por un producto de calidad de WMF. Materiales de alta calidad, una fabricación de primera clase y controles de calidad garantizan una larga duración. El diseño y la funcionalidad garantizan la satisfacción en su uso.

Características de calidad

- Cromargan®: acero inoxidable 18/10
- Base TransTherm®, completamente encapsulada en acero inoxidable.
Apta para todo tipo de cocinas. El símbolo grabado en el fondo indica si el hervidor es apto para cocinas de inducción.

Por favor lea las siguientes indicaciones de uso y cuidado muy atentamente hasta el final antes del primer uso.

Indicaciones de uso

- Antes del primer uso, quitar las pegatinas si las hubiera, enjuagar con agua caliente y secar bien.
- Tenga en cuenta las medidas de llenado indicadas. Por lo general, llenar el hervidor como máximo hasta debajo de la abertura para evitar que pueda salir agua que esté hirviendo.

Indicaciones para un uso seguro y para su cuidado

Teniendo en cuenta estas indicaciones, es fácil de cuidar e indestructible

- No calentar nunca el hervidor vacío y procurar que el líquido nunca se evapore por completo. Si no se tiene esto en cuenta, puede llagar a dañarse el hervidor o a dañarse la fuente de calor al derretirse el fondo de aluminio.
- Tenga en cuenta la medida de llenado máximo. Una vez el agua haya empezado a hervir, retirar del fuego para evitar un sobrecalentamiento.
- Retirar el hervidor del fuego, antes de quitar el avisador. Se recomienda utilizar guantes para los avisadores y asas de metal.
- En hervidores con colador interior puede preparar directamente el té. Poner la cantidad deseada de té en el interior. Una vez haya empezado a hervir el agua, retirar el hervidor del agua, colocar el interior con té, poner la tapa y dejar reposar el té.
- Enjuagar con agua el hervidor lo antes posible después de la utilización.
- No utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos.



- Manchas de cal se pueden eliminar con los medios habituales (vinagre, ácido de limón, antical). Después enjuague el hervidor varias veces.
- Para un cuidado especial y para evitar un posible cambio de color de la superficie, le recomendamos WMF Purargan, disponible en los establecimientos.

Indicaciones para cocinas de inducción

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal de que la cocina o la batería de cocina tengan un defecto.

El diámetro del fondo del hervidor debe coincidir con el tamaño de la placa de cocina, ya que en caso contrario, sobre todo en recipientes pequeños, cabe la posibilidad, que el campo de cocción (campo magnético) no responda.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Los hervidores de WMF de Cromargan® existen en tamaños aptos para el hogar. Utilice la placa eléctrica que corresponda con el fondo del hervidor. Así ahorra tiempo y energía.

Exclusión de responsabilidad

Queremos señalar que no nos hacemos responsables de los daños producidos por los siguientes motivos:

- **por el uso no adecuado**
- **por un trato no adecuado**
- **por no tener en cuenta estas indicaciones de uso**
- **por no llevar a cabo reparaciones adecuadas**
- **por el montaje de repuestos no originales**

Lo mismo es válido para accesorios y repuestos.

Si la Ley no dictamina obligatoriamente otra cosa, solo nos hacemos responsables de daños producidos por la actuación desidiosa o intencionada de un representante de nuestra compañía.

Cupón de Garantía

Para estos hervidores solo utilizamos un material en perfectas condiciones y lo fabricamos según los más modernos procedimientos de fabricación. Por eso WMF garantiza el material, la fabricación y el funcionamiento.

Para reclamaciones en garantía, por favor entregue la mercancía con el cupón de garantía cumplimentado (véase al dorso) en su establecimiento WMF.



WMF Bollitori

Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10

Fondo universale TransTherm® adatto a tutte le fonti di calore

Complimenti. Avete scelto WMF, un prodotto di qualità. Materiali di qualità, lavorazione eccellente ed accurati controlli ne garantiscono lunga durata. Il design e l'ottima funzionalità consentono un uso duraturo.

Caratteristiche qualitative

- Cromargan®: acciaio inossidabile 18/10
- Fondo universale TransTherm®, incapsulato in acciaio.
Adatto a tutti i tipi di fornello. Il simbolo inciso sul fondo indica se la pentola è adatta al piatto di cottura a induzione.

Leggete attentamente le seguenti istruzioni per la manutenzione e la cura prima del primo utilizzo.



Consigli per l'uso

- Al primo utilizzo rimuovere l'etichetta, sciacquare con acqua calda e asciugare bene.
- Rispettate i livelli di riempimento consigliati. Normalmente l'acqua non deve superare il livello del beccuccio per evitare che, bollendo, fuoriesca.

Consigli per un utilizzo corretto e la manutenzione

Osservando i seguenti consigli manutenzione facile ed ineccepibile.

- Non scaldare mai il bollitore vuoto e fare in modo che il liquido non evapori mai completamente. Se non si fa attenzione si rischia di rovinare il bollitore, oppure se si usano fornelli elettrici, di danneggiare la piastra a causa della fusione del fondo in alluminio.
- Rispettate il massimo livello di riempimento. Quando l'acqua comincia a bollire togliere immediatamente il bollitore dalla fonte di calore per evitare il traboccamento.
- Togliere il bollitore dal fuoco, prima di levare il fischio. Per fischi e coperchi in metallo si consiglia di utilizzare le presine.
- Nei bollitori per tè con colino integrato si può preparare il tè direttamente. Riempire il colino con la quantità di tè desiderata. Non appena l'acqua inizia a bollire, togliere il bollitore dalla fonte di calore, agganciare l'inserito con il tè, chiudere il coperchio e lasciare il tè in infusione.
- Immediatamente dopo l'utilizzo sciacquare il bollitore con acqua calda.
- Si raccomanda di non utilizzare spazzole in acciaio o detergenti abrasivi.
- Le eventuali macchie di calcare possono essere rimosse con i sistemi tradizionali (aceto, succo di limone, anticalcare) ricordando poi di risciacquare ripetutamente il bollitore.
- Per una manutenzione ancora più accurata o per eliminare i riflessi iridescenti che si possono formare sul metallo, Vi raccomandiamo di usare Purargan® WMF, che potete trovare dal Vostro fornitore.

Consigli per il fornello ad induzione

Cucinando a fuoco sostenuto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole.



Il diametro del fondo del bollitore e le dimensioni del fornello devono coincidere, altrimenti, sussiste la possibilità, specialmente per bollitori che presentano un fondo di diametro inferiore che il piano di cottura (campo magnetico) non generi contatto sul fondo del bollitore.

Istruzioni per il fornello elettrico

I bollitori in Cromargan® WMF sono disponibili nelle misure standard per uso domestico.

Con i fornelli elettrici, al fine di sfruttare al massimo l'energia del piano cottura, è consigliabile utilizzare bollitori di uguale grandezza della fonte di calore stessa:

Esclusione di garanzia

Vi informiamo che WMF non concede alcuna garanzia per danni cagionati da:

- **utilizzo non conforme**
- **trattamento inadeguato o negligente**
- **mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo libretto**
- **riparazioni inadeguate**
- **sostituzioni di parti con ricambi non originali**

Quanto sopra vale anche per pezzi di completamento ed accessori.

Per quanto non diversamente ed obbligatoriamente prescritto dalla legge, la WMF si assume la responsabilità soltanto per i danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte dei responsabili della nostra Società o dai loro esecutori.

Tagliando di garanzia

Per questi bollitori adoperiamo esclusivamente materiali senza difetti che vengono lavorati con i metodi più moderni. Per questo motivo, la WMF concede la piena garanzia su materiali, lavorazione e funzioni.

In caso di reclamo, si prega di consegnare il tagliando di garanzia (vedi retro), unitamente all'articolo contestato, al Vostro rivenditore di fiducia.

WMF Fluitketels

Cromargan® roestvrij edelstaal 18/10 **Universele TransTherm®-bodem**

Hartelijk gefeliciteerd met uw aanschaf van een kwaliteitsproduct van WMF! Hoogwaardige materialen, eerste klas afwerking en zorgvuldige kwaliteitstesten garanderen een lange levensduur. Het uitgekende design en de slimme functionaliteit zorgen voor een groot gebruiksgemak.

Kwaliteitskenmerken

- Cromargan®: roestvrij edelstaal 18/10
- TransTherm® bodem, ingekapseld in roestvrij staal, is geschikt voor alle warmtebronnen, het gegraveerde symbool op de bodem laat zien of de pan voor inductie warmtebronnen geschikt is.

Voor het gebruik gelieve eerst de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen aandachtig door te lezen.

Gebruiksaanwijzingen

- Vóór het gebruik de pan eerst ontdoen van eventuele etiketten; vervolgens met warm water afspoelen en goed afdrogen.
- Let op de aangegeven vulhoeveelheden. In principe geldt, dat de ketel maximaal tot aan de schenkruit gevuld kan worden, omdat het kokende water anders over kan stromen.

Algemene tips voor veilig gebruik en onderhoud

Bij gebruik volgens de hierna volgende gebruiksaanwijzing zeer onderhoudsvriendelijk en onverwoestbaar.

- Ketel nooit zonder inhoud verhitten en erop letten dat het vocht nooit volledig verdampt. Bij onachtzaamheid kan dit namelijk leiden tot schade van de ketel en/of tot beschadiging van de warmtebron, door het smelten van de aluminium bodem.

- Let op de aangegeven vulhoeveelheden. Als het water begint te koken, de ketel meteen van de warmtebron halen om overkoken te vermijden.
- Ketel van de warmtebron plaatsen, voordat de fluit wordt verwijderd. Indien de fluit en/of handgreep van metaal is adviseren wij pannenlappen te gebruiken.
- In theeketels met zeefinzet, kunt u direct thee bereiden. De gewenste hoeveelheid thee in de inzet doen. Zodra het water begint te koken, de ketel van de warmtebron nemen, de inzet met thee erin hangen, deksel sluiten en thee laten trekken.
- Theeketel na gebruik zo snel mogelijk met heet water uitspoelen.
- Geen stalen sponzen of zandhoudende schuurmiddelen gebruiken.
- Kalkaanslag kan met normaal schoonmaakmiddel (azijn, citroenzuur, kalkoplosser) verwijderd worden. Spoel de ketel daarna meerdere malen om.
- Voor speciaal onderhoud en/of bij eventuele verkleuringen adviseren wij u WMF Purargan® te gebruiken, dit is verkrijgbaar bij de WMF vakhandelaar.

Tips bij het inductiekoken

Bij een hoge kookstand een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en niet een teken dat uw inductiekookplaat of uw ketel defect is.

De bodemdiameter van de ketel en de grootte van de inductieplaat (de magneetvelden) moeten zoveel mogelijk overeenkomen, omdat anders bij kleine bodemdiameters de mogelijkheid bestaat dat het kookveld (magneetveld) niet aansluit op de ketelbodem.

Tips bij het koken met elektriciteit

Water- en fluitketels van Cromargan® zijn er in verschillende grootten. Gebruik de kookplaat, die wat betreft grootte het meest overeenkomt met de ketelbodem.

U spaart daardoor tijd en energie.

Aansprakelijkheidsclausule

Wij maken u er nadrukkelijk op attent dat wij niet aansprakelijk zijn voor schade als gevolg van een van de volgende oorzaken:

- **Onzorgvuldig en/of onjuist gebruik**
- **Verkeerd, onjuist of nalatig onderhoud**
- **Het niet volgen van de gebruiksaanwijzing**
- **Uitgevoerde reparaties door derden**



- **Het gebruik van niet originele/erkende WMF onderdelen**

Deze punten gelden voor zowel de basisartikelen als de bijbehorende onderdelen/accessoires.

Voorzover de wet niet anders voorschrijft, is WMF alleen aansprakelijk voor schade die voorkomt uit handelingen door de officiële vertegenwoordigers van de firma.

Garantiebewijs

Voor dit product gebruiken wij alleen de beste materialen en produceren het volgens de modernste productietechnieken. Daarom nemen wij de volle garantie voor materialen, bewerking en functie op ons.

Bij klachten verzoeken wij u het artikel samen met het volledig ingevulde garantiebewijs (z.o.z.) bij uw WMF vakhandelaar in te leveren.

Garantieabschnitt



Guarantee Voucher
Bon de garantie
Cupón de Garantía
Tagliando di garanzia
Garantiebewijs

Der Käufer/The purchaser

Name

Straße/Street

PLZ/Postal Code

Ort/Town

WMF Fachgeschäft/WMF retailer

Verkaufsdatum/Date of sale

Stempel des WMF Fachgeschäfts/WMF retailer's stamp