

120 mm

WMF Pfanne

	
	
	
	
WMF Pfanne Aluminium mit Teflon® Antihafversiegelung Bedienungs- und Pflegehinweise	
WMF Frying Pan Aluminium with Teflon® non-stick coating Instructions for use and care	
WMF Poêle Aluminium avec revêtement antiadhésif Teflon® Conseils d'utilisation et d'entretien	
WMF Sartén Aluminio con recubrimiento antiaderente Teflon® Indicaciones de manejo y cuidado	
WMF Padella Alluminio con rivestimento antiaderente Teflon® Istruzioni per la manutenzione e la cura	
WMF Koekepan Aluminium met Teflon® antikleeflaag Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen	
	
	
	
399 130 printed 0212 Stand 0212	

DE

WMF Pfanne

Aluminium mit Teflon® Antihafversiegelung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt von WMF entschieden. Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und sorgfältige Qualitätsprüfungen garantieren eine sehr lange Lebensdauer. Das ausgereifte Design und die durchdachte Funktionalität gewährleisten hohen Gebrauchsnutzen. Antihafversiegelte WMF Pfannen garantieren bestes Gelingen. Sie können damit fettarm braten und leisten so einen wichtigen Beitrag zu einer gesundheitsbewussten Ernährung. Bei bestimmungsgemäßer Verwendung brät auch bei geringer Fettzugabe nichts an und bleibt nichts haften. Ein weiterer, wichtiger Vorteil: die Reinigung ist durch den Antihafteffekt besonders einfach.

Qualitätsmerkmale

- Aluminium mit Teflon® Antihafversiegelung
- Beste Antihafteigenschaften
- Ergonomischer Kunststoffgriff mit Flammschutz
- Für alle herkömmlichen Herdarten geeignet.
- Passend für alle Pfannen: Deckel aus hitzebeständigem Güteglas zum Sichtkochen.
- Haushaltsgerechte Größen.
- 2 Jahre Garantie
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und strapazierfähig.

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.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf mittlerer Stufe braten.
- Besonders beim wasserarmen Garen und fettarm Braten mit kleinen Heizstufen arbeiten.
- Nur Pfannen und Deckel ohne Kunststoffteile sind auch für die Backröhre geeignet.

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

- Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich mit heißem Spülwasser abwaschen und abtrocknen.
- Die Antihafversiegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einfeiten.
- Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer oder schwacher Temperatur.
- Vorsicht: Überhitzung kann die Antihafversiegelung beschädigen. Die Pfanne daher nie unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen; bei Rauchentwicklung in der Küche gründlich lüften. Die eventuell auftretenden leichten Verfärbungen der Oberfläche des Innenbodens beeinflussen die Produkteigenschaft nicht.
- Pfanne niemals längere Zeit ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zu Beschädigung des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.
- Sollte trotz aller Vorsicht etwas stark angebrannt sein, schwarze Verbrennungen sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Die Pfanne möglichst bald nach Gebrauch reinigen. Zur schonenden Pflege empfehlen wir, die Pfanne mit Küchenpapier auszureiben oder mit einem milden Pflegemittel von Hand zu spülen. Moderne Kompaktpfärmittel können in der Spülmaschine Kochgeschirre aus Aluminium angreifen und beschädigen. WMF empfiehlt deshalb Handspülung.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen. (Wir empfehlen Scotch Brite-Reinigungsschwamm *Kratzt nicht 3M*).
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.
- Nach der Reinigung die Oberfläche mit Speiseöl oder Fett wieder einfeiten.
- Bitte verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Wender und Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff. Eventuell auftretende Schnitt- oder Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Oberfläche. Sie sind rein optischer Natur und bewirken keinen Garantieanspruch.
- Wenn sich der Griff Ihrer Pfanne gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushalts-üblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden.

- Kunststoffgriffe, die durch unsachgemäße Behandlung beschädigt wurden, können bei Ihrem WMF Fachhändler ausgewechselt werden.

Hinweise für die Zubereitung

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in die kalte Pfanne und erhitzen Sie es erst dann! Stellen Sie die Temperatur maximal auf mittelhoch oder mittel ein. Verringern Sie die Hitze, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in die Pfanne. Auf diese Weise verhindern Sie ein Überhitzen der Antihafversiegelung. Wichtig! Verwenden Sie für Ei-, Mehl- oder Kartoffelmahlzeiten nur Margarine zum Braten. Verwenden Sie Öl und hartes Fett nur für Fleisch (ohne Panade). Lassen Sie die heiße Pfanne nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher. Beim Braten von Lebensmitteln ohne Fett, ist kein Öl vorhanden, durch das man erkennen könnte, wie heiß die Pfanne ist. Heizen Sie die Pfanne daher nur auf mittlere Temperatur auf, und stellen Sie sicher, dass sie nicht überhitzt. Dies könnte die Antihafversiegelung beschädigen.

Hinweis für Elektroherde

Pfannen von WMF gibt es in haushaltsgerechten Größen. Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie der Herdplatten-Durchmesser dem Topf- und Pfannendurchmesser in etwa entsprechen:

Herdplatte klein ø 14,5 cm	Pfanne ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 28 cm

Hinweis für Glaskeramikkochfelder

Um ein Glaskeramikkochfeld nicht unnötig zu zerkratzen, ziehen oder schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Herdplatte. Bei Glaskeramikkochfeldern mit erhobenen Dekoren können durch den Umgang mit Aluminiumpfannen Streifen und Striche auf dem Kochfeld entstehen, die sich mit einfachen Mitteln wieder entfernen lassen. Sprühen Sie Ihr Kochfeld mit Backofenspray ein und lassen Sie es längere Zeit einwirken. Reiben Sie dann mit kräftigem Druck solange über Ihr Kochfeld, bis die Streifen verschwunden sind. Ihr Glaskeramikkochfeld wird dadurch nicht beschädigt.

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.

Garantieerklärung

Wir garantieren Ihnen hiermit während einer Garantiezeit von 2 Jahren die einwandfreie Funktion unseres Produkts in Bezug auf Material, Verarbeitung und Antihafffähigkeit. Die Garantiefrist beginnt mit dem Datum des Erwerbs des Produkts, zu dokumentieren durch einen vom Verkäufer vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt. Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, so werden wir die mangelhafte Pfanne kostenlos gegen eine neue austauschen. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung des Garantieanspruchs ist der Garantieabschnitt vorzulegen. Selbstverständlich werden durch diese Garantieerklärung Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte auf Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt und Schadensersatz gemäß §§ 437 ff BGB im

gesetzlichen Umfang zu. Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur
- Überhitzung
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte, ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- Nichtbefolgen dieser Bedienungsanlage
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen.

Der Garantieanspruch ist direkt beim Garantiegeber geltend zu machen.

Garantieabschnitt

WMF Teflon® antihafversiegelte Pfannen werden von erfahrenen Fachleuten nach modernsten Fertigungsmethoden hergestellt. WMF leistet gemäß obenstehenden Garantiebedingungen 2 Jahre Garantie. Bei Garantieansprüchen bitten wir Sie, die Pfanne zusammen mit dem vollständig ausgefüllten Garantieabschnitt Ihrem WMF Fachhändler zur weiteren Veranlassung einzureichen.

GB

WMF Frying Pan

Aluminium with Durit Teflon® non-stick coating

Congratulations on your choice. You have selected a quality product from WMF. High grade materials, first class manufacture and meticulous quality control guarantee very long durability. With the fully developed design and the well thought out function, it will certainly prove its worth. WMF frying pans with non-stick coating are a guarantee for success. It is an aid to low fat cooking and this is an important contribution to healthy nutrition. If used in the way it was designed, even with a minimum of fat nothing burns or sticks. A further important advantage: the non-stick coating means cleaning is really easy.

Quality characteristics

- Aluminium with Teflon® non-stick coating.
- Optimum non-stick properties.
- Ergonomically shaped plastic handle with flame guard.
- Suitable for all conventional cookers.
- To fit all frying pans: lid made of heat-resistant quality glass for visual cooking.
- Regular household sizes.
- 2-year guarantee.
- If the following advice is adhered to, easy to care for and durable.

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.
- Use the highest setting only to heat up, turn down the heat in good time and finish cooking the food at moderate heat.
- Use the lowest setting especially when cooking with little water and little fat.
- Pans and lids without plastic parts are also suitable for the oven.

Safety and care instructions

- Before first use wash the frying pan thoroughly in hot water and dry well.
- Oil the non-stick coating lightly with cooking oil or cooking fat.
- The best cooking results are achieved at medium or low temperatures.
- Caution: Overheating can damage the non-stick coating. Never leave the frying pan unattended on the cooker; if smoke develops in the kitchen, air thoroughly. Any slight discoloration of the surface on the inside of the base that may occur does not affect the quality of the product.
- Never heat up the frying pan for a long time when empty and ensure that the liquid in the food does not completely evaporate. If this is ignored it may damage the pan or the hob.
- Even if after due care has been taken food has burnt badly, remove the black burnt food immediately to protect the non-stick effect.
- Clean the frying pan as soon as possible after use. As a measure of gentle care we recommend wiping the frying pan with kitchen paper or washing by hand in hot water and washing up liquid. Modern compressed detergent could affect aluminium cookware in the dishwasher and cause damage. WMF recommends washing by hand.
- Soak residue food and carefully remove with a sponge or brush. (We recommend Scotch Brite cleaning sponge *Kratzt nicht 3M*).
- Please do not use steel wool or cleaning fluid containing sand.
- After cleaning oil the surface with cooking oil or fat once more.
- Please use wooden or plastic turners and kitchen utensils. Any traces of cuts or scratches that occur have no effect on the non-stick qualities of the surface. They are only of an optical nature and cannot be claimed under the guarantee.
- If the handle of your pan becomes loose, tighten the screw on the handle using a commercially available screwdriver. Discontinue use of the pan until this has been done.
- If the plastic handles are damaged due to inappropriate use, your retailer will be pleased to supply you with replacements.

Instructions for food preparation

When frying with fat always put the fat into the empty pan before heating it up! Turn up the heat to medium-high or medium temperature at most. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pan. This way you avoid overheating the non-stick coating! Important! Use margarine or butter for egg, fish, flour and potato dishes. Use oil and hard fat for meat (without breading) only. Be careful with hot fat.

Never leave a hot pan without attention. Extinguish burning fat with a blanket or a fire extinguisher. When frying foods without fat there is no oil to give an indication of how hot he pan is. For this reason heat up the pan to medium temperature at most and make sure that it does not overheat, as this could impair the effect of the non-stick coating.

Instructions for electric cookers

WMF frying pans are available in the usual household sizes. Where electric hobs are used the diameter of the hob should correspond to the diameter of the frying pan to make better use of energy:

Hob small ø 14.5 cm	Frying pans ø 20 cm
medium ø 18 cm	ø 24 cm
large ø 22 cm	ø 28 cm

Instructions for ceramic hobs

To prevent unnecessary scratches do not drag or pull the cookware over the hob. On glass ceramic hobs with raised decoration using aluminium frying pans may cause streaks and lines to appear, which can be easily removed by the following method. Spray the hob with oven cleaner and leave on for a long time. Rub the hob firmly until the marks have disappeared. This does not damage you ceramic hob.

Liability exclusion

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

- inappropriate use
- unsuitable, improper or careless handling
- disregard of 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.

Terms of guarantee

We hereby guarantee our product to function without fault for 2 years regarding material, manufacture and non-stick qualities. The guarantee period begins on the date of purchase of the product, recorded on the guarantee certificate completed fully by the salesperson. If faults in the product occur during the period covered by the guarantee, we will exchange the faulty frying pan for a new one free of charge. This is the only claim covered by the guarantee. Further claims are excluded from this guarantee. The guarantee voucher must be produced to make a claim. Your statutory rights of guarantee will of course not be affected by this guarantee. Within the guarantee period you are entitled to your statutory rights of guarantee on replacement, price reduction, cancellation, and compensation according to §§ 437 ff BGB as required by law.

The guarantee does not cover damage resulting from the following:

- cuts and scratches of a purely optical nature
- overheating
- unsuitable and improper use
- faulty, unsuitable, improper or negligent handling
- disregard of these instructions for use
- faulty repairs
- the use of spare parts that do not correspond to the original ones

A guarantee claim can be made directly to the guarantor.

Guarantee Voucher

WMF frying pans with Teflon® non-stick coating are produced by experienced specialists using the most up to date production methods. WMF offers a 2-year guarantee according to the guarantee conditions outlined above. When claiming we ask you to hand the frying pan with this fully completed guarantee voucher to your WMF retailer for appropriate action.

FR

WMF Poêle

Aluminium avec revêtement antiadhésif Teflon®

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 très grande durabilité des ustensiles. Le design et la fonctionnalité bien conçue garantissent un usage intensif. Les poêles antiadhésives de WMF garantissent une cuisson parfaite. Vous pouvez cuire avec peu de matière grasse et vous contribuez ainsi à une alimentation diététique. Utilisés comme il se doit, ces ustensiles sont très pratiques: rien ne colle au fond, même avec peu de matière grasse et atout supplémentaire, le revêtement antiadhésif facilite l'entretien.

Critères de qualité

- Aluminium avec revêtement antiadhésif Teflon®.
- Excellentes propriétés antiadhésives.
- Manche ergonomique avec protection flammes.
- Pour toutes les sources de chaleur conventionnelles.
- S'adaptant à toutes les poêles: couvercles en verre haut de gamme résistant à la chaleur, pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Toutes les poêles disponibles dans les tailles courantes.
- Garantie 2 ans
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

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.
- Utiliser un feu vif seulement pour chauffer, baisser le feu en temps voulu et faire cuire à feu moyen.
- Pour une cuisson avec peu d'eau ou peu de matière grasse, utiliser un feu doux.
- Seuls les poêles et les couvercles sans accessoires plastiques sont utilisables aussi au four traditionnel.

117 mm

113 mm

	
	
	
	
Conseils d'entretien et d'utilisation en toute sécurité	
<ul style="list-style-type: none">Avant la première utilisation laver la poêle convenablement dans de l'eau de vaisselle et l'essuyer. Enduire le revêtement antiadhésif d'huile ou de matière grasse. Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus à feu moyen ou à petit feu. Attention: Une surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif. Ne jamais laisser par conséquent la poêle sur le feu sans surveillance. S'il devait se produire de la fumée, bien aérer la cuisine. Les colorations éventuelles dans le fond de la poêle n'altèrent en aucune façon la qualité du produit. Ne jamais chauffer la poêle vide trop longtemps et veiller à ce que le liquide contenu dans les aliments ne s'évapore complètement. Si l'on n'observe pas ces consignes, on risque de brûler les aliments, d'abîmer l'ustensile ou la cuisinière. Si malgré tout, quelque chose devait brûler, éliminer aussitôt les résidus carbonisés, pour ne pas altérer les propriétés antiadhésives. Nettoyer la poêle aussitôt après utilisation. Pour un nettoyage en douceur, nous conseillons d'utiliser un papier de cuisine absorbant ou un lavage à la main avec un produit vaisselle doux. Les produits vaisselle concentrés modernes risquent d'attaquer et de détériorer les ustensiles en aluminium dans le lave-vaisselle. WMF conseille le lavage à la main. Faire tremper les restes collés avant de les détacher avec précaution à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Nous conseillons les éponges ou tampons à récupérer Scotch Brite 3M. Ne pas utiliser de lavettes en fer ou de poudres abrasives. Après le nettoyage, enduire de nouveau l'intérieur de la poêle d'huile ou de matière grasse. N'utiliser que des spatules ou ustensiles en bois ou en plastique. Les éventuelles traces de rayures ou de coupures n'altèrent en aucune façon les propriétés antiadhésives du revêtement. Elles ne constituent qu'une imperfection visuelle et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation. Si la poignée de votre poêle est desserrée, resserrer seulement la vis qui se situe sur la poignée à l'aide d'un tournevis standard. La poêle ne doit pas être utilisée avant cette opération. Si à la suite d'une manipulation inappropriée les poignées en plastique devaient être endommagées, s'adresser à un revendeur WMF pour les pièces de rechange.	
Conseils de cuisson	
Lorsque vous faites frir avec de la graisse mettez toujours la graisse dans la poêle vide avant de la réchauffer !	
Augmentez la chaleur à une température moyenne-haute ou moyenne au maximum. Réduisez la chaleur dès que la graisse commence à fumer légèrement. Placez ensuite les aliments à frirer dans la poêle. Vous éviterez ainsi de surchauffer le revêtement anti-adhésif ! Important ! Utilisez de la margarine ou du beurre pour les plats à base d'œufs, de poisson, de farine et de pommes de terre. Utilisez de l'huile et de la graisse solide pour les viandes (sans chapelure) uniquement. Manipulez l'huile chaude avec précaution. Ne laissez pas le poêle chaud sans surveillance. Si l'huile s'enflamme, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Utilisez une couverture ou un extincteur d'incendie. Lorsque vous faites frir des aliments sans graisse, il n'y a pas d'huile pour donner une indication du degré de chaleur de la poêle. C'est pourquoi il est recommandé de réchauffer la poêle à une température moyenne au maximum et de s'assurer qu'elle ne surchauffe pas car cela pourrait détériorer l'effet du revêtement anti-adhésif.	
Conseil pratique pour les tables de cuisson électriques	
Les poêles de WMF sont disponibles dans les tailles standard à usage domestique. Pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre à peu près à celui des ustensiles:	
	

Plaques de cuisson	Poêles
petite ø 14,5 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

Conseil pratique pour les tables de cuisson vitrocéramiques
Pour éviter de rayer inutilement la table de cuisson vitrocéramique, ne pas faire glisser l'ustensile de cuisson sur la plaque. Une poêle en aluminium peut laisser des traces (rayures ou traits) sur une table vitrocéramique avec des décors en relief, traces que l'on peut enlever avec des moyens très simples. Vaporiser un spray spécial four sur votre table céramique et laisser agir assez longtemps. Bien frotter ensuite la table jusqu'à effacement des traces. La table vitrocéramique n'est pas abîmée pour autant.

Plaques de cuisson	Poêles
petite ø 14,5 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

Plaques de cuisson	Poêles
petite ø 14,5 cm	ø 20 cm
moyenne ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 28 cm

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 intentionnellement ou imprudemment par le représentant légal de notre société ou de ses agents d'exécution.

Garantie

Nous accordons 2 ans de garantie sur le matériau, la fabrication et les propriétés antiadhésives du revêtement. La garantie commence le jour de l'acquisition du produit. Le certificat de garantie dûment rempli par le vendeur servant de justificatif. En cas de constatation d'un défaut dans le produit durant la période de garantie, WMF remplace gratuitement la poêle défectueuse. La garantie ne couvre que ce genre de réclamation. Tout autre réclamation en est exclue. En vue de faire valoir vos droits de garantie, présentez le certificat de garantie.

Ces dispositions ne réduisent en aucun cas la garantie légale. Durant le délai de garantie, le vendeur doit légalement réparer les conséquences d'un défaut, à savoir réparation, diminution, résiliation et indemnisation de dommage (article 437 ff BGB – Code Civil allemand).

Ne sont pas couverts par la garantie, les dommages suivants causés par:

- Imperfections purement visuelles, telles traces de rayures/coupsures
- Surchauffe
- Mauvaise utilisation
- Entretien insuffisant, inapproprié ou négligé
- Non respect du mode d'emploi
- Réparations effectuées de façon incompétente
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine

La demande de garantie à adresser directement.

120 mm

120 mm

120 mm

