



Stabmixer-Set MX 30

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 9

Mode d'emploi 16

Gebruiksaanwijzing 23

Allgemein


Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

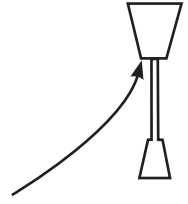
Anschluß

Nur an die auf dem Typenschild angegebene Wechsel-Spannung anschließen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Kabel vor Benutzung vollständig abwickeln.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.

-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.



- Das Gerät ist bis Unterkante Griff wasserdicht. Beachten Sie aber folgende Anweisungen:
- Tauchen Sie das Gerät nie weiter in Flüssigkeit ein, als bis zur Unterkante des oberen Kegels. Sollte dies trotzdem einmal versehentlich geschehen, darf das Gerät nicht mehr eingesteckt werden, sondern muss einem Fachmann zur Reparatur übergeben werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort in Ihrer Küche auf.
- Ziehen Sie den Stecker wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren
- Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Arbeitsteile aufstecken oder abnehmen
- Nehmen Sie die Messer vom Gerät ab wenn Sie das Gerät außerhalb eines Gefäßes reinigen.
- Das Gerät erst einschalten wenn sich der Stab in einem Krug, einem Topf oder irgendeinem anderen Gefäß befindet.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt der Messer durch Finger, Haar, Bekleidung, Teigschaber, Messer und andere Werkzeuge, weil dadurch Verletzungen hervorgerufen werden könnten.
- Wenn die Messer beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Die Teile müssen ersetzt werden.
- Wenn Sie mit dem Gerät schwere Arbeiten verrichten, kann das Gehäuse warm werden. Die meisten Arbeiten sind allerdings in Sekundenschnelle erledigt. Wenn aber das Gehäuse mehr als handwarm wird, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und Ersatzteile, ansonsten übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Beschädigungen oder Verletzungen.

Reinigung:

- Drehen Sie den Mixstab vom Motorteil und halten Sie den Mixstab unter heißes Wasser oder geben Sie diesen in den Geschirrspüler. Das Motorteil nicht in Wasser tauchen, sondern feucht abwischen.
- Die Messer nur mit dem Abziehhebel abziehen um Verletzung zu vermeiden.
- Die Teile vom Chopper sind ebenfalls geschirrspülgerecht!
- Den Gummiring am Chopper entfernen, damit das Gefäß gründlich gereinigt werden kann.
- Manche Lebensmittel, wie Karotten können den Kunststoff verfärben. Abreiben mit Pflanzenöl kann helfen.

				
<p><u>Zerkleinern</u> frisches Obst, Gemüse, Rohkost Müsli, Zwiebeln angefrorenes Obst. Achtung, kein Steinobst!</p> <p><u>Mixen</u> Suppen, Saucen, Mixgetränke, Pesto</p>	<p><u>Emulgieren</u> Mayonaise Mixgetränke</p> <p><u>Rühren</u> leichter Teig Quark</p>	<p><u>Zerkleinern</u> von gekochtem Fleisch oder rohem Fisch</p>	<p><u>Schlagen</u> Eiweiß Sahne Saucen Mixgetränke</p>	<p><u>Zerkleinern</u> Nüsse (bei Nüssen den Chopper nicht zu voll füllen, damit die Messer nicht blockieren) Käse Getreide Fleisch Knoblauch Kräuter</p> <p><u>Pürieren</u> Fisch</p>

Zusammenbau

Den Mixstab mit dem gewünschten Messer auf das Motorteil stecken und mit einer Drehbewegung festziehen. Die Messer befinden sich im Aufbewahrungsfach.

Auswechslung der Messer

Achtung, die Messer am Stabmixer und am Chopper sind scharf!

Grundsätzlich das Gerät vom Strom nehmen.

Die Messer senkrecht auf die Welle stecken, sodass der Mitnehmerstift der Welle in die Messeraussparung passt. Zum Abziehen verwendet man den Abziehhebel.

Beim Chopper setzen Sie das Motorteil auf die Achse des Choppers.

Bedienung

- Kleine Mengen in kleinen Gefäßen, große Mengen in großen Gefäßen mixen. Schmale, hohe Gefäße sind besser als breite niedrige.
- Das Gerät erst einschalten, wenn Sie mit dem Mixerstab im Gefäß sind.
- Große Mengen von Suppen, Saucen etc. kann man direkt im Kochtopf zubereiten.
- Achtung: Spritzgefahr
- Ob im Kochtopf oder im Mixbecher den Mixer immer kreisförmig vom Boden beginnend am Gefäßrand entlang bewegen. Dabei immer wieder das Gerät leicht anheben, dass eine Zirkulation der Lebensmittel entsteht. Bei festeren Lebensmitteln am Anfang den Mixer ohne Druck auf das Lebensmittel einwirken lassen, damit der Motor nicht überlastet wird.
- Falls wenig Flüssigkeit in dem Gefäß ist sollte man dieses schräg halten, damit nicht zuviel verspritzt.
- Beim Schlagen von Schlagsahne oder Mayonaise stellt man für einige Sekunden den Mixerstab auf den Boden des Gefäßes und zieht dann den Mixer schräg nach oben. Das wiederholt man mehrfach bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist.
- Zur Vermeidung von Spritzern, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine niedrige Geschwindigkeit um und drücken die Taste für normale Geschwindigkeit. Nach ca 1 Minute können Sie die Turbotaste drücken um mit maximaler Geschwindigkeit fortzufahren.

Wichtig: für die Lebensdauer des Gerätes beim Arbeiten mit Chopper und Schneebesen:

	Betriebsdauer	Pause
Schwere Mischungen	50 Sekunden	4 Minuten
Leichte Mischungen	2 Minuten	5 Minuten
Schneebesen	3 Minuten	5 Minuten

Einstellungen: (Umdrehungen/Min = U/m)

Max 14.000 U/m Zerkleinern von Fleisch

Min 7.000 U/m für Sahne

die Zwischenstufen sind ca 1.000 U/m + -

Im Laufe der Zeit werden Sie Ihre Erfahrungswerte sammeln.

Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbotaste um das Gerät einzuschalten. Bei Drücken der Normalgeschwindigkeit können Sie diese mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die Verarbeitungszeit.

Bei der Turbotaste lässt sich die Geschwindigkeit nicht verstellen.

Chopper (Zerkleinerer)

- Die scharfen Messer bei Handhabung und Reinigung stets am Griffstück mit Abstand zu den Klingen betätigen.
- Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen, sondern auf einer ebenen stabilen Unterlage betreiben.
- Das Gerät ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Eis, Kaffeebohnen, Gewürze, Schokolade
- Es ist geeignet zum Zerkleinern von (Zeitaufwand jeweils ca 10-15 Sek.):
 - Fleisch (ohne Knochen und Sehnen)
 - Hartkäse
 - Zwiebeln
 - Kräutern
 - Kartoffeln
 - Nüssen
 - Brot

Bevor Sie das Gerät benutzen, vergewissern Sie sich, dass sich keine fremden Objekte im Gefäß befinden. Geben Sie die Lebensmittel in das Gefäß. Den Deckel des Chopper immer mit einer Drehbewegung einrasten. Dann das Motorteil auf den Chopper stecken und mit einer Drehbewegung befestigen. Den Chopper max. 2 Minuten laufen lassen. Danach mind. 5 Minuten abkühlen lassen. Den Deckel erst abnehmen, wenn das Gerät zum Stillsand gekommen ist.

Schneebeesen

- Geeignet zum Schlagen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne und auch Fertigmischungen.
- Er ist nicht geeignet für schwere Mischungen wie Margarine und Zucker – dadurch wird der Schneebeesen beschädigt.
- Höchstens 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne auf einmal verarbeiten. Betätigen Sie die Hochgeschwindigkeitsstufen oder Turbotaste. Bewegen Sie den Schneebeesen im Uhrzeigersinn

Kartoffel- & Gemüsestampfer

- Wird zum Pürieren von gekochtem Gemüse, wie Kartoffeln, Rüben, Karotten verwendet. Vorher die Kochflüssigkeit abgießen.
- Niemals harte oder ungekochte Lebensmittel pürieren.
- Achtung! Verbrennungsgefahr! Beim Pürieren im Topf auf den heißen Dampf achten, niemals während dem Kochen pürieren.



- Nicht mit Gewalt pürieren.
- Den Pürieraufsatz mit einer Drehbewegung am Motorteil befestigen.
- Wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit (2-3).
- Bewegen Sie den Pürierer ohne großen Druck auf und ab bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Generally


This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

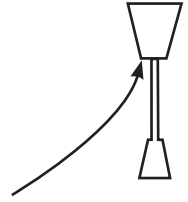
Plug in:

Only plug in the appliance according to the data shown on the rating label.

Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Keep the cord away from hot parts.
- Unwind the power cord before each usage.
- Do not tear at the power cord. Do not scrub the power cord over sharp edges and do not jam the power cord.






-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Do not immerse the appliance into water.
- The appliance must be used after a malfunction, e.g. after it dropped to the floor or it was damaged in any other way.
- The producer does not take over any responsibility at wrong usage, which is caused by ignoring the instruction manual.
- To avoid any dangers, repairs, e.g. exchange of a damaged power cord, must be done by authorized service people or a specialized company.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.



- The appliance is watertight up to the lower edge of the handle.
- Never immerse the appliance deeper than the lower edge of the cone in any liquid. If this happens by accident, the appliance must not be used anymore and send to authorized service for repair.
- Keep the appliance at a cool dry place in the kitchen.
- Unplug the appliance if you work at the protection cover or at any working parts.
- Unplug the appliance if the appliance is not used or any working parts are attached to the appliance.
- Remove all rotating parts when you rinse the appliance out of a bowl.
- Only switch the appliance on, when the mixing knife is in a bowl, jar or similar pot.
- Avoid any contact of the knife to finger, hair, clothes, knives or other tools, because this can cause severe injuries.
- The knife must not be used anymore, when it is damaged. The parts have to be replaced.
- If the appliance is on heavy duty, the housing can get warm. Most work is done in seconds. If the appliance gets more than hand-warm, let it cool down.
- Only use original equipment and spare parts, else the producer takes no responsibility for damages or injuries.

Cleaning:

- Turn the mixer stick from the motor part and put the mixing stick under hot water or put it into the dish washer. Do not immerse the motor part in water. Wipe the motor part with a damp cloth. Remove the knives only with the remover tool to avoid any injuries.
- All parts of the chopper are dishwasher safe!
- Remove the rubber feet of the chopper bowl to make the cleaning easier.
- Some foods, such as carrots, can discolour the plastic. Rub with vegetable oil can help.

				
<p>Chop: fresh fruits, Vegetables, Cereals, Onions, slightly frozen fruits (Attention: no fruits with stone)</p> <p>Mix: Soups, Sauces, Drinks, Pesto</p>	<p>Emulsions: Mayonaise, Drinks</p> <p>Stir: light dough, Curd cheese</p>	<p>Chop: raw meat</p>	<p>Beater: white of egg, Cream, Sauces, Drinks</p>	<p>Grind: Nuts (at nuts do not fill the chopper too much, that the blades get not stuck), Cheese, Cereals, Meat, Garlic, Herbs</p> <p>Mash: Fish</p>

Assembly:

The mixer stick, including the intended knife, must be put on the motor set and turned until it fits perfectly. The blades are stored in the storage box.

Exchange of the knives:

- Attention! The knives at the Mixer and at the chopper are very sharp! Danger of cuts! Always unplug the appliance!
- Put the knives vertical on the shaft that way that the pin of the shaft fits into the opening of the knife. To remove the knife, only use the remover. At the chopper put the motor part directly on the shaft.

Usage

- Mix small quantities in small bowls, large quantities in large bowls. Thin, tall bowls are better than wide low bowls.
- Only switch the appliance on when the mixer stick is inside a bowl.
- Large amounts of soup, sauce etc can be mixed directly in the pot.
- Attention: Danger of splashes
- In the pot or a bowl, always move the mixer circular from the bottom at the edge. Always lift the mixer a little to start a circulation of the food. At more solid food do not press the mixer on it to avoid a overheating of the motor. If there is only little liquid inside a bowl, put the bowl in a slight angle to avoid excessive splashes.
- When making whipped cream or mayonnaise place the mixer stick at the bottom of the jar and then pull it slowly upwards. This should be repeated several times until the intended consistency is achieved.
- To avoid splashes put the speed dial on a lower speed and press the button for normal speed, after ca. 1 minute press "turbo" to go on with max.speed.

Attention: for the endurance of the appliance pay attention to the following while using the chopper and whisk:

	Operating time	Pause
Heavy mixtures	50 Seconds	4 Minutes
Light mixtures	2 Minutes	5 Minutes
Whisk	3 Minutes	5 Minutes

Adjustment:

(rpm= rounds per minute)

Max 14.000rpm e.g. mincing of meat

Min 7.000rpm for whipped cream

The intermediate steps are +/- 1.000rpm

You will get experienced with the different speed over the time.

Press the button for normal speed or the "turbo" button to switch on the appliance.

By pressing the normal speed button it is possible to adjust the speed with the speed dial. The higher the speed is, the shorter the time.

When pressing the "Turbo" it is not possible to adjust the speed.

Chopper

- While handling and cleaning only touch the sharp blades on the handle with distance to the blades.
- Never place the device on or near a hot surface, but operate on a flat stable surface.
- The device is not suitable for crushing ice, coffee beans, spices, chocolate

- It is suitable for crushing (about 10-15 sec. each):
 - Meat (without bones and sinews)
 - Hard cheese
 - Onions
 - Herbs
 - Potatoes
 - Nuts
 - Bread

Before using the device, make sure that no foreign objects are inside the bowl. Place the food into the bowl. Always lock the lid on the chopper with a rotary motion. Then place the motor part on the chopper and fasten as well with a rotary motion. Run the chopper for max. 2 minutes. Then, leave it to cool for about 5 minutes. Only remove the lid if the blades are in standstill.

Whisk

- Suitable for whipping lighter ingredients such as egg whites, cream and baking mixes.
- It is not suitable for heavy mixtures such as margarine and sugar - the whisk might get damaged.
- Whip not more than 4 egg whites or 400ml cream at once. Press the high-speed stage or turbo button. Move the whisk clockwise.

Potato-Masher

- Suitable for pureeing cooked vegetables, such as potatoes, beets, carrots used. Drain the cooking liquid, first.
- Never puree hard or uncooked food.
- Danger! Risk of burns! When pureeing in a pot pay attention to hot steam, never puree during cooking.
- Never puree by force.
- Fix the potato-masher with a rotary motion on the motor part.
- Select a low speed (2-3).
- Move the masher without great pressure up and down until the desired consistency is reached.



Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement


Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Raccordement

Ne raccorder que sur la tension alternative indiquée sur la plaque signalétique.

Consignes de sécurité

- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- Raccorder et utiliser l'appareil uniquement selon les indications se trouvant sur la plaque signalétique.






-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. après une chute ou s'il a été endommagé de toute autre façon. Le constructeur ne prendra aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation due au non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout risque, les réparations sur l'appareil, telles que par ex. remplacer une conduite d'arrivée endommagée, ne seront exécutées que par notre service après-vente ou une société spécialisée.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.



- L'appareil est étanche à l'eau jusqu'au rebord inférieur de la poignée. Mais veuillez suivre les instructions suivantes :
- Ne plongez jamais l'appareil dans un liquide au dessus du rebord inférieur du cône supérieur. Si cela devait arriver par inadvertance, il ne faudra plus brancher l'appareil, mais le donner à un spécialiste en vue de la réparation. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec de votre cuisine.
- Débranchez le connecteur quand vous manipulez le capot de protection ou les pièces de travail.
- Débranchez le connecteur quand vous n'utilisez pas l'appareil, avant que vous n'installiez les pièces de travail ou les enleviez.
- Enlevez de l'appareil les pièces rotatives si vous nettoyez l'appareil en dehors d'un récipient.
- Ne mettre l'appareil en marche que lorsque la tige du mixeur se trouve dans une cruche, un pot ou un récipient quelconque.
- Évitez tout contact des couteaux avec les doigts, les cheveux, les vêtements, le racleur de pâte, les lames et autres outils parce qu'ils pourraient provoquer des blessures.
- Si les couteaux sont endommagés, il ne faut plus utiliser l'appareil. Les pièces devront être remplacées.
- Si vous utilisez l'appareil pour de durs travaux, le boîtier peut chauffer. La plupart des travaux sont exécutés rapidement en quelques secondes. Si le boîtier est plus que tiède, laissez l'appareil refroidir.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine, sinon, le constructeur ne prendra aucune responsabilité des dommages ou des blessures.

Nettoyage

- Enlevez en tournant la tige du mixeur du moteur et tenez-la sous l'eau chaude ou mettez-la dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez pas la partie moteur dans l'eau mais essuyez-la avec un torchon humide.
- Tirer sur les couteaux seulement avec la détente afin d'éviter de vous blesser.
- Les pièces du chopper sont également appropriées au lave-vaisselle.
- Enlever l'anneau de caoutchouc qui se trouve sur le chopper afin de pouvoir nettoyer l'appareil à fond.
- Certains aliments, comme les carottes peuvent décolorer le plastique. Enduire avec l'huile végétale peut aider.

				
<p>Broyer Fruits frais, légumes, crudités müsli, oignons fruits congelés. Attention pas de noix!</p> <p>Mixer Soupes, sauces Cocktails, Pesto</p>	<p>Emulsionner Mayonnaise cocktails</p> <p>Mélanger Pâte légère Fromage blanc</p>	<p>Broyer Viande crue, légèrement congelée.</p>	<p>Battre Blancs d'oeuf chantilly sauces cocktails</p>	<p>Broyer (ne pas remplir le chopper complètement de noisettes afin que les couteaux ne bloquent pas) fromage céréales Ail, fines herbes</p> <p>Réduire en purée poisson</p>

Montage

Emboîter la tige du mixeur avec les couteaux désirés sur la partie moteur et bien serrer par une rotation. Les couteaux sont dans le boîte de rangement.

Remplacement des couteaux

Attention, les couteaux de la tige du mixeur sont aiguisés ainsi que ceux du chopper! Par principe débrancher l'appareil.

Emboîter les couteaux verticalement sur l'arbre de telle sorte que la broche de l'arbre aille bien dans l'évidement des couteaux. Pour retirer, on utilisera la détente.

Pour ce qui est du chopper, posez la partie moteur sur l'axe du chopper.

Manipulation

- Mélanger des petites quantités dans des petits récipients, des grosses dans des grands récipients. Des récipients étroits et hauts sont mieux appropriés que des bas et larges.
- Allumez l'appareil seulement lorsque vous avez le mixeur plongeant dans le récipient.
- On peut préparer des grandes quantités de soupe, de sauce etc. directement dans la casserole.
- Attention : Risques de projections
- Que vous travailliez dans la casserole ou dans le bol, toujours tourner le mixeur en partant du fond vers les rebords du récipient en soulevant l'appareil de temps en temps afin qu'il y ait une circulation des produits alimentaires. En cas d'aliments plus durs, ne pas appuyer le mixeur trop fortement sur les aliments afin de ne pas surcharger le moteur.
- S'il y a peu de liquide dans le récipient, il faudrait le tenir incliné afin qu'il n'y ait pas trop de projections.
- Pour battre la crème chantilly ou la mayonnaise
- On pose le mixeur quelques secondes sur le fond du récipient et on le tire incliné vers le haut.
- On le fait plusieurs fois jusqu'à avoir obtenu la consistance voulue.
- Pour éviter des projections, réglez le régulateur de vitesses sur une faible et appuyez sur la touche pour vitesse normale. Au bout d'1 minute env. vous pourrez appuyer sur la touche turbo pour continuer à la vitesse maximum.

Attention: pour la vie de l'appareil lorsque vous travaillez avec le broyeur et fouet:

	Durée de fonctionnement	Pause
mélanges lourds	50 Seconds	4 Minutes
mélanges douces	2 Minutes	5 Minutes
Fouet	3 Minutes	5 Minutes

Réglages

(tours/min = t/m)

Maxi 14.000 t/m hacher la viande

Mini 7.000 t/m pour la chantilly

Les vitesses intermédiaires sont env. 1.000 t/m + -

Avec le temps, vous accumulerez les valeurs par l'expérience.

Appuyez sur la touche pour vitesse normale ou sur la touche turbo pour allumer l'appareil.

En appuyant sur la vitesse normale, vous pourrez la régler à l'aide du régulateur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus la durée d'utilisation est courte.

Avec la touche turbo, il n'est pas possible de régler la vitesse.

Broyeur

- Touchez les couteaux pendant la manipulation et le nettoyage seulement à la poignée et toujours à distance de la lame.
- Placez l'appareil jamais sur ou près d'une surface chaude, mais sur une surface plane et stable.
- L'appareil n'est pas approprié pour piler la glaçon, les grains de café, les épices, chocolat.
- Il est approprié pour le broyage de (environ 10-15 sec.):
 - Viande (sans os et tendons)
 - Fromage dur
 - Oignon
 - Herbes
 - Pommes de terre
 - Noisette
 - Pain

Avant d'utiliser le broyeur, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le bol. Placez les aliments dans le récipient. Laissez enclencher le couvercle avec un mouvement rotatif. Ensuite, mettez la partie de moteur sur le broyeur et laissez enclencher aussi avec un mouvement rotatif. Faire marcher l'appareil 2 min maxi, et ensuite le laisser refroidir 5 minutes. Retirez le couvercle seulement si l'appareil est venu à un arrêt.



Fouet

- Approprié pour fouetter les ingrédients plus légers tels que les blancs d'œufs, la crème et des mélanges à pâtisserie.
- L'appareil n'est pas approprié pour les mélanges lourds tels que la margarine et le sucre - car le fouet peut être endommagé.
- Fouetter au plus 4 blancs d'œufs ou 40 ml de la crème à une fois. Appuyez sur le bouton à haute vitesse ou le bouton turbo. Bougez le fouet dans le sens horaire.

Potato-Masher

- Approprié pour faire la purée de légumes cuits, tels que les pommes de terre, betteraves, carottes. Avant, vider le liquide de cuisson.
- Ne jamais faire la purée dur ou non cuits aliments.
- Attention! Risque de brûlures! Quand faites la purée dans un pot, faites attention à vapeur chaud. Ne jamais faites la purée pendant la cuisson.
- Non faites la purée avec puissance.

- Fixez le potato-masher au parti de moteur avec un mouvement rotatif.
- Sélectionnez une vitesse faible (2-3).
- Bougez le potato-masher sans grande pression de haut en bas jusqu'à ce que la consistance désirée.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables. Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers. Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne

tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.


Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Aansluiting

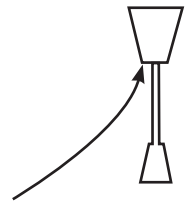
Uitsluitend op de op het typeaanduidingplaatje vermelde wisselspanning aansluiten.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Plaats de stekker alleen in een goed geïnstalleerd en makkelijk bereikbaar stopcontact.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken, niet aan de kabel.
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderdicht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reini-

ging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een foutief gebruik, waarvan door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing sprake is.
- Om gevaren te vermijden, mogen reparaties van het apparaat, zoals bijvoorbeeld de uitwisseling van een beschadigde toevoerleiding, uitsluitend door onze klantenserviceafdeling of door een gespecialiseerde firma uitgevoerd worden.



- Het apparaat is tot aan de onderkant van de handgreep waterdicht. Neem echter de hierna volgende aanwijzingen in acht:
- Dompel het apparaat nooit verder in vloeistof dan tot aan de onderkant van de bovenste kegel. Indien dit toch al eens per vergissing gebeurt, mag het apparaat niet meer ingestoken worden, maar moet het met het oog op een reparatie aan een vakman overhandigd worden.

- Bewaar het apparaat op een koele en droge plaats in uw keuken.
- Trek de stekker uit wanneer u de afscherpende kap of de werkonderdelen hanteert.
- Trek de stekker uit wanneer het apparaat niet gebruikt wordt voordat u de werkonderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Neem de roterende onderdelen van het apparaat wanneer u het apparaat buiten een schaal reinigt.
- Het apparaat pas inschakelen wanneer de staaf zich in een kaf, een pot of in één of andere schaal bevindt.
- Vermijd ieder contact van de messen door vingers, haar, kleding, deegkrabber, messen en ander gereedschap, omdat daarvoor verwondingen veroorzaakt zouden kunnen worden.
- Als de messen beschadigd zijn, mag u het apparaat niet meer gebruiken. De onderdelen moeten vervangen worden.
- Wanneer u met het apparaat zware werkzaamheden verricht, kan de behuizing warm worden. De meeste werkzaamheden zijn in ieder geval in luttele seconden afgehandeld. Wanneer de behuizing echter meer dan lauw wordt, laat u het apparaat afkoelen.
- Maak uitsluitend gebruik van originele toebehoren en reserveonderdelen. In het andere geval kan de fabrikant niet aansprakelijk gesteld worden voor beschadigingen of verwondingen.
- Reparaties aan het apparaat, zoals bijvoorbeeld een uitwisseling van een beschadigde voeding, mogen uitsluitend door een klantenserviceafdeling uitgevoerd worden om gevaren te vermijden.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van een verlengsnoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
- De stekker van het apparaat moet te alle tijden uit het stopcontact verwijderd worden in het geval van schoonmaken, montage, demontage of als er geen toezicht is.

Reiniging:

- Draai de mixstaaf van het motorgedeelte en houd de mixstaaf onder heet water of doe deze in de vaatwasmachine. Het motorgedeelte niet in water dompelen, maar vochtig schoonvegen.
- De messen uitsluitend met de aftrekhefboom aftrekken om verwondingen te vermijden.
- De onderdelen van de chopper zijn eveneens geschikt om in de vaatwasmachine afgewassen te worden.
- De rubberen ring aan de chopper verwijderen, opdat de schaal grondig gereinigd kan worden.
- Sommige voedingsmiddelen, zoals wortelen, kunnen het plastic verkleuren. Wrijven met plantaardige olie kan helpen.

				
<p><u>Fijnhakken</u> Vers fruit, groenten, rauwkost, müsli, uien licht bevroren fruit.</p> <p><u>Mixen</u> Soepen, sausen, mixdrankjes, pesto</p>	<p><u>Emulgeren</u> Mayonaise Mixdrankjes</p> <p><u>Roeren</u> Lichte deeg Kwark</p>	<p><u>Fijnhakken</u> Rauw vlees Lichtjes bevroren</p>	<p><u>Kloppen</u> Eiwit Room Sausen Mixdrankjes</p>	<p><u>Fijnhakken</u> Noten <small>(bij noten de chopper niet overdreven veel vullen opdat de messen niet blokkeren)</small> Kaas, Granen, Knoflook, Kruiden</p> <p><u>Pureren</u> Vis</p>

Montage

De mixstaaf met het gewenste mes op het motorgedeelte spelden en met een draaiende beweging vasttrekken. De messen bevinden zich in de opbergdoos.

Uitwisseling van de messen

Opgelet, de messen aan de staafmixer en aan de chopper zijn scherp! In principe het apparaat van de stroom verbreken.

De messen loodrecht op de as spelden, zodat de meeneempen van de as in de mesuitsparing past. Om af te trekken, maakt men gebruik van de aftrekhefboom.

Bij de chopper zet u het motorgedeelte op de as van de chopper.

Bediening:

- Kleine hoeveelheden in kleine schalen, grote hoeveelheden in grote schalen mixen. Smalle, hoge schalen zijn beter dan brede lage schalen.
- Het apparaat pas inschakelen wanneer u met de mixerstaaf in de schaal bent.
- Grote hoeveelheden soep, saus etc. kan men direct in een kookpan bereiden.
- Opgelet: spatgevaar
- Ook in de kookpan of in de mixbeker de mixer altijd cirkelvormig, beginnend vanaf de bodem, langs de rand van de schaal bewegen. Daarbij altijd opnieuw het apparaat lichts optillen, zodat er een circulatie van de levensmiddelen ontstaat. Bij vastere levensmiddelen aan het begin van de mixer niet te stevig op het levensmiddel drukken, opdat de motor niet overbelast wordt.
- Indien er een beetje vloeistof in de schaal is, dient men deze schuin te houden, opdat men niet te veel spatten maakt.
- Bij het kloppen van slagroom of mayonaise zet men enkele seconden lang de mixerstaaf op de bodem van de schaal en trekt men vervolgens de mixer schuin naar boven. Dat herhaalt men meerdere keren totdat de gewenste consistentie bereikt is.
- Om spatten te voorkomen, schakelt u de snelheidsregelaar naar een lage snelheid over en drukt u de toets voor een normale snelheid in. Na ca. 1 minuut kunt u de turbotoets indrukken om met maximumsnelheid door te gaan.

Let op: besteed aandacht aan het volgende bij het gebruik van het hakmes en garde voor de duurzaamheid van het apparaat:

	Tijd in gebruik	Pauze
Zware mengsels	50 seconden	4 minuten
Lichte mengsels	2 minuten	5 minuten
Opkloppen	3 minuten	5 minuten

Instellingen:

(toeren/min = t/m):

Max. 14.000 t/m Fijnhakken van vlees

Min. 7.000 t/m Voor room

De tussentrappen zijn ca. +/- 1.000 t/m.

Druk de toets voor normale snelheid of de turbotoets in om het apparaat in te schakelen.

Wanneer de normale snelheid ingedrukt wordt, kunt u deze met de snelheidsregelaar instellen. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de verwerkingstijd is.

Bij de turbotoets kan de snelheid niet aangepast worden.

Chopper (hakmes)

- Hou de handgreep tijdens gebruik en schoonmaken vast en raak de scherpe messen niet aan.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een heet oppervlak, gebruik hem alleen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Het apparaat is niet geschikt voor het malen van ijsblokjes, koffiebonen, specerijen, chocolade.
- Het apparaat is geschikt voor het malen van (ca. 10-15 seconden):
 - Vlees (zonder botten en pezen)
 - Harde kaas
 - Uien
 - Kruiden
 - Aardappels
 - Noten
 - Brood

Plaats geen vreemde voorwerpen in de kom voor het gebruik van het apparaat.

Plaats voedsel in de kom. Vergrendel het deksel op de chopper met een draaiende beweging. Plaats vervolgens het motorgedeelte op de chopper en zet deze met een roterende beweging vast. Zet de chopper maximaal 2 minuten aan. Verwijder het deksel alleen als de messen tot stilstand zijn gekomen.



Opkloppen (garde)

- Geschikt voor het opkloppen van lichtere ingrediënten zoals eiwitten, room en bakmixen.
- Niet geschikt voor zware mengsels zoals margarine en suiker – de garde zou kunnen beschadigen
- Klop niet meer dan 4 eiwitten of 400 ml room tegelijk op. Druk op de high-speed of turbo knop. Beweeg de garde met de klok mee.



Potato-Masher

- Geschikt voor het pureren van gekookte groenten, zoals aardappelen, bieten en wortelen. Giet het kookvocht eerst af.
- Pureer nooit hard of ongekookt voedsel.
- Gevaar! Risico op brandwonden! Wanneer er direct in de pan gepureerd wordt kijk dan uit voor hete stoom, pureer nooit tijdens het koken.
- Pureer nooit met geweld
- Bevestig de aardappel-stamper met een draaiende beweging op het motordeel.
- Selecteer een laag toerental (2-3).
- Beweeg de stamper op en neer, zonder grote druk, tot de gewenste consistentie is bereikt.



Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18