



220 – 240 V, 1500 Watt, 50/60 Hz

## **Elektronischer Fleischwolf MG 1600 V6**


Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 12

## 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.

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild an eine geerdete Steckdose anschließen und betreiben.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und schauen Sie alle Abbildungen vor der Benutzung des Gerätes an.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Gewindering fest aufgeschraubt ist.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile anderer Hersteller! Dadurch erlischt Ihr Garantieanspruch!
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel ziehen.
-  Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann 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. Das Gerät und sei-

- ne Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät in einer stabilen Lage, nicht an der Kante des Tisches aufstellen.
  - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
  - Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
  - 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.
  - Netzanschlussleitung von heißen Teilen fernhalten.
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
  - Ziehen Sie den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile montieren oder demontieren
  - Nicht mit den Fingern in das Schneckengehäuse fassen!
  - Keine Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände in das Gerät geben
  - Das Fleisch in Würfel schneiden
  - Das Fleisch nicht zu stark mit dem Stößel in das Schneckengehäuse drücken
  - Die Motortemperatur beobachten. Nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen lassen. Dann ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
  - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
  - 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 Gebrauchsanleitung zustande kommt.

- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## Reinigung

- Sollten sich noch Fleischreste im Schneckengehäuse und der Lochscheibe befinden, entfernen Sie diese mit einer Scheibe Weißbrot o.ä..



Den Netzstecker ziehen.

- Das Gerät nie in Wasser tauchen oder abspritzen!

- 1) Entfernen Sie den Stopfer und das Einfülltablett. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und drehen Sie das Gehäuse des Einfüllschachts in Pfeilrichtung.

- 2) Entfernen Sie die Lochscheibe, das Messer und die Schnecke.



Achtung, das Messer ist scharf! Diese Teile können nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

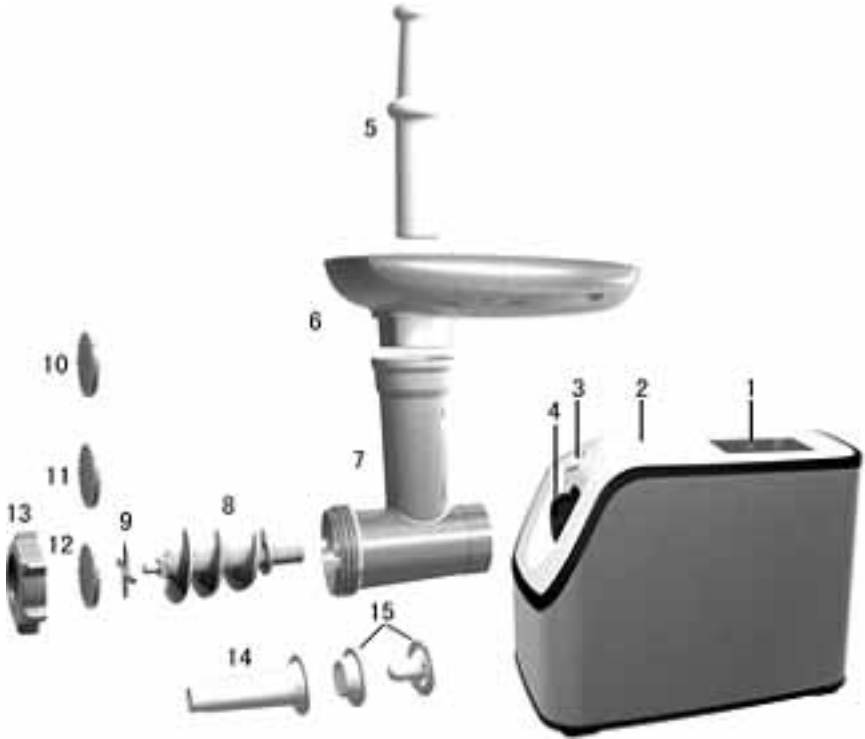
- 3) Reinigen Sie alle Teile die mit Fleisch in Berührung gekommen sind in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie die Teile sofort nach Gebrauch des Gerätes.
- 4) Spülen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen. Tip: fetten Sie das Messer und die Lochscheibe mit Salatöl.



## Arbeitsplatz

Wichtig: Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte). Das Gerät nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Nie an die Tischkante stellen. Die Luftschlitze an dem Gerät müssen frei bleiben.

# Aufbau

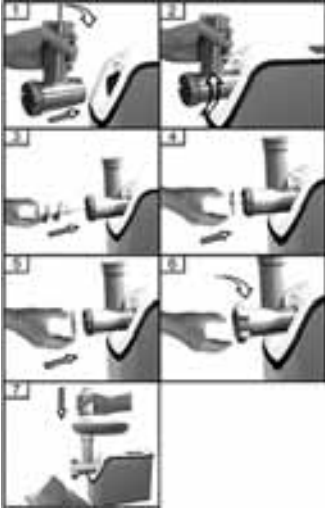


1 LCD Display	9 Messer
2 Motorteil	10 Lochscheibe 3mm
3 Entriegelungsknopf	11 Lochscheibe 5mm
4 Antriebszahnrad	12 Lochscheibe 8mm
5 Stopfer	13 Gewinding
6 Einfülltablett	14 Wurstfüll-Aufsatz
7 Schneckengehäuse	15 Kebbe-Aufsatz
8 Schnecke	

## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie sämtliche Teile
- Das Gerät ca. 5 Minuten ohne Lebensmittel laufen lassen um mögliche Produktionsrückstände zu beseitigen


## Zusammenbau



- 1) Drücken Sie den Entriegelungsknopf und setzen Sie das Schneckengehäuse leicht schräg auf das Antriebszahnrad (fig 1). Dann drehen die das Schneckengehäuse entgegen dem Uhrzeigersinn bis es einrastet (fig 2).
- 2) Setzen Sie die Schnecke, mit dem längeren Ende voran, in das Schneckengehäuse bis sie einrastet (fig 3).
- 3) Setzen Sie das Messer ein. Achten Sie darauf, dass die Scheiden des Messers in Richtung der Lochscheibe zeigen (fig 4). Ist das Messer nicht richtig eingesetzt arbeitet das Gerät nicht korrekt.
- 4) Setzen Sie eine Lochscheibe auf (fig 5).
- 5) Schrauben Sie den Gewindinging auf das Schneckengehäuse (fig 6).
- 6) Stecken Sie das Einfülltablett auf das Schneckengehäuse. Mit dem Stopfer kann das Fleisch in das Schneckengehäuse gedrückt werden (fig 7).



## Bedienung





Niemals mit den Fingern oder einem Gegenstand in den Einfüllschacht langen. Nur den dafür vorgesehenen Stopfer verwenden. Keine Knochen, Kerne, Sehnen etc. in das Gerät geben. Nur leicht angefrorene Lebensmittel verwenden. Sollte das Getriebe blockieren, die Taste  Reverse drücken. Das Gerät ausstellen, den Vorsatz öffnen und den Gegenstand entnehmen.



### Programme:

- Das Gerät anschließen
- An/Aus Taste  einige Sekunden drücken
- Das Programm mit der Taste  Set wählen:



	Programm	Bedeutung	Umdrehungen/Min
1x drücken	Meat	Fleisch	220
2x drücken	Beef	Rindfleisch	200
3x drücken	Frozen Meat	Angefrorenes Fleisch	180
4x drücken	Fish	Fisch	150
5x drücken	Juicer	Slow-Juicer Aufsatz	130
6x drücken	Shredder	Multireibe Aufsatz	110

- Starttaste  drücken
- Die Lebensmittel mit dem Stopfer sanft in den Einfüllschacht drücken
- Bei Störungen durch Knochen etc. die Reversetaste  drücken. Das Gerät läuft dann rückwärts.

### Temperaturanzeige

Der Motor wird durch große Mengen, starken Druck oder die 3mm Lochscheibe erhitzt. Die Temperaturanzeige beobachten. Nach ca. 5 Minuten das Gerät ausstellen und einige Minuten abkühlen lassen.

### Kindersicherung

Die Taste  einige Sekunden drücken. Es erscheint das Symbol . Zum Entsperren nochmals wiederum einige Sekunden drücken.

### Verwendung:

Zur Verarbeitung von rohem oder gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel, Fisch. Kein tiefgefrorenes Fleisch verwenden.

Lochscheiben: 3, 5, 8mm

Die Lebensmittel in Würfel schneiden

Will man Tartar machen, lässt man das Fleisch 2 mal auf Lochscheibe 3 durchlaufen

Nicht zu stark mit dem Stopfer drücken

## Wurstfüll- und Kebbe-Aufsatz



- Den Netzstecker ziehen
- Die Schnecke in das Schneckengehäuse stecken
- Das Messer und die Lochscheibe einsetzen
- Den Wurstfüll-Aufsatz vor die Lochscheibe setzen und mit dem Gewinding anziehen
- Einen eingeweichten Darm über den Aufsatz stülpen und die gewürzte und gewolfte Wurstmasse mit sanftem Druck verarbeiten. Nicht zu prall füllen



Den Kebbe-Aufsatz wie oben beschrieben anstelle des Wurstfüll-Aufsatzes montieren. Der Kebbe-Aufsatz ist zum Formen von Teigröhren geeignet die anschließend gefüllt werden können.

Nachdem es viele Rezepte und Würzungen gibt, empfehlen wir Ihnen im Internet Ihr Lieblingsrezept zur Wurst- und Kebabherstellung nachzulesen.

## Spritzgebäck-Aufsatz


- Den Netzstecker ziehen
- Die Schnecke in das Schneckengehäuse stecken
- Das Messer und die Lochscheibe einsetzen
- Den Spritzgebäck-Aufsatz vor die Lochscheibe setzen und mit dem Gewinding anziehen
- Die Schablone einschieben
- Den Teig in den Einfüllschacht geben und mit sanftem Druck verarbeiten





# Zubehörteile (nicht im Lieferumfang enthalten)

## Multireibe zum Raspeln von Gemüse, Obst, Käse, Nüssen

- Den Netzstecker ziehen
- Den Multireiben-Aufsatz auf das Motorteil stecken und mit einer leichten Drehbewegung einrasten lassen.
-  Achtung der Konus ist scharf! Die Lebensmittel nur mit dem vorgesehenen Stopfer in die Füllöffnung geben.
- An/Aus Taste drücken und das Programm „Shredder“ wählen
- Den Deckel als Auffangschale verwenden
- Die verschiedenen Trommeln sind geeignet zum:



Schneiden



Raspeln



Reiben


## Reinigung

- Netzstecker ziehen
- Den Entriegelungsknopf drücken und den Vorsatz entfernen
- „Achtung“ Die Schneidtrommel vorsichtig entnehmen
- Alle Teile in Seifenwasser reinigen und trocknen

Steba Multireibe zu Fleischwolf MG 1600 V6, Art-Nr. 99.66.00. Erhältlich im Steba-Service unter 09543 449-17 oder im Fachhandel.

## Slow-Juicer-Aufsatz



- Den Netzstecker ziehen
- Die Schnecke in den Juicer-Vorsatz stecken
- Den Siebträger mit Sieb nach unten einschieben
- Den Tresterauslauf festschrauben
- Den kompletten Juicer-Aufsatz mit einer Drehbewegung am Motorteil einrasten
- An/Aus Taste drücken und das Programm „Juicer“ wählen
- Die Taste  betätigen
- Je 1 Glas unter den Trester- und Saftauslass stellen
- Die Lebensmittel nur mit dem vorgesehenen Stopfer in die Füllöffnung geben.

## Reinigung

- Netzstecker ziehen
- Den Entriegelungsknopf drücken und den Vorsatz entfernen
- Alle Teile in Seifenwasser reinigen und trocknen

Steba Slow-Juicer-Aufsatz zu Fleischwolf MG 1600 V6, Art-Nr. 99.56.00. Erhältlich im Steba-Service unter 09543-449-17 oder im Fachhandel.

## 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 Sammelssysteme 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.

### Geräteverpackung:

- 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](mailto: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 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.

## Safety information

- Connect the appliance to an earded wall socket and operate it only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Read the instruction carefully and look at the illustrations before using the device.
- Before every use, make sure that the winding ring is fastened tight.
- Never use any accessories from other manufacturers. Your guarantee will become invalid if such parts are used!
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
-  The appliance must not be used by children aged 0 to 8. The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have understood the resulting dangers. Keep the appliance and its electric wiring away from children aged 8 or younger. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.

- Place the device in a stable position and not on the edge of a table
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Always unplug the device before mounting or demounting the accessory parts
- Never use your fingers to push food into the feeding tube!
- Do not give bones, nuts or any other hard items into the device.
- Cut the meat into dices
- Do not push the meat too hard into the device.
- Keep an eye on the motor temperature. Do not let the device run longer than 5 minutes continuously. Leave to cool for about 10 minutes.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it fell down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.

## Cleaning

- Meat left behind in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.



Always unplug the device. Never immerse the appliance into water!

- 1) Remove the stodge and the filling tray. Press the release button and turn the whole cutter housing in the direction of the arrow.
- 2) Unscrew the screw ring and remove the disc, knife and worm out of the cutter housing.



The knife is sharp!

Do not clean the parts in the dishwasher!

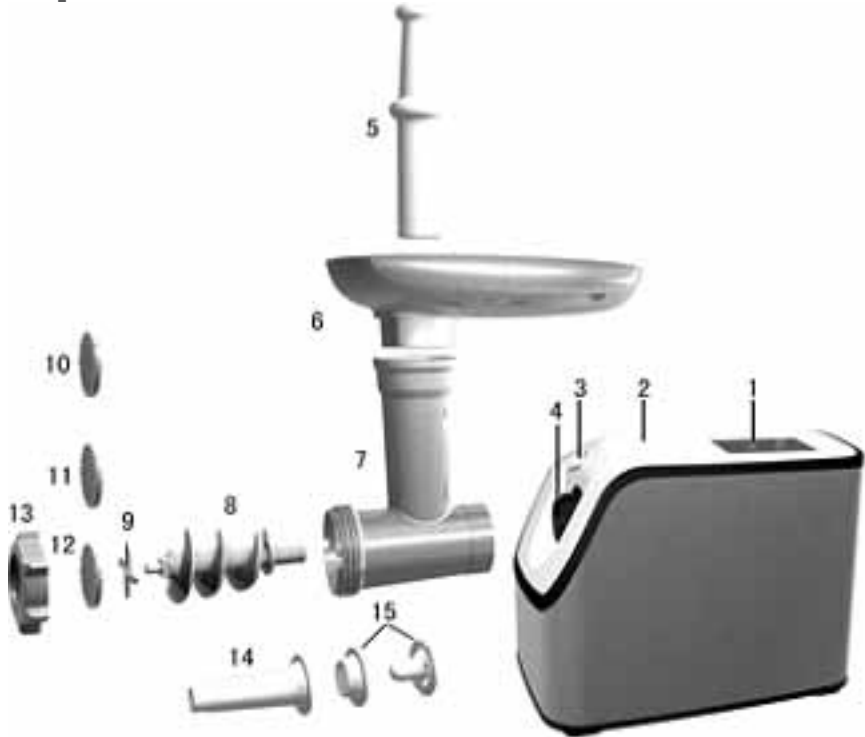
- 3) Wash all parts that have come into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
- 4) Rinse all parts with clear hot water and dry them immediately. We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.



## Working place

Important: Never place the appliance on top or nearby a hot surface (e.g. cooktop). Always place the appliance on a stable, flat und temperature resisting surface. Never place on the edge of a table. Never cover the air outlet of the device.

# Composition

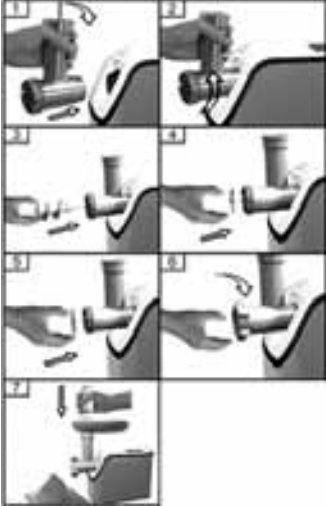


1 LCD Display	9 Knife
2 Motor body	10 Disc 3mm
3 Release button	11 Disc 5mm
4 Driving toothed wheel	12 Disc 8mm
5 Stodger	13 Fixing ring
6 Filling tray	14 Sausage Attachement
7 Worm housing	15 Kebbe-Attachement
8 Worm	

## Before the first use

- Clean all parts
- Let the device run for about 5 minutes without food in order to eliminate possible residuals from the production.


# Assembling



- 1) Press the release button, hold the head and insert it into the inlet. While inserting please pay attention that the head must be slanted as indicated by the arrow on the top (fig.1). Then move the head anti-clockwise so that the head is being fastened tightly. (fig.2)
- 2) Place the worm into the head, long end first, until it is set into the motor housing (fig.3).
- 3) Place the knife onto the worm shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be grinded.
- 4) Place a desired disc onto the knife (fig 5).
- 5) Screw the fixing ring onto the worm housing (fig 6).
- 6) Set the filling tray onto the worm housing. You can use the stodger to put the meat into the worm housing (fig 7).

# Usage



Never put fingers or any other gadgets into the filling tube. Only use the provided stodger. Never put any bones, pits, fibres etc. into the device. Only use slightly frozen food, no deeply frozen. If the appliance is blocked, please press revers button . Turn off the device and open the winding ring and detach the gadget the caused the blocking.





### Programs:

- Plug in the device
- Press the on/off button (⏻) for some seconds.
- Chose the program by pressing the (⚙️) SET-button:



	Program	rpm
Press 1x	Meat	220
Press 2x	Beef	200
Press 3x	Frozen Meat	180
Press 4x	Fish	150
Press 5x	Juicer	130
Press 6x	Shredder	110

- Press start (▶)
- Press the food into the filling tube by using the stodger
- If the device is blocked, press the reverse button (◀). The device runs backwards then.

## Temperature indicator

The motor is heated by big amounts of food, strong pressure or by using the 3mm disc. The temperature indicator shows the temperature of the motor. After about 5 minutes of operation, turn off the device and leave to cool for some minutes.

## Child lock

Press the button  for some seconds. The symbol  is shown in the display. To unlock the device, press the button again for some seconds.

## Making minced meat

For the use of raw or cooked meat, bacon, poultry, fish. Never use deeply frozen meat!

Discs: 3, 5, 8mm

Cut the food into dices

In order to produce tartare, mince the meat twice with the 3mm disc

Do not too hard with the stodger

## Making sausage and kebbe



- Unplug the device
- Insert the worm into the worm housing
- Insert the knife and the disc
- Place the sausage attachment onto the disc and fasten by using the winding ring
- Place a lukewarm and soaked sausage skin onto the sausage attachment and fill the sausages with minced and seasoned meat. Do not fill too tight.



Mount the kebbe attachment as described above with the sausage attachment. You can use this attachment for making tubes of minced meat which, then can be stuffed.


## Making cookies

- Unplug the device
- Insert the worm into the worm housing
- Insert the knife and the disc
- Place the cookie attachment onto the disc and fasten by using the winding ring
- Chose a pattern
- Fill the dough into the filling tube by using the stodger



## Accessories (not included!)

### Shredder for vegetable, fruits, cheese, nuts

- Unplug the device
- Place the shredder attachment onto the motor block and lock in place with a rotary move.
-  Blades are sharp! Only use the shredder to fill in the food!
- Press the on/off button and choose the program "Shredder"
- You can use the lid as a bowl
- The cutter drums can be used for:



Cutting



rasping



grating

### Cleaning

- Unplug the device
- Detach the attachment by pressing the release button
- "Achtung" detach the drums carefully
- Clean all parts in soapy water and leave to dry

Steba shredding attachment for meat grinder MG 1600 V6: Art-no. 99.66.00. Available through Steba Service (+49 9543 449 17) or at specialized trade.

## Slow-Juicer attachment



- Unplug the device
- Place the worm into the slow-juicer attachment
- Insert the sieve
- Tighten the food outlet ring
- Mount the complete slow-juicer onto the motor block with a rotary move
- Press the on/off button and chose the program "Juicer"
- Press the button
- Place a glass below the juice outlet and the food outlet
- Only use the stodger to fill in the food!

## Cleaning

- Unplug the device
- Detach the attachment by pressing the release button
- Clean all parts in soapy water und leave to dry

Steba slow-juicer attachment for meat grinder MG 1600 V6: Art-no. 99.56.00. Available through Steba Service (+49 9543 449 17) or at specialized trade.

## Disposal:

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.

### 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.

## 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](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

# 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