



220-240 V~; 50/60 Hz; 700 W (locked power 1600 W)


Elektronischer Fleischwolf MG 1400

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. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).

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 geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- 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. 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 Fernwirksystem betrieben werden!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- **Tauchen Sie das Gerät niemals ins 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 oder unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.

- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel 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.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Gewindering fest angeschraubt ist!
- **Nicht mit den Fingern in das Schneckengehäuse fassen!**
- Geben Sie keine Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände in das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen. Danach 10 Minuten abkühlen lassen.

Reinigung



- **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Lebensmittelrückstände müssen aus hygienischen Gründen entfernt werden.
- Tipp: Sollten sich noch Fleischreste im Schneckengehäuse und der Lochscheibe befinden, entfernen Sie diese mit einer Scheibe Weißbrot.
- Entfernen Sie den Stopfer und das Einfülltablett. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und drehen Sie das Gehäuse des Einfüllschachts nach rechts um es herauszuziehen.
- Entnehmen Sie die Lochscheibe, das Messer und die Schnecke.



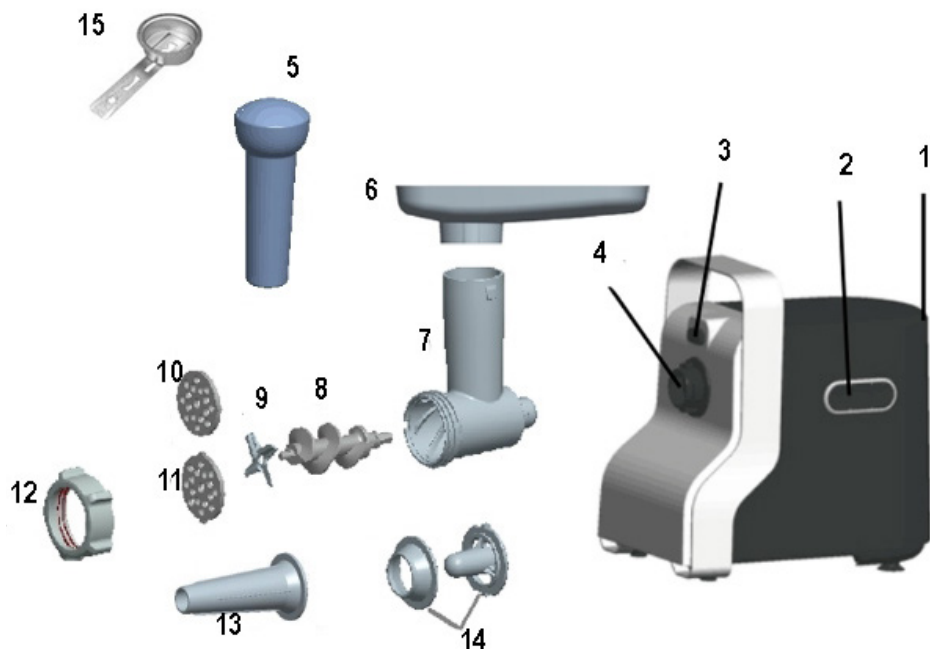
Vorsicht! Die Messer sind scharf! Diese Teile können nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!

- Reinigen Sie alle Teile die mit Fleisch in Berührung gekommen sind in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie die Teile sofort nach Gebrauch des Gerätes.
- Spülen Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen. Tipp: fetten Sie das Messer und die Lochscheiben mit Salatöl ein.
- Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.

Arbeitsplatz

Wichtig:

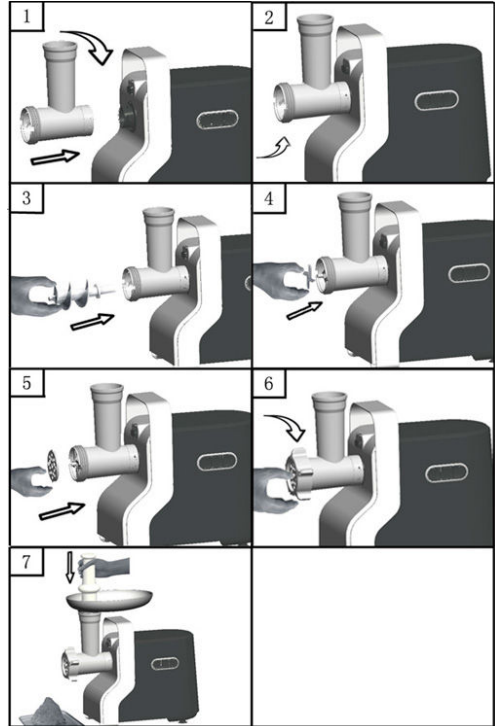
Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.



1. Motorteil
2. Schalter
3. Entriegelungsknopf
4. Antriebszahnrad
5. Stopfer
6. Einfülltablett
7. Schneckengehäuse
8. Schnecke
9. Messer
10. Lochscheibe 8mm
11. Lochscheibe 5mm
12. Gewinding
13. Wurstfüllaufsatz
14. Kebbeaufsatz
15. Spritzgebäckaufsatz

Zusammenbau


1. Stecken Sie das Schneckengehäuse leicht schräg auf das Antriebszahnrad. Dann drehen die das Schneckengehäuse entgegen dem Uhrzeigersinn bis es einrastet.
2. Die Schnecke mit dem dickeren Ende voran in das Gehäuse schieben und anschließend das Messer aufsetzen. Achten Sie darauf, dass die Schneide des Messers in Richtung der Lochscheibe zeigt.
3. Setzen Sie eine Lochscheibe auf und schrauben Sie anschließend den Gewindingring fest auf das Gehäuse.
4. Stecken Sie das Einfülltablett auf. Mit dem Stopfer wird das Fleisch sanft in das Schneckengehäuse gedrückt.



Verwendung

- Zur Verarbeitung von rohem oder gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel, Fisch. Kein tiefgefrorenes Fleisch verwenden.
- Lochscheiben: 5 & 8mm
- Die Lebensmittel in Würfel schneiden
- Will man Tartar machen, lässt man das Fleisch 2-mal auf Lochscheibe 5 durchlaufen
- Nicht zu stark mit dem Stopfer drücken.

Bedienung

- Während des Zusammenbaus das Gerät noch nicht anschließen!
- Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie die Start-Taste. Das Gerät startet mit der zuletzt eingestellten Geschwindigkeit. Mit der SPEED-Taste wählen Sie Stufe 1 oder 2 aus.
 - o Stufe 1 (langsam): für Lochscheibe 8mm, zum Wurstfüllen und Kebbe
 - o Stufe 2 (schnell): für Lochscheibe 5 und 8mm
- Die Lebensmittel mit dem Stopfer sanft in den Einfüllschacht drücken.
-  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 REV-Taste wählen. Das Gerät ausstellen, den Vorsatz öffnen und den Gegenstand entnehmen.

Zum Schutz des Motors:

- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten laufen.
- Lassen Sie zwischen den Arbeitsgängen eine Pause von ca. 10 Minuten.
- Wird der Motor überlastet, löst der Motorschutz aus. Warten Sie ca. 30 Minuten und starten Sie das Gerät erneut.

Wurstfüllaufsatz



- 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.

Bratwurst Rezept

600g mageres Schweinefleisch
400g Schweinebauch
20g Salz
½ TL Muskat
½ TL Knoblauch
1 TL Majoran

Das Fleisch mit der 5mm Lochscheibe 2-mal durchdrehen. Die Gewürze untermischen. Den Wurstfüllaufsatz auf die Lochscheibe setzen und mit dem Gewinding festschrauben. Einen gereinigten Darm komplett auf den Aufsatz ziehen und anschließend die Wurstmasse über das Einfülltablett in das Gerät geben.

Kebbeaufsatz

Für die Herstellung von Kebbe wird der Fleischwolf erst normal mit Lochscheibe verwendet, erst später kommt der Kebbeaufsatz zum Einsatz.

Kebbe Rezept

Hülle:

450g mageres Rindfleisch
150 – 200g Mehl zum Abstäuben
Salz, Chili, Muskat nach Geschmack

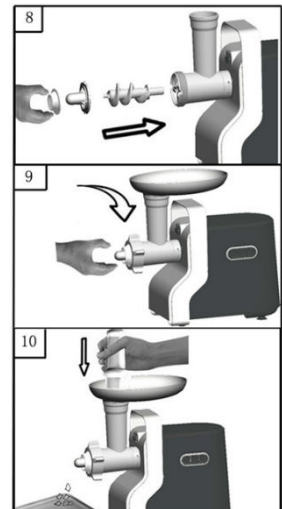
Die Zutaten mischen und mit der 5mm Lochscheibe 2-mal durchdrehen.

Montage des Kebbeaufsatzes

- Den Netzstecker ziehen.
- Entfernen Sie die Lochscheibe und das Messer.
- Die Schnecke bleibt im Schneckengehäuse stecken.
- Setzen Sie kein Messer und keine Lochscheibe ein!
- Stattdessen setzen Sie den Kebbeaufsatz auf und befestigen ihn mit dem Gewinding.
- Die Fleischmasse für die Hülle auf Stufe 1 durchdrehen
- und in ca. 8cm Röhren abschneiden. Das eine Ende der Röhre zudrücken und kurz anfrieren.

Füllung:

100g Kalb-/Lammfleisch
1 ½ EL Olivenöl
1 ½ EL gehackte, angebratene Zwiebel
½ TL Piment
1 ½ TL Mehl
Gewürze und Salz nach Geschmack



Die Zutaten mischen und 2-mal hintereinander mit der 5mm Lochscheibe durchdrehen.
Sie können nun die Füllung mit einem Teelöffel in die vorbereiteten Hüllen füllen, oder Sie benutzen einen Wurstfüllaufsatz. Anschließend das zweite Ende ebenfalls zudrücken. Die Kebbe in der Fritteuse bei 170°C ca. 2 – 3 Minuten frittieren.

Spritzgebäckaufsatz

- 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.



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

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. 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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).


Safety information


- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not 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.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  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!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- **Never immerse the unit in water.**
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- Only use the device as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.
- Before every use, make sure that the winding ring is fastened tight.

- **Never use your fingers to push food into the feeding tube!**
- Do not give bones, nuts or any other hard items into the device.
- Do not let the device run longer than 5 minutes continuously. Leave to cool for about 10 minutes.

Cleaning

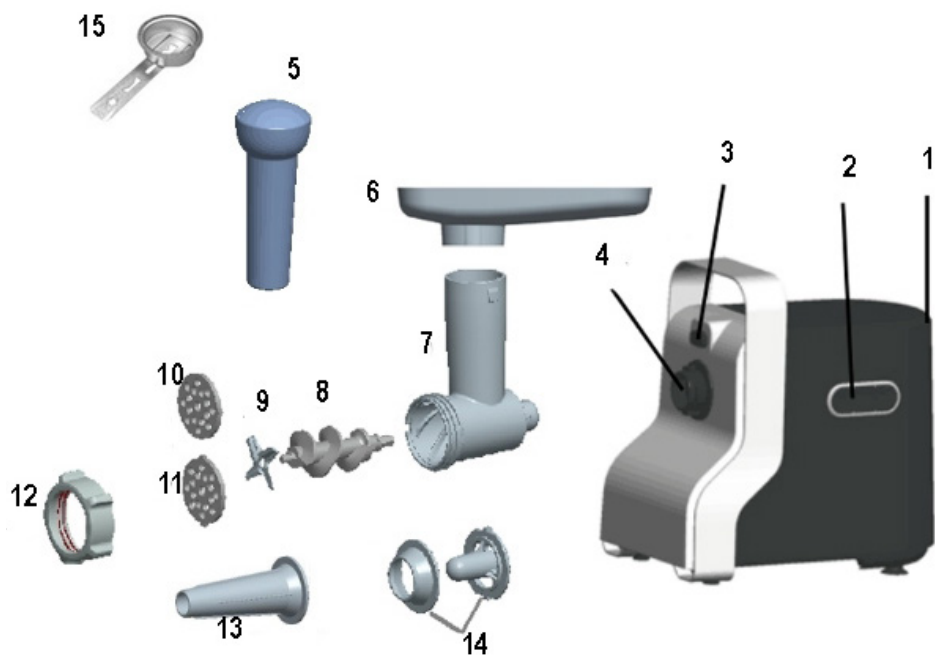
-  **Attention! Pull the plug before cleaning.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Food residues must be removed for reasons of hygiene.
- Tip: Meat left behinds in the cutter housing may be removed from the inside of the appliance by passing a slice of bread through the cutter housing.
- Remove the stodge and the filling tray. Press the release button and turn the whole cutter housing to the right in order to remove it.
- Remove the disc, knife and worm out of the cutter housing.

-  **Attention! Blades are sharp! Do not clean the parts in the dishwasher!**
- Wash all parts that came into contact with meat in hot soapy water. Clean them immediately after use.
- Rinse all parts with clear hot water and dry them immediately. Tip: We advise you to lubricate the cutter unit and the grinding discs with some vegetable oil.
- Clean the housing with a damp cloth.

Workplace

Important:

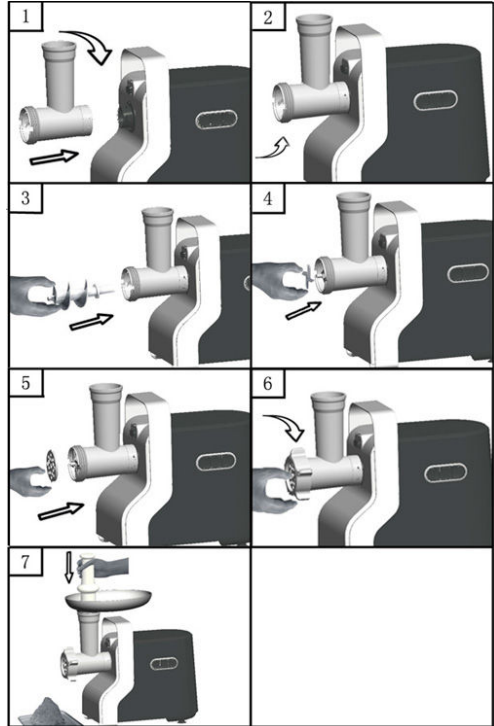
Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.



1. Motor part
2. Function buttons
3. Release button
4. Driving toothed wheel
5. Stodger
6. Filling tray
7. Worm housing
8. Worm
9. Blades
10. Disc 8mm
11. Disc 5mm
12. Threaded ring
13. Sausage attachment
14. Kibbe attachment
15. Cookie attachment

Assembly


1. Place the worm housing slightly slanted on the driving toothed wheel. Then, turn the worm housing counterclockwise until it clicks into place.
2. Push the worm into the housing with the thicker end first and then put on the blade. Make sure that the cutting edge of the blade points in the direction of the perforated disc.
3. Put on a perforated disk and then screw the threaded ring tightly onto the housing.
4. Attach the filling tray. With the stodger the meat will be pushed gently into the worm housing.



Application

- For the use of raw or cooked meat, bacon, poultry, fish. Never use deeply frozen meat!
- Discs: 5 & 8mm
- Cut the food into dices
- In order to produce tartare, mince the meat twice with the 5mm disc.
- Do not push too hard with the stodger.

Usage

- Do not connect the device during assembly!
- Connect the device and press the start button. The device starts with the last set speed. Use the SPEED button to select level 1 or 2.
 - Level 1 (slow): for 8mm perforated disc, for sausage stuffing and kibbe
 - Level 2 (fast): for perforated discs 5 and 8mm
- Use the stodger to gently push the food into the funnel.
-  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 threaded ring and remove the obstacle.

Protecting the motor:

- Do not operate the device without food
- Do not let the device run for more than 5 minutes.
- Leave a break of approx. 10 minutes between the work steps.
- If the motor is overloaded, the motor protection trips. Wait about 30 minutes and restart the device.

Sausage attachment



- Unplug the device.
- Insert the worm into the worm housing.
- Insert the blade and the disc.
- Place the sausage attachment onto the disc and fasten by using the threaded 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.

Bratwurst recipe

- 600g lean pork
- 400g pork belly
- 20g salt
- ½ teaspoon nutmeg
- ½ teaspoon garlic
- 1 teaspoon marjoram

Mince the meat twice with the 5mm perforated disc. Mix in the spices. Place the sausage filling attachment on the perforated disc and screw it tight with the threaded ring. Place a lukewarm and soaked sausage skin onto the sausage attachment and then pour the sausage mixture into the device via the filling tray.

Kibbe attachment

For the production of Kibbe, the meat grinder is firstly used with a perforated disk, the Kibbe attachment is used later.

Kibbe recipe

Wrapping:

450g lean beef

150 - 200g flour for dusting

Salt, chilli, nutmeg to taste

Mix the ingredients and mince it twice with the 5mm perforated disc.

Assembly of the Kibbe attachment

- Pull out the power plug.
- Remove the perforated disc and the blade.
- The worm remains in the worm housing.
- Do not use the blade or a perforated disk!
- Instead, put the kibbe attachment on and fasten it with the threaded ring.
- Mince the meat mixture for the wrapping on level 1 and cut into approx. 8cm tubes. Close one end of the tube and freeze briefly.

Filling:

100g veal / lamb

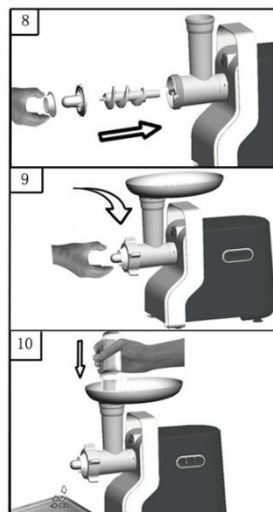
1 ½ tbsp olive oil

1 ½ tbsp chopped, fried onion

½ teaspoon of allspice

1 ½ teaspoon flour

Spices and salt to taste



Mix the ingredients and mince them twice with the 5mm perforated disc.

You can fill the prepared wrappings with the filling by using a teaspoon, or you can use the sausage filling attachment. Then also close the second end of the wrapping. Fry the kibbe in the deep fryer at 170 °C for approx. 2 - 3 minutes.

Cookie attachment

- Unplug the device.
- Insert the worm into the worm housing.
- Insert the blade and the disc.
- Place the cookie attachment onto the disc and fasten by using the threaded ring.
- Choose a pattern.
- Fill the dough into the filling tube by using the stodger.



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>

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