



220-240V~; 50Hz; 500W



Elektronischer Dörrautomat ED 8


Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	18
Gebruiksaanwijzing	25
Brugsanvisning	33


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

-  **Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10 cm an die Küchenwand stellen.
- 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 gerdete 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 si-

- cheren 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 Fernwirkssystem betrieben werden!
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
 - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
 -  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
 - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
 - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
 - 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 falschen oder unsachgemäßen 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.
 - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
 - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
 - Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 30 min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- 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. Zu starke Verschmutzung kann das Gerät beschädigen und die Funktion beeinträchtigen.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausstellen und den Netzstecker ziehen.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Das Elektroteil mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Die Auflageroste und den Deckel mit Spülmittel reinigen und anschließend trocknen.

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. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

Allgemein

Natürliche Konservierung von Obst und Gemüse durch Trocknung in 35°C - 70°C warmen Luftstrom. Dadurch wird die Feuchtigkeit dem Lebensmittel entzogen. Die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe bleiben erhalten und der Geschmack wird intensiviert.

Nach dem Abkühlen gibt man die Lebensmittel in ein dicht schließendes Behältnis und hat dann für längere Zeit Freude an dem Nahrungsmittel. Es ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel keine Restfeuchte enthalten, da diese sonst schimmeln würden.

Verwendung

Dörrobst wie z. B. Bananenchips oder dünne Apfelscheiben sind gesunde Leckereien zum Knabbern, jedoch sollte man bei Kleinkindern Vorsicht walten lassen. Bei Suppen kann man das Dörrgemüse und die Dörrkräuter mitkochen. Ansonsten weicht man das Dörrgemüse oder Dörrobst über Nacht ein.

Vorbereitung

Die Qualität des Trockenprodukts entscheidet sich schon bei der Rohware. Nur gewaschenes und frisches Obst und Gemüse verwenden! Bitte keine überreifen Lebensmittel verwenden! Bei Früchten bitte Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen). Früchte nicht schälen.

Das Dörrgut in gleichmäßige Stücke schneiden – dünne Scheiben trocknen schneller. Um Verfärbungen zu vermeiden, die Früchte mit Zitronensaft einpinseln. Bitte mit der Schnittseite nach oben auf den Auflagerost legen – die Lebensmittel dürfen nicht übereinander liegen und den Abstand zueinander so wählen, dass die Luft ausreichend zirkulieren kann.

Da die Lebensmittel unterschiedlich trocknen, je Rost immer gleichartiges Obst oder Gemüse auflegen. Man kann eine fertige Lage entnehmen und dann den Rest weiter trocknen oder einen neu belegten Rost zum Trocknen hinzufügen.

Gemüse mit fester Struktur sollte für 2 Minuten in heißem Wasser blanchiert werden.

Inbetriebnahme

- Der Deckel muss immer aufgelegt sein.
- Das Gerät anschließen und die ON/OFF Taste drücken. Im Display leuchtet abwechselnd die Basiseinstellung 50°C und 10 Stunden.
- Die Auflageroste rotieren und das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Um die Zeit zu verändern, drücken Sie die Timer-Taste. Mit +/- können die Minuten eingestellt werden. Durch nochmaliges Drücken der Timer-Taste können die Stunden von 1 bis 48 eingestellt werden. Wird +/- länger gedrückt, verändert sich die Zeit im Schnelllauf.
- Um die Temperatur zu verändern, drücken Sie die Temperatur-Taste. Mit +/- kann die Temperatur von 35 bis 70°C eingestellt werden.
- Verwenden Sie lieber mehr Auflageroste mit weniger Lebensmitteln, als die Roste komplett zu überladen.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät ab. Drücken Sie die ON/OFF Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Nach Ablauf der Zeit oder dem Ausschalten läuft der Kühl-Ventilator noch einige Sekunden nach.
- Lassen Sie die getrockneten Lebensmittel abkühlen und geben Sie sie dann in einen trockenen, luftdichten Behälter.

Zubehör

- Auflageroste:
 - o Das Gerät verfügt über 5 Auflageroste. Optional kann das Gerät mit maximal 9 Etagen betrieben werden. Zusätzliche Etagen erhalten Sie im STEBA Service.
- Kräutermatte:
 - o Das Gerät verfügt über 1 Kräutermatte. Legen Sie die Matte zum Trocknen von Kräutern auf einen Auflagerost.
- Jelly-Einsatz:
 - o Das Gerät verfügt über 1 Jelly-Einsatz. Legen Sie den Einsatz auf einen Auflagerost um z.B. Fruchtleider herzustellen.

Gewürzkräuter

	Temperatur	Zeit	Info
Basilikum, Bohnenkraut, Brennnessel, Estragon, Liebstöckel, Majoran, Oregano, Petersilie, Salbei, Thymian	60°C	4 – 6 Std	Auf der Kräutermatte

Blüten


	Temperatur	Zeit	Info
Holunderblüten	60°C	4 – 6 Std	
Lavendel	60°C	4 – 6 Std	
Kamille	60°C	4 – 6 Std	
Ringelblume	60°C	4 – 6 Std	

Obst (Kern, Gehäuse und Stiele entfernen)

	Temperatur	Zeit	Info
Apfel in Scheiben 3 – 5mm	70°C	8 – 10 Std	
Birnen in Scheiben 3 – 5mm	70°C	5 – 6 Std	
Kirschen entsteint/halbiert	65°C	14 – 16 Std	Schalenseite nach unten
Aprikosen entsteint/geviertelt	70°C	14 – 15 Std	Schalenseite nach unten
Pflaumen entsteint/geviertelt	70°C	14 – 16 Std	Schalenseite nach unten
Pfirsich entsteint/geviertelt	70°C	16 – 18 Std	Schalenseite nach unten
Orangen in Scheiben 3 – 5mm	65°C	6 – 8 Std	
Zitronen in Scheiben 3 – 5mm	65°C	6 – 8 Std	
Bananen in Scheiben 3mm	70°C	10 – 12 Std	

Gemüse

	Temperatur	Zeit	Info
Zucchini in Scheiben 3 – 5mm	65°C	6 – 8 Std	
Kürbis in Streifen 3 – 5mm	65°C	6 – 8 Std	
Paprika in Streifen 3 – 5mm	65°C	6 – 8 Std	
Tomaten in Scheiben 3 – 5mm	65°C	6 – 8 Std	
Zwiebeln in Scheiben 3 – 5mm	60°C	6 – 8 Std	
Lauch in Scheiben 10mm	70°C	3 – 4 Std	
Karotten in Scheiben 5mm	70°C	4 – 5 Std	
Sellerie in Würfeln 5mm	70°C	5 – 6 Std	
Pilze in Scheiben 5 – 6mm	55°C	6 – 8 Std	

-  Das Ergebnis ist abhängig von der Schnittstärke (Empfehlung: 3 bis 5 mm) und von der Feuchtigkeit des Lebensmittels.
- Die angegebenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte und können sich zum Teil erheblich verändern.
- Der Trockenzustand nach der vorgegebenen Zeit ist:
 - o Kräuter / Blüten = Brüchig
 - o Obst = flexibel / ledrig
 - o Gemüse = flexibel bis brüchig

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

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- 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 place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- 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.
- The device gets hot, only transport if it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- 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. Heat up the device for about 30 min. to eliminate the smell of newness.



Attention! Device gets hot. Danger of burns!

- Touchable surfaces will be hot during operation! Place the device on a flat and insensitive surface with and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm²
- 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 mold formation.
- Unplug the device after usage.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Clean the electrical part with a damp cloth.
- Clean the trays and the lid with normal detergent and leave to dry.

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.

Generally

Natural preservation of fruit and vegetables through a drying process in 35°C – 70°C warm air. Throughout the drying process, all moisture is extracted. Vitamins, minerals and nutrients are retained and the flavour is intensified. After cooling the food, store it in a closable container. There you can keep it for a longer time. It is important to ensure, that the food does not contain any residual moisture, as this may cause mold.

Usage

Dried fruits such as banana chips or thin slices of apples are healthy treats to nibble. Pay attention if small children eat dried fruits. Dried vegetables and dried herbs can be used for cooking of sauces and soups. The dried vegetable or fruit can also be soaked overnight.

Preparation

The quality of the dried products is as good as that of the raw food. Therefore, only use washed and fresh fruits and vegetables. Please do not use overripe food! Remove all cores, stalks and stones (except cherries). Do not peel fruits.

Cut the food in equal pieces – thin slices dry faster. To avoid discoloration, brush the fruits with lemon juice. Place the food with the cut side up on the tray – the food may not be superimposed and the distance between the pieces must be chosen in a manner that air can circulate sufficiently.

As food dries differently, place congeneric fruits or vegetable on one tray only. A ready dried tray can be withdrawn during the drying process, or a new tray can be added.

Vegetable with a firm structure should be blanched for 2 minutes in hot water.

Put into operation

- Always place the lid on top during operation.
- Plug in the device and press the ON/OFF button. The display alternately shows the default setting 50°C and 10 hours.
- The trays rotate and the device starts to work.
- If you want to change the timer, press the timer button. Use the +/- buttons to set the minutes. Press the timer button again to set the hours from 1 to 48. If you keep pressing the +/- buttons, the time will change in fast-forward mode.
- If you want to change the temperature, press the temperature button. Use the +/- buttons to set the temperature from 35 to 70°C.
- It is better to use more trays with less food than to overload the trays.
- Once, the time runs out, the device stops. Press the ON/OFF button and unplug the device. After the timer has expired or the device has been switched off, the cooling fan keeps running for a few seconds.
- Allow the dried food to cool down, then place it into a dry and airtight container.

Accessories

- Trays:
 - o The device comes with 5 trays, Optionally, the device can be operated with a maximum of 9 trays. Additional trays are available from the STEBA service.
- Mat for herbs:
 - o The device comes with 1 mat for herbs. Place the mat on a tray to dry herbs.
- Mat for jelly:
 - o The device comes with 1 mat for jelly. Place the mat on a tray in order to produce e.g. fruit leather.

Herbs

	Temperature	Time	Info
Basil, Savory, Stinging nettle, Tarragon, Lovage, Marjoram, Oregano, Parsley, Sage, Thyme	60°C	4 – 6 hours	On the mat for herbs

Blooms


	Temperature	Time	Info
Elderflower	60°C	4 – 6 hours	
Lavender	60°C	4 – 6 hours	
Chamomile	60°C	4 – 6 hours	
Marigold	60°C	4 – 6 hours	

Fruits (remove pips, core and stripe)

	Temperature	Time	Info
Apple sliced 3 – 5mm	70°C	8 – 10 hours	
Pear sliced 3 – 5mm	70°C	5 – 6 hours	
Cherries pitted / halved	65°C	14 – 16 hours	Skin down
Apricots pitted/quartered	70°C	14 – 15 hours	Skin down
Plum pitted / quartered	70°C	14 – 16 hours	Skin down
Peaches pitted / quartered	70°C	16 – 18 hours	Skin down
Orange sliced 3 – 5mm	65°C	6 – 8 hours	
Lemon sliced 3 – 5mm	65°C	6 – 8 hours	
Bananas sliced 3mm	70°C	10 – 12 hours	

Vegetables

	Temperature	Time	Info
Zucchini sliced 3 – 5mm	65°C	6 – 8 hours	
Pumpkin sliced 3 – 5mm	65°C	6 – 8 hours	
Pepper in strips 3 – 5mm	65°C	6 – 8 hours	
Tomatoes sliced 3 – 5mm	65°C	6 – 8 hours	
Onions sliced 3 – 5mm	60°C	6 – 8 hours	
Leek sliced 5mm	70°C	3 – 4 hours	
Carrots sliced 5mm	70°C	4 – 5 hours	
Celeriac diced 5mm	70°C	5 – 6 hours	
Mushrooms sliced 5 – 6mm	55°C	6 – 8 hours	

-  The result depends on the thickness of the slices (should be between 3 and 5 mm) and the humidity of the food.
- The given temperatures and times are approximate values and may change significantly in some cases.
- The condition of the dried food should be as followed:
 - o Herbs/blossom = crumbly
 - o fruits = flexible /leathery
 - o vegetable = flexible/ crumbly

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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité


-  **Surface chaude !** Il y a un risque de brûlure en touchant la surface pendant le fonctionnement. Placez l'appareil avec le dos avec une distance de 10cm au mur de la cuisine.
- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- 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.
-  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. 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 laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  Ne posez rien sur l'appareil et ne recouvrez pas le système d'aération.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- Laissez au moins 10 cm distance autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transportez donc qu'après refroidissement.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.

- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
 - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
 - o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 30 minutes.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chaud.** Risque de brûlures. Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter la formation des bactéries ou de moisissures.
- Débranchez l'appareil après utilisation.

Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Nettoyez la pièce électronique à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez les grilles et le couvercle avec détergent et laissez sécher.

Plan de travail

Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

Généralement

Conservation naturelle de fruits et légumes à séchage en l'air chaud de 35 à 70°C. À ce processus, les aliments sont déshydratés. Les vitamines, les minérales et les nutriments sont conservés et la saveur est intensifiée. Après le rafraîchissement, mettez les aliments dans un récipient pour savourer les aliments longtemps. C'est important d'assurer que les aliments ne contiennent rien d'humidité résiduelle, car ils pourraient autrement moisir.

Utilisation

Fruits séchés, comme banane ou tranches de pommes minces sont friandises saines à grignoter. Mais faire attention avec des petites enfants. Vous pouvez utiliser les légumes et les herbes séchés très bon pour cuisiner des soupes ou sauces. Sinon, vous pouvez macérer les légumes et fruits séchés pendant une nuit.

Préparation

La qualité du produit sec est aussi bonne comme celle du produit cru. Par conséquent, seulement utiliser les fruits et légumes frais et lavés. N'utilisez jamais les aliments blettir ! Enlevez les trognons, le pédoncule et les graines des fruits (sauf les cerises). N'épluchez pas les fruits.

Coupez les fruits en morceaux uniformes – tranches fines sèchent plus vite. Pour éviter la décoloration, lustrez les fruits avec jus de citron. Placez avec la peau en bas sur l'étage en plastique – les aliments ne doivent pas être superposés et la distance entre les morceaux doit être suffisante car l'air doit circuler.

Parce que les aliments secs différemment, placez toujours les fruits ou les légumes du même type sur une grille. On peut prélever une grille pendant service ou ajouter un nouveau à sécher.

Légumes avec une structure solide doivent être blanchis pendant 2 minutes dans l'eau chaude.

Mise en service de l'appareil

- Le couvercle doit être toujours sur l'appareil.
- Branchez l'appareil et appuyez le bouton ON/OFF. L'affichage alterne entre le réglage de base 50°C et 10 heures.
- Les étages commencent à tourner et l'appareil commence travailler.
- Pour changer la minuterie, appuyez le bouton de la minuterie. Avec les boutons +/- vous pouvez régler les minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton de la minuterie pour régler les heures de 1 à 48 heures. Si vous appuyez plus longtemps sur +/-, l'heure changera en mode rapide.
- Pour changer la température, appuyez le bouton de la température. Avec les boutons +/- vous pouvez régler la température de 35 à 70°C.
- Il est préférable d'utiliser plus des étages avec moins de nourriture que de surcharger complètement les étages.
- Une fois la minuterie s'écoule, l'appareil s'éteint. Appuyez le bouton ON/OFF et débranchez l'appareil. Si la minuterie est écoulée ou après la mise hors tension, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant quelques secondes.
- Laisser les aliments séchés refroidir, puis les placer dans un récipient sec et hermétique.

Accessoires

- Étages :
 - o L'appareil dispose de 5 étages. En option, l'appareil peut être utilisé avec un maximum de 9 étages. Des étages supplémentaires sont disponibles dans le service STEBA.
- Tapis pour herbes :
 - o L'appareil dispose de 1 tapis pour herbes. Placez le tapis sur un étage pour sécher les herbes.
- Tapis pour gelée :
 - o L'appareil dispose de 1 tapis pour gelée. Placez le tapis sur un étage pour produire p.ex. barres de fruit.

Herbes

	Température	Temps	Info
Basilic, Sarriette, Ortie, Estragon Livèche, Marjolaine, Origan, Persil, Sauge, Thym	60°C	4 – 6 heures	Sur le tapis pour herbes

Fleurs


	Température	Temps	Info
Sureau	60°C	4 – 6 heures	
Lavande	60°C	4 – 6 heures	
Camomille	60°C	4 – 6 heures	
Souci	60°C	4 – 6 heures	

Fruits (enlever pépins, trognon et queues)

	Température	Temps	Info
Pommes, en tranches 3 – 5mm	70°C	8 – 10 heures	
Poires, en tranches 3 – 5mm	70°C	5 – 6 heures	
Cerises, dénoyauté/coupé en deux	65°C	14 – 16 heures	peau en bas
Abricot, dénoyauté/coupé en quatre	70°C	14 – 15 heures	peau en bas
Prune, dénoyauté/coupé en quatre	70°C	14 – 16 heures	peau en bas
Pêche, dénoyauté/coupé en quatre	70°C	16 – 18 heures	peau en bas
Oranges, en tranches 3 – 5mm	65°C	6 – 8 heures	
Citron, en tranches 3 – 5mm	65°C	6 – 8 heures	
Banane, en tranches 3mm	70°C	10 – 12 heures	

Légumes

	Température	Temps	Info
Courgette, en tranches 3 – 5mm	65°C	6 – 8 heures	
Citrouille, en tranches 3 – 5mm	65°C	6 – 8 heures	
Poivron, en tranches 3 – 5mm	65°C	6 – 8 heures	
Tomate, en tranches 3 – 5mm	65°C	6 – 8 heures	
Oignon, en tranches 3 – 5mm	60°C	6 – 8 heures	
Poireau, en tranches 10mm	70°C	3 – 4 heures	
Carotte, en tranches 5mm	70°C	4 – 5 heures	
Céleri, en dés 5mm	70°C	5 – 6 heures	
Champignon, en tranches 5 – 6mm	55°C	6 – 8 heures	

-  Le résultat dépend de l'épaisseur de la tranche (entre 3 et 5 mm) et de l'humidité des aliments.
- Les températures et les durées indiquées sont approximatives et peuvent changer de façon significative dans certains cas.
- La condition d'aliment sec après le temps prédéterminé est le suivant :
 - o Herbes/fleurs = fragile
 - o Fruit = flexible
 - o Légume = flexible/fragile

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 apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie

- 
Heet oppervlak! Er bestaat gevaar voor verbranding wanneer u het oppervlak aanraakt tijdens gebruik. Plaats de achterzijde van het apparaat op 10 centimeter afstand van de keukenmuur.
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact.
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/

kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Plaats nooit iets bovenop het apparaat en bedek de ventilatiesleuven niet.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Laat een ruimte van ongeveer 10 cm rond het apparaat vrij.
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Het apparaat wordt heet, verplaats deze alleen wanneer hij afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.

- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
 - o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- Voor het eerste gebruik: reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 30 minuten om de geur van nieuwhed te elimineren.
-  **Let op! Behuizing en glas worden heet. Gevaar voor verbranding!** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Reinig het elektrische gedeelte met een vochtige doek.
- Maak de lades en deksel schoon met normaal afwasmiddel en laat deze drogen.

Plaatsing

Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

Algemeen

Natuurlijke conservering van groenten en fruit door middel van een droogproces in 35°C – 70°C warme lucht. Gedurende het droogproces wordt al het vocht onttrokken. Vitaminen, mineralen en voedingsstoffen blijven behouden en de smaak wordt versterkt.

Nadat het gedroogde voedsel is afgekoeld kunt u deze bewaren in een afsluitbare bewaardoos. U kunt het dan voor langere tijd bewaren. Het is belangrijk dat het voedsel geen restvocht meer bevat, anders kan deze schimmel veroorzaken.

Gebruik

Gedroogd fruit zoals bananenchips of dunne plakjes appel zijn gezonde traktaties om op te knabbelen. Let op als kleine kinderen gedroogd fruit eten. Gedroogde groentes en kruiden kunnen worden gebruikt voor het maken van sauzen en soepen. De gedroogde groente of fruit kan ook 's nachts worden geweekt.

Voorbereiding

De kwaliteit van de gedroogde producten is zo goed als die van het rauwe product. Gebruik daarom alleen gewassen en verse groenten en fruit. Gelieve geen overrijp voedsel te gebruiken. Verwijder alle klokhuizen, stengels en pitten (m.u.v. bessen). Schil het fruit niet.

Snij het voedsel in gelijke stukken – dunne plakjes drogen sneller. Om verkleuring te voorkomen, kwast de vruchten met citroensap. Plaats het voedsel met de gesneden kant naar boven op de lade – de plakjes mogen niet te dicht op elkaar liggen en de afstand tussen de stukjes moet zorgvuldig worden gekozen op een wijze dat de lucht voldoende kan circuleren.

Elk voedsel droogt anders, plaats daarom gelijkwaardig voedsel op één lade. De lades die dan klaar zijn kunnen tijdens het proces uitgenomen worden, en/of een nieuwe lade kan worden toegevoegd.

Groenten met stevige structuur moet worden geblancheerd gedurende 2 minuten in heet water.

In gebruik nemen

- Plaats altijd de deksel op het toestel tijdens gebruik.
- Sluit het apparaat aan en druk op de AAN/UIT knop. Het display toont afwisselend de standard instelling van 50°C en 10 uur.
- De laden draaien en het apparaat begint met werken.
- Druk op de timerknop als u de timer wilt wijzigen. Gebruik de +/- knoppen om de minuten in te stellen. Druk nogmaals op de timerknop om de uren in te stellen van 1 tot 48 uur. Als u de +/- knoppen blijft indrukken, verandert de tijd in de snel vooruit-modus.
- Druk op de temperatuurknop als u de temperatuur wilt wijzigen. Gebruik de +/- knoppen om de temperatuur in te stellen van 35 tot 70 ° C.
- Het is beter om meer laden met minder voedsel te gebruiken dan de laden te overbelasten.
- Zodra de tijd om is, stopt het apparaat. Druk op de AAN / UIT-knop en koppel het apparaat los. Nadat de timer is afgelopen of het apparaat is uitgeschakeld, blijft de koelventilator nog enkele seconden draaien.
- Laat het gedroogde voedsel goed afkoelen en bewaar het vervolgens in een droge en luchtdichte bak.

Accessoires

- Laden:
 - o Het apparaat wordt geleverd met 5 laden. Optioneel kan het apparaat werken met 9 laden. De extra laden zijn verkrijgbaar bij de STEBA klantenservice.
- Sheet voor kruiden:
 - o Het apparaat wordt geleverd met 1 sheet voor kruiden. Plaats de sheet op de laden voor het drogen van kruiden.
- Sheet voor gelei:
 - o Het apparaat wordt geleverd met 1 sheet voor gelei. Plaats de sheet op de laden voor het maken van onder andere fruit leer.

Kruiden

	Temperatuur	Tijd	Info
Basilicum, Bonenkruid, Brandnetel, Dragon, Lavas, Oregano, Peterselie, Salie, Thyme	60°C	4 – 6 uur	Op de sheet voor kruiden

Bloesem


	Temperatuur	Tijd	Info
Vlierbloesem	60°C	4 – 6 uur	
Lavendel	60°C	4 – 6 uur	
Kamille	60°C	4 – 6 uur	
Goudsbloem	60°C	4 – 6 uur	

Fruits (Verwijder pitten, kern en steel)

	Temperatuur	Tijd	Info
Appel, plakjes 3 – 5mm	70°C	8 – 10 uur	
Peer, plakjes 3 – 5mm	70°C	5 – 6 uur	
Kersen, zonder pit/gehalveerd	65°C	14 – 16 uur	schil naar beneden
Abrikoos, zonder pit/in vieren	70°C	14 – 15 uur	schil naar beneden
Pruim, zonder pit/in vieren	70°C	14 – 16 uur	schil naar beneden
Perzik, zonder pit/in vieren	70°C	16 – 18 uur	schil naar beneden
Sinaasappel, plakjes 3 – 5mm	65°C	6 – 8 uur	
Citroen, plakjes 3 – 5mm	65°C	6 – 8 uur	
Banaan 3mm	70°C	10 – 12 uur	

Groenten

	Temperatuur	Tijd	Info
Courgette, plakjes 3 – 5mm	65°C	6 – 8 uur	
Pompoen, in reepjes 3 – 5mm	65°C	6 – 8 uur	
Peper, in reepjes 3 – 5mm	65°C	6 – 8 uur	
Tomaat, plakjes 3 – 5mm	65°C	6 – 8 uur	
Ui, plakjes 3 – 5mm	60°C	6 – 8 uur	
Prei, plakjes 5mm	70°C	3 – 4 uur	
Wortels, plakjes 5mm	70°C	4 – 5 uur	
Knolselderij, in blokjes 5mm	70°C	5 – 6 uur	
Champignons, plakjes 5 – 6mm	55°C	6 – 8 uur	

-  Het resultaat is afhankelijk van de dikte van de plakken (moet tussen 3 en 5mm zijn) en de vochtigheid van de ingrediënten.
- De aangegeven temperaturen zijn richtlijnen en kunnen aanzienlijk veranderen in sommige gevallen.
- De droogomstandigheid van het voedsel nadat de voorafbepaalde tijd is afgelopen:
 - o Kruiden/bloemen = kruimelig
 - o Vruchten = flexibel
 - o Groente = flexibel/kruimelig

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.


Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

-  **Varm overflade!** Der er risiko for forbrændinger ved røring af overfladen under drift. Placer apparatet med en afstand på 10 cm fra bagsiden mod køkkenvæggen.
- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af ap-

paratet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig


- børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringsystem!
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
-  Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.

- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**

- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet bliver varmt, må kun transporteres efter afkøling.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljøer

- **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 30 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Rengør den elektriske del med en fugtig klud.
- Rengør bakker og låg med opvaskemiddel og lad det tørre.

Arbejdspladsen

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Generelt

Naturlig konservering af frugt og grøntsager gennem en tørringsproces ved 35 °C - 70°C varm luft. Gennem hele tørringsprocessen bliver al fugt ekstraheret. Vitaminer, mineraler og næringsstoffer bevares og smagen forstærkes.

Efter afkøling af fødevarerne, skal de opbevares i en lukket beholder. Her kan det opbevares i længere tid. Det er vigtigt at sikre at fødevarerne ikke indeholder resterende fugt, da dette kan skabe skimmel.

Brug

Tørrede frugter såsom banan chips eller tynde skiver af æbler er sunde snacks. Vær opmærksom hvis små børn spiser tørrede frugter. Tørrede grøntsager og tørrede urter kan anvendes til tilberedning af saucer og supper.

Forberedelse

Kvaliteten af den tørrede fødevarer, er ligeså god som den rå fødevarer. Brug derfor kun vaskede og frisk frugt og grøntsager, undlad at bruge overmoden mad! Fjern alle kerner, stilke og sten (undtagen kirsebær). Skræl ikke frugterne.

Skær maden i lige store stykker – tynde skiver tørre hurtigere. For at undgå misfarvning, pensl frugterne med citronsaft. Placer maden med snittet opad på bakken – afstanden mellem stykkerne skal være så luften kan cirkulere tilstrækkeligt.

Eftersom at maden tørrer forskelligt, placer da kun ens frugt eller grøntsager på en bakke. En bakke hvor frugt/grøntsager er færdigtørret kan tages ud under proces eller en ny bakke kan indsættes.

Grøntsager med fast struktur bør blancheres i 2 minutter i varmt vand.

Ibrugtagning

- Låget skal altid være påsat
- Tilslut apparatet og tryk på ON/OFF-knappen. I displayet lyser skiftevis standardindstillingen 50°C og 10 timer.
- Ristene roterer og apparatet starter.
- For at ændre tiden, trykkes på timer knappen. Med +/- indstilles minutterne. Ved fortsat at trykke på timer knappen, kan timerne indstilles fra 1 til 48. Hvis knappen +/- holdes nede, ændres tiden hurtigt.
- For at ændre temperaturen, tryk på temperatur-knappen. Med +/- kan temperaturen indstilles fra 35 til 70°C.
- Anvend hellere flere riste med mindre madvarer, istedet for at fylde for meget på.
- Apparatet slukker når tiden udløber. Tryk på ON/OFF knappen og tag stikket ud af stikkontakten. Når tiden er gået, eller når du selv slukker for apparatet, kører køle ventilatoren stadig et par sekunder.
- Lad de tørrede madvarer afkøle og opbevar dem derefter i en tør og lufttæt beholder.

Tilbehør

- Riste:
 - o Apparatet har 5 riste. Det er muligt at anvende op til 9 riste. Yderligere reiste kan tilkøbes.
- Kryddermåtte:
 - o Der medfølger 1 kryddermåtte. Måtten lægges på risten for at tørre krydderier.
- Jelly-måtte:
 - o Der medfølger 1 stk. Lægges på risten for f.eks. at tørre frugt.

Urter

	Temperatur	Tid	Info
Basilikum, Savory, Stor nælde, Estragon, Løvtikke, Merian, Oregano, Parsley, Salvie, Timian	60°C	4 – 6 timer	På kryddermåtten

Blomster

	Temperatur	Tid	Info
Hyldeblomst	60°C	4 – 6 timer	
Lavendel	60°C	4 – 6 timer	
Kamille	60°C	4 – 6 timer	
Morgenfrue	60°C	4 – 6 timer	


Frugter (Sten/ kerner, og stilke)

	Temperatur	Tid	Info
Æble, 1 skiver 3 - 5 mm	70°C	8 – 10 timer	
Pære, 1 skiver 3 - 5 mm	70°C	5 – 6 timer	
Kirsebær, stenen fjernes og halveres	65°C	14 – 16 timer	Siden med skræl vendes nedad.
Abrikos, 1 skiver	70°C	14 – 15 timer	Siden med skræl vendes nedad.
Blomme, 1 skiver	70°C	14 – 16 timer	Siden med skræl vendes nedad.

Fersken, 1 skiver	70°C	16 – 18 timer	Siden med skræl vendes nedad.
Appelsin, i skiver 3 – 5 mm	65°C	6 – 8 timer	
Citron, i skiver 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Banan, i skiver 3mm	70°C	10 – 12 timer	

Grøntsager

	Temperatur	Tid	Info
Zucchini, 1 skiver 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Græskar, 1 strimler 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Peberfrugt, 1 strimler 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Tomater, 1 skiver 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Løg, 1 skiver 3 – 5mm	60°C	6 – 8 timer	
Porre, 1 skiver 10mm	70°C	3 – 4 timer	
Gulerødder, 1 skiver 5mm	70°C	4 – 5 timer	
Knoldselleri, terninger 5mm	70°C	5 – 6 timer	
Champignon, 1 skiver 5 – 6mm	55°C	6 – 8 timer	

-  Resultatet afhænger af skivernes tykkelse (Bør være mellem 3 og 5 mm) og af fødevarens fugtighed.
- De angivne temperaturer og tider er omtrentlige værdier og kan ændre sig betydelig i nogle tilfælde.
- Tilstanden på de tørrede fødevarer, bør være som følgende :
 - o Urter/blomster = sprød
 - o Frugt = Fleksible
 - o Grøntsager = Fleksible/sprød

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpackingsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

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