QUALITÄT UND KOMPETENZ seit 1919

Steba GERMANY

220 – 240 V~; 50 Hz; 500 W

Dörrautomat
ED 80 Steel DELUXE

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 12
Mode d´emploi 20
Gebruiksaanwijzing 30
Brugsanvisning 39
Instruktionsbok 48
Ohjeet 56

www.steba.com

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 (außer dem Typenschild). 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!
- 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 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.
- 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 – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 15 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 als 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.

Reinigung

- **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Die Einlegeroste in Seifenwasser reinigen. Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme benutzen.
- Das Gehäuse und den Innenraum mit Seifenwasser auswischen.

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 entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden.

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

Allgemeine Informationen

Natürliche Konservierung von Obst und Gemüse durch Trocknung in 40°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 bei Kleinkindern sollte man Vorsicht walten lassen. Bei Soßen, Suppen kann man das Dörrgemüse und die Dörrkräuter mit kochen. Ansonsten weicht man das Dörrgemüse oder Dörrobst über Nacht ein.

Vorbereitung

Die Qualität des Trockenprodukts ist so gut wie die der Rohware. Deshalb verwenden Sie nur gewaschenes und frisches Obst und Gemüse. 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

1) Display
2) Tür
3) Edelstahl-Gitter (8x)
4) Einschubebenen
5) Tropfblech
6) Ventilator
7) Kräutermatte (1x)

- Das Gerät an das Stromnetz anschließen, im Display blinkt ⏻
- Die Edelstahl-Gitter mit Lebensmitteln belegen und in das Gerät einschieben. Achten Sie darauf, dass das Tropfblech am Boden immer eingeschoben ist!
- Drücken Sie die Taste ⏻. Im Display leuchtet 30°C und die Zeit 00:00.

· Wählen Sie eines der voreingestellten Programme:

Programm	Verwendung	Temperatur	Zeit
FRUIT	Früchte	70°C	7:00 Std
VEGGIES	Gemüse	65°C	8:00 Std
MEAT	Fleisch	60°C	15:00 Std
HERBS	Kräuter	55°C	10:00 Std
FERMENT	Fermentieren	40°C	8:00 Std
WARM	Wärmen	45°C	24:00 Std

· Die voreigestellten Werte für Temperatur und Zeit können verändert werden:
  - o Um die Temperatur zu verändern, drücken Sie die Taste . Mit den Tasten +/- kann die Temperatur in Schritten von 5°C zwischen 30°C und 85°C eingestellt werden.
  - o Um die Zeit zu verändern, drücken Sie die Taste . Mit den Tasten +/- kann die Zeit in Schritten von 30 Minuten zwischen 1 Std und 24 Std eigestellt werden.
  - o Werden die Tasten +/- konstant gedrückt, verändern sich die Werte im Schnelllauf. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine weitere Anpassung werden die eingestellten Werte übernommen.
  - o Temperatur und Zeit können auch während dem Dörrvorgang wie oben beschrieben angepasst werden.
· Das Programm startet automatisch
· Soll das Programm vorzeitig beendet werden, drücken Sie die Taste . Der Kühlventilator läuft ca. 3 Minuten nach und die Innenraumbeleuchtung leuchtet.
· Läuft das Programm normal ab, ist ein Signalton zu hören und das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus. Der Kühlventilator läuft ein paar Minuten nach.
· Es können auch Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten und -Temperaturen gleichzeitig gedörrt werden. Hierfür starten man mit der geringsten benötigten Temperatur und Zeit. Nach Ablauf der Zeit werden die fertigen Lebensmittel entnommen und Temperatur und Zeit für die restlichen Lebensmittel angepasst.

Innenraumbeleuchtung

· Die Innenraumbeleuchtung kann mit der Taste ein- und ausgeschaltet werden.

Silikon-Kräutermatte

· Die Matte auf eines der Edelstahl-Gitter legen und mit den Kräutern belegen. Zusätzliche Kräutermatten können über den Steba-Service bezogen werden.

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:
    - Kräuter / Blüten = Brüchig
    - Obst = flexibel / ledrig
    - 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 (except the rating label). 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!
- 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 after 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 – except the heating elements - carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.
- **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) 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. 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.

Cleaning

- ⚠ **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- The stainless steel trays can be cleaned in warm water with usual dishwashing detergents. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or steel sponges.
- Clean the housing and the interior with water and dishwashing detergent.

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.

General information

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.

Getting started

1) Display
2) Door
3) Stainless steel tray (8x)
4) Level of insertion
5) Drip tray
6) Ventilation
7) Mat for herbs (1x)

- Connect the device to the power supply, ⏻ flashes on the display
- Place food on the stainless steel trays and push them into the device. Make sure that the drip tray on the bottom is always pushed in!
- Press the button ⏻. 30°C and the time 00:00 light up on the display.

· Select one of the preset programs:

Program	Usage	Temperature	Time
FRUIT	Fruit	70°C	7:00 h
VEGGIES	Vegetable	65°C	8:00 h
MEAT	Meat	60°C	15:00 h
HERBS	Herbs	55°C	10:00 h
FERMENT	Fermentation	40°C	8:00 h
WARM	Warming	45°C	24:00 h

· The preset values for temperature and time can be changed:
  - o To change the temperature, press the button . The +/- buttons can be used to set the temperature in increments of 5°C between 30°C and 85°C.
  - o To change the time, press the button . The +/- buttons can be used to set the time in increments of 30 minutes between 1 hour and 24 hours.
  - o If the +/- buttons are constantly pressed, the values change quickly. If no further adjustment is made within 5 seconds, the set values are adopted.
  - o Temperature and time can also be adjusted during the drying process as described above.
· The program starts automatically
· If you want to stop a program earlier, press the button . The cooling fan runs for about 3 minutes and the interior lighting shines.
· If the program ends normally, a signal tone can be heard and the device automatically switches to standby mode. The cooling fan continues to run for a few minutes.
· Foods with different cooking times and temperatures can also be dried at the same time. To do this, start with the lowest temperature and time required. After the time has elapsed, the finished food has to be removed and the temperature and time for the remaining food can be adjusted.

Interior lighting

· The interior lighting can be switched on and off using the button .

Silicone mat for herbs

· Place the mat on one of the stainless steel trays and cover it with herbs. Additional mats can be purchased from the Steba service.

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:
    - Herbs/blossom = crumbly
    - fruits = flexible /leathery
    - 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.

6 PS 5 PP 2 PE

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 (sauf la plaque signalétique). Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débranchez la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de disfonctionnement.
- 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 á 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 !
- 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 défaillant, 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 original peuvent être utiliser.
- L'appareil chauffe beaucoup, ne le transporte 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 :

- dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
- dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
- dans chambres d'hôtes

· **Avant la première utilisation :** toutes les pièces – en dehors des résistances – doivent être nettoyées et séchées minutieusement. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil pendant environ 15 minutes.

· **Attention ! L´extérieur de l´appareil devient chauds. Risque de brûlures**. Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposez 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 le formation les bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

· **Toujours débrancher l´appareil et le laisser complétement refroidir avant de le nettoyer.**

· **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau**.

· Nettoyez les plateaux en inox dans l'eau savonneuse. Ne pas utiliser, les détergents acides abrasifs ou des éponges en acier.

· Nettoyez le boîtier et l'intérieur avec de l'eau savonneuse.

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 fonctionnez 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.

Informations générales

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 conservées et la saveur est intensifiée. Après le rafraîchissement, mettez les aliments dans un récipient pour savoure 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 utilisent 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 superposé et la distance entre les morceaux doivent 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

1) Panneau de commande
2) Porte
3) Plateau en inox (8x)
4) Niveaux d'insertion
5) Bac d'égouttage
6) Ventilateur
7) Tapis d'herbs

- Branchez l'appareil, l'affichage clignote ⏻.
- Placez les aliments sur les plateaux en inox et insérez-les dans l'appareil. Assurez-vous que le bac collecteur sur le sol est toujours enfoncé !
- Appuyez sur le bouton ⏻. L'écran affiche 30°C et l'heure 00:00.

· Sélectionnez l'un des programmes prédéfinis :

Programme	Usage	Température	Temps
FRUIT	Fruit	70°C	7:00 h
VEGGIES	Légumes	65°C	8:00 h
MEAT	Viande	60°C	15:00 h
HERBS	Herbes	55°C	10:00 h
FERMENT	Fermenter	40°C	8:00 h
WARM	Garder en chaud	45°C	24:00 h

· Les valeurs prédéfinies pour la température et le temps peuvent être modifiées :
  - o Pour modifier la température, appuyez sur le bouton . À l'aide des boutons +/-, la température peut être réglée par incréments de 5°C entre 30°C et 85°C.
  - o Pour changer l'heure, appuyez sur le bouton . À l'aide des boutons +/-, l'heure peut être réglée entre 1 heure et 24 heures par incréments de 30 minutes.
  - o Si les boutons +/- sont enfoncés en permanence, les valeurs changent rapidement. Si aucun autre réglage n'est effectué dans les 5 secondes, les valeurs définies seront adoptées.
  - o La température et le temps peuvent également être ajustés pendant le processus de séchage comme décrit ci-dessus.
· Le programme démarre automatiquement
· Si vous souhaitez terminer le programme plus tôt, appuyez sur le bouton . Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant environ 3 minutes et l'éclairage intérieur s'allume.
· Une fois le programme terminé, un bip sera entendu et l'appareil passera automatiquement en mode veille. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant quelques minutes.

· Les aliments ayant des temps et des températures de cuisson différents peuvent également être séchés en même temps. Pour ce faire, commencez par la température et le temps les plus bas requis. Une fois le temps écoulé, les aliments finis sont retirés et la température et le temps sont ajustés pour les aliments restants.

L'éclairage intérieur

· L'éclairage intérieur peut être allumé et éteint à l'aide du bouton .

Tapis d'herbes en silicone

· Placer le tapis sur une des plateaux en inox et recouvrir avec les herbes. Des tapis d'herbes supplémentaires peuvent être achetés via le service Steba.

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 á 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 :
    - Herbes/fleurs = fragile
    - Fruit = flexible
    - 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 (behalve het product label). Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie

- 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 system op afstand.
- 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:
    - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
    - door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
    - bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
- **Let op! Apparaat is 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.**
- De rvs rekken kunnen worden gereinigd in warm water met afwasmidde. Gebruik geen agressieve of schurende reinigings-

middelen.

· Reinig het behuizing en de interieur met water en afwasmiddel.

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.

Algemene informatie

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 la-

des 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.

Aan de slag

1) Bedieningspaneel
2) Deur
3) RVS rekken (8x)
4) Invoegniveaus
5) Lekbak
6) Ventilator
7) Kruidenmat (1x)

- Sluit het apparaat aan op de voeding, het display knippert .
- Leg het voedsel op de roestvrijstalen rekken en plaats deze in het apparaat. Zorg ervoor dat de lekbak op de vloer altijd naar binnen is geschoven!
- Druk op de knop . Op het display staat 30°C en de tijd is 00:00.
- Selecteer een van de vooraf ingestelde programma's:

Programma	Gebruik	Temperatuur	Tijd
FRUIT	Fruit	70°C	7:00 uur
VEGGIES	Groenten	65°C	8:00 uur
MEAT	Vlees	60°C	15:00 uur
HERBS	Kruiden	55°C	10:00 uur
FERMENT	Gisten	40°C	8:00 uur
WARM	Warm	45°C	24:00 uur

- De vooraf ingestelde waarden voor temperatuur en tijd kunnen worden gewijzigd:
  - Om de temperatuur te wijzigen, drukt u op de knop . Met de +/- knoppen kan de temperatuur in stappen van 5°C worden aangepast tussen 30°C en 85°C.
  - Om de tijd te wijzigen, drukt u op de knop . Met de +/- knoppen kan de tijd in stappen van 30 minuten worden aangepast tussen 1 uur en 24 uur.
  - Als de +/- knoppen constant ingedrukt worden, veranderen de waarden snel. Als er binnen 5 seconden geen verdere aanpassing plaatsvindt, worden de ingestelde waarden overgenomen.
  - Temperatuur en tijd kunnen ook tijdens het droogproces worden aangepast zoals hierboven beschreven.
- Het programma start automatisch
- Als u het programma voortijdig wilt beëindigen, drukt u op de knop . De koelventilator blijft nog ongeveer 3 minuten draaien en de binnenverlichting gaat aan.
- Als het programma normaal verloopt, hoort u een pieptoon en schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. De koelventilator blijft nog enkele minuten draaien.
- Ook levensmiddelen met verschillende kooktijden en temperaturen kunnen tegelijkertijd worden gedroogd. Begin hiervoor met de laagst mogelijke temperatuur en de laagst mogelijke tijd. Nadat de tijd is verstreken, wordt het bereide voedsel uit de oven gehaald en worden de temperatuur en de tijd voor het resterende voedsel aangepast.

Binnenverlichting

De binnenverlichting kan met de knop worden in- en uitgeschakeld.

Siliconen kruidenmat

Leg de mat op een van de roestvrijstalen rekken en bedek met de kruiden. Extra kruidenmatten kunt u via de Steba-service aanschaffen.

Kruiden

	Temperatuur	Tijd	Info
Basilicum, Bonenkruid, Brandnetel, Dragon, Lavas, Orega-no, 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:
    - Kruiden/bloemen = kruimelig
    - Vruchten = flexibel
    - 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. 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 (undtagen typeskiltet). Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

- 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 kan 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 apparatet 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 fjernstyringssystem!
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
- ⚠ Placer intet på apparatet og dæk ikke ventilationsrillerne til.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand eller sprøjt med en haveslange.**
- Rund om apparatet skal der være min 10 cm luft.
- Benyt aldrig apparatet 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:
    - personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
    - af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
    - bed and breakfast miljø
- **Inden første anvendelse:** Alle dele- undtaget varmeelementet- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 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 forlængerkabel 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 forlængerkabel, 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 bakker og låg med opvaskemiddel. Der må ikke anvendes syreholdige rengøringsmidler, skuremidler og stålsvampe.
- Rengør huset og indersiden med en fugtig klud.

Placering af apparatet
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.

Generel information

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 fødevaren 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 fødevare, er ligeså god som den rå fødevare. 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

1) Betjeningspanel
2) Dør
3) Rustfrit stålgitter (8x)
4) Hyldeniveau
5) Drypbakke
6) Ventilator
7) Krydderimåtte (1x)

- Tilslut apparatet til strømforsyningen, displayet blinker ⏻.
- Placer madvarer på de rustfrie stålgitrer og sæt dem ind i apparatet. Sørg for, at drypbakken på gulvet altid er skubbet ind!
- Tryk på knappen ⏻. Displayet viser 30°C og tiden 00:00.

· Vælg et af de forudindstillede programmer:

Program	Bruge	Temperatur	Tid
FRUIT	Frugt	70°C	7:00 timer
VEGGIES	Grøntsager	65°C	8:00 timer
MEAT	Kød	60°C	15:00 timer
HERBS	Krydderi	55°C	10:00 timer
FERMENT	Gæring	40°C	8:00 timer
WARM	Varm	45°C	24:00 timer

· De forudindstillede værdier for temperatur og tid kan ændres:
  - o Tryk på knappen for at ændre temperaturen. Ved hjælp af +/- knapperne kan temperaturen justeres i trin på 5°C mellem 30°C og 85°C.
  - o Tryk på knappen for at ændre tiden. Ved hjælp af +/- knapperne kan tiden indstilles mellem 1 time og 24 timer i intervaller på 30 minutter.
  - o Hvis +/- knapperne trykkes konstant, ændres værdierne hurtigt. Hvis der ikke foretages yderligere justering inden for 5 sekunder, vil de indstillede værdier blive overtaget.
  - o Temperatur og tid kan også justeres under tørreprocessen som beskrevet ovenfor.

· Programmet starter automatisk

· Hvis du vil afslutte programmet tidligt, skal du trykke på knappen . Køleblæseren fortsætter med at køre i cirka 3 minutter, og den indvendige belysning tændes.

· Hvis programmet kører normalt, høres et bip, og enheden skifter automatisk til standbytilstand. Køleventilatoren fortsætter med at køre i et par minutter.

· Madvarer med forskellige tilberedningstider og temperaturer kan også tørres på samme tid. For at gøre dette skal du starte med den laveste temperatur og den nødvendige tid. Når tiden er gået, fjernes den færdige mad, og temperaturen og tiden justeres for den resterende mad.

Indvendig belysning

· Den indvendige belysning kan tændes og slukkes med knappen .

Silikone Krydderimåtte

· Læg måtten på et af de rustfrie stålgitre og dæk med urterne. Yderligere krydderimåtter kan købes gennem Steba-servicen.

Urter

	Temperatur	Tid	Info
Basilikum, Savory, Stor nælde, Estragon, Løvstikke, Merian, Oregano, Parsley, Salvie, Timian	60°C	4 – 6 timer	På krydder-måtten

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, I skiver 3 - 5 mm	70°C	8 – 10 timer	
Pære, I 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, I skiver	70°C	14 – 15 timer	Siden med skræl vendes nedad.

Blomme, I skiver	70°C	14 – 16 timer	Siden med skræl vendes nedad.
Fersken, I 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, I skiver 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Græskar, I strimler 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Peberfrugt, I strimler 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Tomater, I skiver 3 – 5mm	65°C	6 – 8 timer	
Løg, I skiver 3 – 5mm	60°C	6 – 8 timer	
Porre, I skiver 10mm	70°C	3 – 4 timer	
Gulerødder, I skiver 5mm	70°C	4 – 5 timer	
Knoldselleri, terninger 5mm	70°C	5 – 6 timer	
Champignon, I 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 :
    - Urter/blomster = sprød
    - Frugt = Fleksible
    - 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 maskinenens 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.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder

6 PS 5 PP 2 PE

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.

Allmänt

Produkten är avsedd för hushålls- och inomhusbruk. Läs noggrant igenom bruksanvisningen och förvara den på ett säkert ställe. Vid överlåtelse av produkten till andra personer måste bruksanvisningen följa med. Använd apparaten enligt instruktionerna och följ säkerhetsanvisningarna. För skador och olyckor som orsakats genom bristande beaktande övertas inget ansvar. Ta bort allt förpackningsmaterial och alla klistermärken (utom varuetiketten). Rengör alla delar noggrant (se avsnittet om rengöring).

Säkerhetsanvisningar

- Anslut och använd produkten endast enligt informationen på typskylten.
- Använd produkten endast om kabeln och produkten inte visar några tecken på skador. Kontrollera produkten innan varje användning!
- Rör inte produkten med blöta händer.
- Anslut produkten endast i jordade och lättåtkomliga eluttag.
- Dra aldrig ut kontakten genom att dra i kabeln, gör det istället genom att hålla i kontakten.
- Dra ut kontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra aldrig i elkabeln. Se till att den inte skaver mot kanter eller kläms.
- Håll elkabeln borta från varma delar.
- ⚠ Produkten får användas av barn från 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått eventuella risker.
- Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det är dock okej om de är över 8 år och är under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas borta från produkten och elkabeln.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten eller med förpackningsmaterialet som t.ex. plastpåsar.

- Produkten får inte drivas med en timer eller med en separat fjärrströmbrytare.
- Förvara ej produkten utomhus eller i fuktiga rum.
- ⚠ Placera inget på produkten och täck inte ventilationerna.
- **Doppa inte produkten i vatten.**
- Lämna minst 10 cm fritt utrymme runt produkten.
- Använd aldrig produkten efter att den uppvisat funktionsfel, till exempel om den har tappats eller skadats på något annat sätt.
- Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador som orsakats av felaktiv användning, om bruksanvisningen inte har följts.
- För att undvika risker får reparationer på produkten, som till exepmel en skadad kabel, endast utföras av en auktoriserad operatör. Endast originalreservedelar får användas.
- Produkten blir väldigt varm och bör transporteras endast efter kylning.
- Använd produkten endast för de ändamål som beskrivs i bruksanvisningen.
- Stoppa inget material så som papper, plast eller liknande in i produkten.
- Produkten är avsedd att användas i hushålls- och liknande miljöer så som:
    - o I kök för anställda i affärer, kontor och andra företagsområden.
    - o I jordbruksföretag och av anställda och kunder på hotell, motell eller andra övernattningsanläggningar.
    - o På pensionat
- **Före första användningen**
- Rengör alla delar grundligt och torka dem, förutom värmeelementen. För att få bort lukten av “ny produkt”, värm upp apparaten under ca. 15 min.
- **Varning! Produkten blir väldigt varm och det finns risk för brännskador!** Under drift kan temperaturen på ytorna bli mycket hög, placera inte pro-

dukten på känsliga underlag och håll den minst 70 cm borta från brännbart material som till exempel gardiner.

- Vid användning av förlängningskabel måste tvärsnittet vara 1,5 mm². Ledningen på kabeln måste vara helt utrullad.
- Vid användning av en GS- testad 16 A förlängningskabel, får den inte belastas med mer än 3680 watt. **Detta innebär risk för brand.**
- Ha koll på kabeln, barn får inte dra i den och risk för att någon snubblar på kabeln får inte uppstå.
- Produkten måste alltid kopplas ur eluttaget när den ska monteras, när den inte är under uppsikt eller vid rengöring.
- **Hygien:** På grund av bakterier och mögel är det alltid viktigt att rengöra produkten.

Rengöring

- ⚠ **Varning! Dra alltid ur eluttaget innan du rengör produkten!**
- **Doppa inte produkten i vatten.**
- Rengör insatsgallren i tvålvatten.
- Använd inte slipande eller sura rengöringsmedel eller svampar av stål.
- Torka av höljet och insidan med tvålvatten.

Hantering

Viktigt:

Placera aldrig produkten på eller nära het yta till exempel en spis. Använd alltid produkten på en jämn, stabil och temperaturbeständig yta. Det är alltid viktigt att se till att det inte finns några brandfarliga föremål i närheten.

Ställ inte produkten på kanten av ett bord där barn kan nå upp till den eller där den kan falla ner på vid beröring.

Allmän information

Naturlig konservering av frukt och grönsaker kan uppnås genom torkning i 40 °-70 ° gradig varmluft. Under torkningsprocessen dras all fukt ur råvarorna och vitaminer, mineraler och näringsämnen bevaras och smaken förstärks. Efter kylning av livsmedel, förvara alltid i en förslutningsbar behållare, då håller det Du torkat en längre. Det är viktigt att se till att allt är fullständigt torkat och inte innehåller någon kvarvarande fukt, eftersom det kan orsaka mögel.

Användning

Torkade frukter, såsom banan eller tunna skivor av äpplen, är hälsosamma godsaker att knapra på. **Var uppmärksam på att små barn kan sätta i halsen om de äter torkad frukt.**
Torkade grönsaker och örter kan användas för tillagning av såser och soppor. Torkade grönsaker eller frukt kan läggas i blöt över natten.

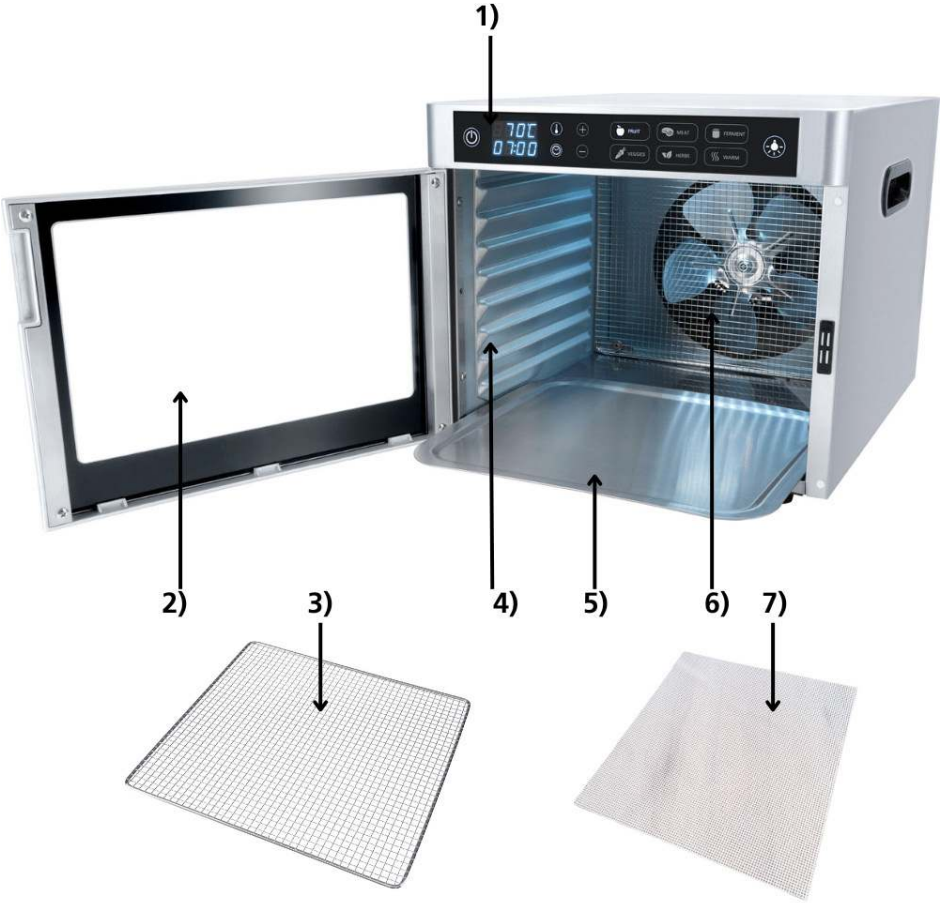
Förberedelser

Kvaliteten på de torkade produkterna är lika bra som färska råvaror.
Använd endast tvättad, färsk frukt och grönsaker.
Använd inte övermogna råvaror.
Ta bort alla kärnor och stjälkar, förutom med körsbär.
Skala inte frukten.

Skär maten i lika stora bitar - tunna skivor torkar snabbare.
För att undvika missfärgningar, pensla frukterna med citronsaft.
Placera mat med den skurna sidan upp på brickan – bitarna får inte placeras på varandra och det måste finnas mellanrum så att man får en god cirkulation mellan bitarna.

Eftersom olika råvaror torkar olika snabbt, placera liknande frukter eller grönsaker på samma bricka. En färdigtorkad bricka kan tas ut under torkningsprocessen, eller en ny bricka kan läggas till.
Grönsaker med fast struktur bör blancheras i 2 minuter i varmt vatten.

Användning



1) Kontrollpanel
2) Dörr
3) Stålgaller i rostfritt stål (8x)
4) Hyllnivåer
5) Droppskål
6) Fläkt
7) Örtmatta (1x)

- Anslut enheten till strömförsörjningen, displayen blinkar ⏻
- Lägg de uppskurna råvarorna på gallren i rostfritt stål och sätt in dem i produkten.
- Se till att droppbrickan på golvet alltid är inskjuten!
- Tryck på knappen ⏻. Displayen visar 30°C och tiden 00:00.

· Välj ett av de förinställda programmen:

Programmera	Använd	Temperatur	Tid
FRUIT	Frukt	70°C	7:00 timmar
VEGGIES	Grönsaker	65°C	8:00 timmar
MEAT	Kött	60°C	15:00 timmar
HERBS	Örter	55°C	10:00 timmar
FERMENT	Jäsning	40°C	8:00 timmar
WARM	Värme	45°C	24:00 timmar

· De förinställda värdena för temperatur och tid kan ändras:
  - o Tryck på knappen för att ändra temperaturen. Med +/- knapparna kan temperaturen justeras i steg om 5°C mellan 30°C och 85°C.
  - o Tryck på knappen för att ändra tiden. Med +/- knapparna kan tiden ställas in mellan 1 timme och 24 timmar i steg om 30 minuter.
  - o Om +/- knapparna trycks in konstant ändras värdena snabbt. Om ingen ytterligare justering görs inom 5 sekunder kommer de inställda värdena att användas.
  - o Temperatur och tid kan även justeras under torkningsprocessen enligt beskrivningen ovan.
· Programmet startar automatiskt
· Om du vill avsluta programmet tidigt, tryck på knappen . Kylfläkten fortsätter att gå i ca 3 minuter och innerbelysningen tänds.
· Om programmet körs normalt hörs ett pip och enheten växlar automatiskt till standby läge. Kylfläkten fortsätter att gå i några minuter.
· Mat med olika tillagningstider och temperaturer kan också torkas samtidigt. För att göra detta, börja med den lägsta temperaturen och tiden som krävs. När tiden har gått tas den färdiga maten bort och temperaturen och tiden justeras för den återstående maten.

Invändig belysning

· Innerbelysningen kan tändas och släckas med knappen .

Silikon ört matta
Lägg mattan på ett av de rostfria gallren och täck med örterna. Ytterligare ört mattor kan köpas via Steba.

Galler för örter

Placera galler för örter på en bricka. Lägg örterna på mattan och torka i ca 5 timmar.

Örter

	temperatur	tid
basilika, Aromatiska, brännässla Tarragon, Libbstickafrö, mejram, oregano, persilja, salvia, timjan	60 ° C	4 - 6 timmar

Blommor

Fläder	60 ° C	4 - 6 timmar
Lavender	60 ° C	4 - 6 timmar
Kamomill	60 ° C	4 - 6 timmar
Marigold	60 ° C	4 - 6 timmar

Frukt

Äpple, skiva (2 - 4 mm)	70 ° C	8 - 10 timmar
Päron, skiva (2 - 4 mm)	70 ° C	5 - 6 timmar
Aprikos, urkärnad / skiva	70 ° C	14 - 15 timmar, skalet neråt
Plommon, urkärnad / skiva	70 ° C	14 - 16 timmar, skalet neråt
Persika, urkärnad / skiva	70 ° C	16 - 18 timmar, skalret neråt
Apelsin, skiva (3 mm)	65 ° C	6 - 8 timmar
Citron, skiva (3 mm)	65 ° C	6 - 8 timmar
Banan, (3mm)	70 ° C	10 – 12 timmar

Grönsaker

Zucchini, skiva (3 - 4 mm)	65 ° C	6 - 8 timmar
Pumpa , i stavar (3 - 4 mm)	65 ° C	6 - 8 timmar
Pepparfrukt, i stavar (3 - 4 mm)	65 ° C	6 - 8 timmar
Tomater, skiva (3 - 4 mm)	65 ° C	6 - 8 timmar, skalet neråt
Lök, skiva (3 - 4 mm)	60 ° C	6 - 8 timmar
Purjolök, skivad 10 mm	70 ° C	3 - 4 timmar
Morötter, skivad 5 mm	70 ° C	4 - 5 timmar
Rotselleri , tärnad 5 mm	70 ° C	5 - 6 timmar
Svamp, skivad 5 – 6 mm	55 ° C	6 - 8 timmar , otvättad

- ⚠ **Resultatet är beroende av skärbredden (bör vara mellan 2 och 4 mm är) och av fukten av livsmedlet.**
- Den angivna Temperauren och tider är ungefärliga och kan förändras väsentligt i vissa fall.
- Tork tillstånd efter den förutbestämda tiden är:
  Örter / blommor = bräcklig frukt = flexibla grönsaker = flexibla att spröd

Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.

Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballager skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballager og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.

6 PS 5 PP 2 PE

I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der: PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

Kundservice:

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, sørger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: http://www.steba.com

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.

Yleiset

Tämä laite on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön ja sisäkäyttöön, eikä sitä saa hyödyntää kaupallisesti. Lue käyttöohje huolellisesti ja säilytä se turvallisessa paikassa. Jos laite luovutetaan toiselle henkilölle, myös käyttöohje on annettava tälle henkilölle. Käytä laitetta vain käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja noudata turvallisuusohjeita. Emme ota vastuuta vahingoista tai onnettomuuksista, jotka johtuvat käyttöohjeiden huomiotta jättämisestä. Poista kaikki pakkaukset ja tarrat (lukuun ottamatta luokitusmerkintää). Pese kaikki osat huolellisesti (katso puhdistusohjeet).

Turvallisuustiedot

- Kytke ja käytä laitetta tyyppimerkinnässä esitettyjen tietojen mukaisesti.
- **Älä käytä, jos pistokejohto on vaurioitunut. Tarkista johto ennen jokaista käyttökertaa.**
- **Älä kytke pistoketta märillä käsillä.**
- Kytke virtapistoke vain asianmukaisesti asennettuun ja helposti saatavilla olevaan pistorasiaan.
- Jos haluat irrottaa virtapistokkeen, vedä aina pistokeosasta - älä kaapelista.
- Irrota laite pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen tai vikatilanteessa.
- **Älä vedä johtoa. Älä vedä johtoa reunojen yli äläkä taivuta sitä liikaa.**
- Pidä johto kaukana kuumista osista.
- ⚠ Laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai psyykkiset kyvyt ovat rajalliset tai joilla ei ole kokemusta/tietämystä sillä edellytyksellä, että heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja että he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa käyttää laitetta leluna. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltoa, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.

- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta ja liitäntäkaapelista.
- Lapsia on valvottava, etteivät he leiki laitteella tai pakkausmateriaalilla (esim. muovipusseilla).
- Laitetta ei saa käyttää ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä!
- Älä jätä laitetta ulkotiloihin tai kosteisiin tiloihin.
- Älä koskaan aseta mitään laitteen päälle äläkä peitä tuuletusaukkoja.
- **Älä koskaan upota laitetta veteen.**
- Jätä laitteen ympärille noin 10 cm:n tilaa.
- Älä koskaan käytä laitetta häiriötilanteen jälkeen, esim. jos se on kaatunut tai jos se on vahingoittunut muulla tavoin.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat siitä, että laitetta on käytetty kuvatusta poikkeavalla tavalla tai sitä on käsitelty virheellisesti.
- Loukkaantumisten välttämiseksi korjaukset, kuten vaurioituneen johdon vaihtaminen, saa suorittaa vain huoltopalvelu. Vain alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Kun laite kuumenee, kuljeta sitä vasta sen jäähdyttyä.
- Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Laitteeseen ei saa laittaa mitään materiaaleja, kuten paperia, pahvia, muovia jne.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten esim.:
    - henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
    - hotellien, motellin ja muiden asuinympäristöjen asiakkaat
    - bed and breakfast -tyyppisissä tiloissa.
- **Ennen käyttöönottoa**: Puhdista kaikki osat, paitsi lämmityselementit, huolellisesti ja anna kuivua. Lämmitä laitetta noin 15 min. ajan, jotta uuden laitteen haju poistuu.
- **Huomautus! Kotelo ja lasi kuumenevat. Palovammojen vaara!** Älä sijoita laitetta herkälle pinnalle (esim. maalatut huonekalut) ja pidä vähintään 70 cm:n etäisyys palavista materiaaleista.

- Jos käytät jatkojohtoa, sen poikkileikkauksen on oltava 1,5 mm². Kaapeli on aina kelattava irti.
- Jos käytössä on GS-testattu 16 A:n moninapainen jatkojohto, sitä ei saa ladata yli 3680 watin teholla palovaaran vuoksi.
- Varmista, että lapset eivät kisko kaapelia tai ettei siitä aiheudu kompastumisvaaraa.
- Laite on aina irrotettava virtalähteestä, jos sitä ei valvota, ja ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- **Hygienia**: Puhdista laite aina bakteerien ja homeen muodostumisen välttämiseksi.

Puhdistus

- ⚠ **Huomio! Vedä pistoke irti ennen puhdistusta ja anna laitteen jäähtyä.**
- Älä koskaan upota laitetta **veteen.**
- Puhdista sisäritilät saippuavedellä. Älä käytä hankaavia tai happamia puhdistusaineita tai terässieniä.
- Pyyhi kotelo ja sisäpuoli saippuavedellä.

Käyttöympäristö

Tärkeää:

Älä koskaan aseta tätä laitetta kuumille pinnoille tai kuumien pintojen (esim. kuumien liesien) viereen. Käytä sitä vain tasaisella, vakaalla ja kuumuutta kestävällä pinnalla. On tärkeää, ettei laitteen läheisyydessä ole syttyviä esineitä. Älä aseta laitetta pöydän reunalle, jotta lapset eivät voi koskea siihen tai se ei voi pudota alas vahingossa.

Yleistä tietoa

Hedelmien ja kasvisten luonnollinen säilöntä kuivattamalla 40 °C - 70 °C lämpimässä ilmavirrassa. Tällöin elintarvikkeiden kosteus poistuu. Vitamiinit, hivenaineet ja ravintoaineet säilyvät ja maku voimistuu. Jääntymisen jälkeen elintarvikkeet pakataan tiiviisti suljettuihin astioihin, ja täten elintarvikkeista on iloa pitempään. On huolehdittava siitä, ettei elintarvikkeissa ole jäämäkosteutta, koska ne silloin homehtuvat.

Käyttö

Kuivahedelmät kuten esim. banaanilastut tai ohuet omenanviipaleet ovat terveellisiä makupaloja nakerreltavaksi, mutta pikkulasten suhteen on oltava varovainen. Kastikkeissa, keitoissa kuivatut kasvikset ja yrtit voidaan keittää mukana. Muussa käytössä kuivatut kasvikset tai kuivahedelmät liotetaan yön yli.

Valmistelutoimet

Kuivatun tuotteen laatu on vain niin hyvä kuin raakatuotteen. Käytä siksi vain pestyjä ja tuoreita hedelmiä ja kasviksia. Älä käytä ylikypsiä elintarvikkeita! Hedelmistä on poistettava siemenkodat, kannat ja siemenet (paitsi kirsikoista). Hedelmiä ei kuorita.

Leikkaa kuivattava tavara samankokoisiin paloihin – ohuet viipaleet kuivuvat nopeammin. Värinmuutosten välttämiseksi hedelmille sivellään sitruunamehua. Asettele tuotteet leikkauspinta ylöspäin ritilälle – elintarvikkeet eivät saa olla päällekkäin, ja niiden etäisyys toisistaan on valittava niin, että ilma voi kiertää riittävän hyvin.

Koska elintarvikkeiden kuivumisaika vaihtelee, on kullekin ritilälle pantava vain samanlaatuisia hedelmiä tai kasviksia. Voit ottaa valmiin kerroksen pois ja kuivattaa loppuja tuotteita edelleen tai lisätä uuniin uuden täytetyn ritilän.

Kiinteärakenteiset kasvikset tulisi kiehauttaa 2 minuutin ajan kuumassa vedessä.

Käytön aloitus

1) Ohjauspaneeli
2) Ovi
3) Ruostumattomasta teräksestä valmistettu säleikkö (8x)
4) Hyllytasot
5) Tippaallas
6) Tuuletin
7) Yrttimatto (1x)

- Kytke laite virtalähteeseen, näyttö vilkkuu ⏻.
- Aseta ruoka ruostumattomasta teräksestä valmistettujen ritilöiden päälle ja aseta ne laitteeseen. Varmista, että lattialla oleva tippa-allas on aina työnnetty sisään!
- Paina painiketta ⏻. Näytössä näkyy 30°C ja kellonaika 00:00.

· Valitse yksi esiasetetuista ohjelmista:

Ohjelmoida	Käyttää	Lämpötila	Aika
FRUIT	Früchte	70°C	7:00 tuntia
VEGGIES	Gemüse	65°C	8:00 tuntia
MEAT	Fleisch	60°C	15:00 tuntia
HERBS	Kräuter	55°C	10:00 tuntia
FERMENT	Fermentieren	40°C	8:00 tuntia
WARM	Wärmen	45°C	24:00 tuntia

· Lämpötilan ja ajan esiasetettuja arvoja voidaan muuttaa:
  - o Voit muuttaa lämpötilaa painamalla painiketta. +/--painikkeilla lämpötilaa voidaan säätää 5°C:n välein välillä 30°C - 85°C.
  - o Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta. +/--painikkeilla aika voidaan asettaa 1 tunnin ja 24 tunnin välille 30 minuutin välein.
  - o Jos +/- -painikkeita painetaan jatkuvasti, arvot muuttuvat nopeasti. Jos muita säätöjä ei tehdä 5 sekunnin kuluessa, asetetut arvot otetaan käyttöön.
  - o Lämpötilaa ja aikaa voidaan säätää myös kuivausprosessin aikana edellä kuvatulla tavalla.
· Ohjelma käynnistyy automaattisesti
· Jos haluat lopettaa ohjelman aikaisemmin, paina painiketta. Tuuletin jatkaa toimintaansa noin 3 minuuttia ja sisävalaistus syttyy.
· Jos ohjelma toimii normaalisti, kuuluu äänimerkki ja laite siirtyy automaattisesti valmiustilaan. Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa muutaman minuutin.
· Ruoat, joilla on eri kypsennysajat ja -lämpötilot, voidaan kuivata myös samanaikaisesti. Aloita tätä varten alimmasta lämpötilasta ja vaaditusta ajasta. Kun aika on kulunut, valmis ruoka poistetaan ja lämpötila ja aika säädetään jäljellä olevan ruoan mukaan.

Sisävalaistus

· Sisävalaistus voidaan kytkeä päälle ja pois päältä painikkeella .

Silikoninen yrttimatto

· Aseta matto yhdelle ruostumattomasta teräksestä valmistetun ritilän päälle ja peitä yrteillä. Lisää yrttimattoja voi ostaa Steba-palvelun kautta.

Maustekasvit

	Lämpötila	Aika	
Basilika, käenminttu, nokkonen, rakuuna, rohtoliperi, meirami, oregano, persilja, salvia, timjami	60°C	4-6 tuntia	yrttialustalla

Kukat

Seljankukat	60°C	4 – 6 t	
Laventeli	60°C	4 – 6 t	
Kamomilla	60°C	4 – 6 t	
Kehäkukat	60°C	4 – 6 t	

Hedelmät (siemenet, siemenkota ja kannat poistettava)

Omenat viipaleina (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 t	
Päärynät viipaleina (2 - 4 mm)	70°C	5 - 6 t	
Kirsikat kivet poistettuina/halkaistuina	65°C	14 – 16 t	
Aprikoosit kivet poistettuina/neljänneksinä	70°C	14 – 15 t	kuoripuoli alaspäin
Luumut kivet poistettuina/neljänneksinä	70°C	14 – 16 t	kuoripuoli alaspäin
Persikat kivet poistettuina/neljänneksinä	70°C	16 – 18 t	kuoripuoli alaspäin
Appelsiinit viipaleina (3 mm)	65°C	6 - 8 t	
Sitruunat viipaleina (3 mm)	65°C	6 - 8 t	
Banaanit (3 mm pitkittäin leikattuina)	70°C 1	0 – 12 t	

Kasvikset

Kesäkurpitsa viipaleina (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 t	
Kurpitsa nauhoina (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 t	
Paprika nauhoina (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 t	
Tomaatit viipaleina (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 t	
Sipulit viipaleina (5 mm)	60°C	6 – 8 t	
Purjo viipaleina (10 mm)	70°C	3 – 4 t	
Porkkanat viipaleina (5 mm)	70°C	4 – 5 t	
Selleri kuutioina (5 mm)	70°C	5 – 6 t	
Sienet viipaleina (5-6 mm)	55°C	6 – 8 t	puhdistettuina

- ⚠ **Tulos on riippuvainen leikkeen paksuudesta (sen pitäisi olla 2 - 4 mm) ja elintarvikkeen kosteudesta.**
- Annetut lämpötila- ja aikatiedot ovat viitteellisiä ja ne saattavat muuttua osin huomattavastikin.
- Tila kuivattuna annetun ajan jälkeen on:
  yrtit / kukat = mureneva hedelmät = joustava kasvikset = joustavasta murenevaan

Tämän tuotteen oikea hävittäminen:

Loppuun kuluneet laitteet on heti tehtävä käyttökelvottomiksi.

EU:ssa tämä symboli ilmoittaa, ettei tätä tuotetta saa hävittää kotitalousjätteissä. Loppuun käytetyissä laitteissa on arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja, jotka tulee toimittaa uusiokäyttöön, eikä niiden valvomattomalla jätehuollolla saa vaarantaa ympäristöä tai ihmisten terveyttä. Hävitä vanhat laitteet siksi sopivien kierrätysjärjestelmien kautta tai toimita laite hävitettäväksi sille liikkeelle, josta olet sen ostanut. Se toimittaa laitteen sitten edelleen raaka-ainekierrätykseen.

Pakkauksen hävittäminen

Älä heitä pakkausmateriaalia pois, vaan toimita se kierrätykseen. Paperi-, pahvi- ja aaltopahvipakkaukset toimitetaan paperinkeräykseen. Muoviset pakkauksen osat sekä kelmut tulee samoin panna niille tarkoitettuihin keräysastioihin.

Muovien tunnusmerkintöjen esimerkeissä lukee: PE polyetyleenille, tunnus 02 on PE-HD, 04 on PE-LD, PP polypropyleenille, PS polystyrolille.

Huoltopalvelu:

Mikäli laitteesi vastoin odotuksia tarvitsee joskus huoltokorjaamon apua, ota yhteyttä seuraavaan osoitteeseen. Me järjestämme takuutapauksessa sitten laitteen noutamisen. Laite tulee pakata kuljetuskelpoisesti. **Emme ota vastaan paketteja, joiden postimaksua ei ole maksettu!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Saksa
Myyntiosasto, puh. +49 (0)9543 449-17 / -18.
Huoltamo, puh. +49 (0)9543 449-44, faksi: +49 (0)9543 449-19
S-posti: elektro@steba.com Verkkosivusto: http://www.steba.com

Huomio! Vain sähköalan ammattihenkilöt saavat korjata sähkölaitteet, koska asiantuntemattomista korjauksista saattaa aiheutua huomaavia seuraamusvahinkoja.

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 garantiepflichtig 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.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Übersetzungsfehler

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

Art. Nr. 480-14093 Stand 02/2025