QUALITÄT UND KOMPETENZ
95 JAHRE

Steba
GERMANY



Elektronischer Dörrautomat ED5

Gebrauchsanweisung 2
Instructions for use 8
Mode d´emploi 13
Gebruiksaanwijzing 18
Brugsanvisning 24
Instruktionsbok 29
Руководство по эксплуатации 34

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.

Sicherheitshinweise

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

- ⚠ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- 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.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder 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 authorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche betreiben.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.

Reinigung

- Den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Den elektrischen Teil des Gerätes nicht in Wasser tauchen.
- Das Elektroteil mit einem feuchten Tuch auswischen.
- Die Auflageroste und den Deckel mit Spülmittel reinigen und anschließend trocknen.

Allgemein

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.

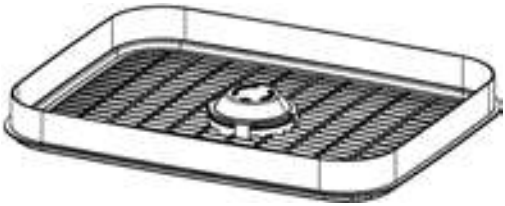
Gemüse mit fester Struktur sollte für 2 Minuten in heißem Wasser blanchiert werden.

Bedienung

- Das Gerät vor dem ersten Gebrauch feucht auswischen, dann ca 30 Min. betreiben damit eventuelle Neugerüche beseitigt werden.
- Das Gerät bitte anschließen. Im Display erscheint 00.
- Die Taste ⏲ drücken. Im Display blinkt „00“.
- Sofort die Taste °C drücken. Es erscheint die zuletzt eingestellte Temperatur. Die gewünschte Temperatur in 5°C-Schritten von 40°C bis 70°C eingeben.
- Dann die Zeittaste drücken. Im Display blinkt 00hr. Durch nochmaliges Drücken der Taste verändert man in 1-Stunden-Schritten die Zeit.
- Nach einigen Sekunden startet der Ventilator.
- Im Display sieht man abwechselnd die gewählte Temperatur und die Restzeit.
- Will man während des Betriebes die Temperatur verändern, drückt man erneut die Temperaturtaste, der eingestellte Temperaturwert blinkt. In 5°C-Schritten kann man die Temperatur verändern. Das Gerät läuft mit dem geänderten Wert und der verbleibenden Restzeit weiter.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät ab.

Auflageroste

Das Gerät verfügt über 5 Roste sowie eine Kräuterablage. Je nach Menge des Dörrgutes kann das Gerät mit 1 bis 5 Roste betrieben werden. (Maximal 7 Roste) Zusätzliche Roste erhalten Sie beim Steba-Service oder im Fachhandel. (Art. Nr. 99-55-00, EAN-Code 4011833400765)



Um eine optimale Wärmeverteilung zu gewährleisten verwenden Sie bitte den in der Mitte geschlossenen Aufsatz immer an oberster Position.

Kräuterablage

Die Ablage für Kräuter in einen der Auflageroste geben. Die Gewürzkräuter auflegen und ca. bis zu 5 Stunden trocknen.

Gewürzpflanzen

	Temperatur	Zeit	
Basilikum, Bohnenkraut, Brennnessel, Estragon, Liebstöckel, Majoran, Oregano, Petersilie, Salbei, Thymian	60°C	4 - 6 Std.	auf der Kräuterablage

Blüten

Holunderblüten	60°C	4 – 6 Std.	
Lavendel	60°C	4 – 6 Std.	
Kamille	60°C	4 – 6 Std.	
Ringelblumen	60°C	4 – 6 Std.	

Obst (Kern, Gehäuse und Stiele entfernen)

Apfel in Scheiben (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 Std.	
Birnen in Scheiben (2 - 4 mm)	70°C	5 – 6 Std.	
Kirschen entsteint/halbiert	65°C	14 – 16 Std.	
Aprikosen entsteint/geviertelt	70°C	14 – 15 Std.	Schalenseite nach unten
Pflaumen entsteint/geviertelt	70°C	14 – 16 Std.	Schalenseite nach unten
Pfirsiche entsteint/geviertelt	70°C	16 – 18 Std.	Schalenseite nach unten
Orangen in Scheiben (3 mm)	65°C	6 - 8 Std.	
Zitronen in Scheiben (3 mm)	65°C	6 - 8 Std.	
Bananen (3mm längs geschnitten)	70°C	10 – 12 Std.	

Gemüse

Zucchini in Scheiben (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 Std.	
Kürbis in Streifen (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 Std.	
Paprika in Streifen (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 Std.	
Tomaten in Scheiben (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 Std.	
Zwiebeln in Scheiben (5 mm)	60°C	6 – 8 Std.	
Lauch in Scheiben (10 mm)	70°C	3 – 4 Std.	
Karotten in Scheiben (5 mm)	70°C	4 – 5 Std.	
Sellerie in Würfel (5 mm)	70°C	5 – 6 Std.	
Pilze in Scheiben (5-6 mm)	55°C	6 – 8 Std.	geputzt

- ⚠ Das Ergebnis ist abhängig von der Schnittstärke (sollte zwischen 2 und 4 mm sein) 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 = flexiebel Gemüse = flexiebel 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

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.

Safety information

- The appliance must be used and plugged in only according the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damages. Check this before every use!
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- 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 plaything. 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.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!

· Don’t keep the appliance outside or in a humid environment.
· Never immerse the appliance in water.
· Use the appliance never after a malfunction, e.g. when it fell down or was damaged in any other way.
· The producer takes no responsibility for wrong use, which comes from not obeying the instruction manual
· To avoid any dangers, any repairs at the appliance, e.g. an exchangement of the cord, must only be done by an authorised repair service.
· The appliance must be used on a stable and even surface.
· The appliance is only for the intended use described in the instruction manual.

Cleaning

Pull the plug and allow the device to cool. Never immerse the electrical part of the device into water. Clean the electrical part with a damp cloth. Clean trays and the lid with normal detergent and leave to dry.

Generally

Natural preservation of fruit and vegetables through a drying process in 40°C – 70°C warm air. Throughout the drying process, all moisture is extracted. Vitamins, minerals and nutrients are retained and the flavor 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

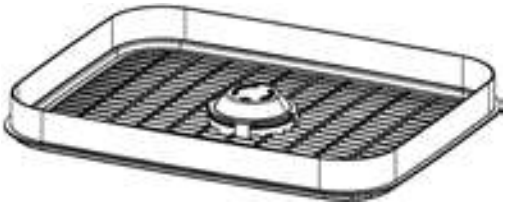
The quality of the dried products is as good as that of the raw food. Therefore, only use washed and fresh fruits and vegetables. Please do not use overripe food! Remove all cores, stalks and stones (except cherries). Do not peel fruits.
Cut the food in equal pieces – thin slices dry faster. To avoid 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.

Handling

Before first use clean the device with a damp cloth. Then run for about 30 minutes to clear possible odors of production.
Please connect the device. The display shows 00
Push the button ⏲. 00 flashes in the display.
Push the button °C at once. The last set temperature appears. The desired temperature can be set in steps of 5 °C form 40°C – 70°C.
Then push the time button. 00hr flashes in the display. By pushing the button again the time can be set in steps of one hour.
After a few seconds, the fan begins to run.
The display alternately shows the set temperature and remaining time.
If you want to change the temperature during operation, push the button °C again.
The set temperature flashes. Now set the new desired temperature in steps of 5 °C.
The device keeps on running with new temperature and remaining time.
After the time run out the device shuts off.

Trays

The device is delivered with 5 trays and one mat for herbs. Depending on the amount of food to dry, the device can be run with one to five trays (max. 7 trays). Additional trays (set of 2 trays) are available in selected stores and at Steba-Serivce.
Art.-no.: 99 55 00 EAN-Code: 4011833400765



To ensure an ideal distribution of the heat, always use the tray which is closed in the center on top.

Mat for herbs

Put the mat for herbs in one tray. Lay the herbs on the mat and dry for about 2 hours.

Herbs

	temperature	time
Basil, Savory, Stinging nettle, Tarragon, Lovage, Marjoram, Oregano, Parsley, Sage, Thyme	60°C	4 - 6 hours

Blooms

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 stipe)

Apple, sliced (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 hours
Pear, sliced	70°C	5 - 6 hours
Apricot, pitted/quartered	70°C	14 - 15 hours, skin down
Plum, pitted/quartered	70°C	14 - 15 hours, skin down
Peaches, pitted/quartered	70°C	16 - 18 hours, skin down
Orange, sliced (6mm)	65°C	6 - 8 hours
Lemon, sliced (3mm)	65°C	6 - 8 hours
Banana, sliced (3mm)	70°C	10 - 12 hours

Vegetables

Zucchini, sliced (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8hours
Pumpkin, in strips (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hours
Pepper, in strips (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hours
Tomatoes, quartered (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 hours, skin down
Onions, sliced (5 mm)	60°C	6 – 8 hours
Leek, sliced (10 mm)	70°C	3 – 4 hours
Carrots, sliced (5 mm)	70°C	4 – 5 hours
Celeriac, diced (5 mm)	70°C	5 – 6 hours
Mushrooms, sliced (5-6 mm)	55°C	6 – 8 hours, do not wash

- ⚠ The result depends on the thickness of the slices (should be between 2 and 4 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 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.

Consignes de sécurité

- 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 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.

· Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
· L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
· Ne conserver pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce très humide.
· Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
· Ne jamais utiliser l'appareil après un disfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
· Le fabricant n'est pas garant des dommages provoqués lors d'une mauvaise ou d'une fausse manipulation de l'appareil, survenus par le non-respect des consignes indiquées dans le mode d'emploi.
· Afin d'éviter tous risques de danger, toutes réparations, comme le changement du câble d'alimentation, doivent se faire uniquement par un service clientèle compétent.
· Utiliser l'appareil sur une surface de travail stable et plane.
· L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages décrits dans le mode d'emploi.

Nettoyage

Retirer le câble d'alimentation et laissez refroidir l'appareil. 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 laisser sécher.

Généralement

Conservation naturelle de fruits et légumes à séchage en l'air chaud de 40 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

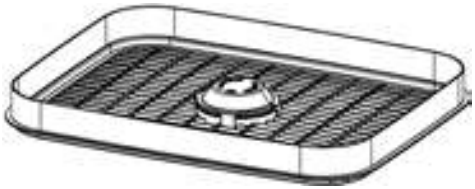
La qualité du produit sec est aussi bonne comme celle du produit cru. Par conséquent, seulement utilisent les fruits et légumes frais et lavés. N'utilisez jamais les aliments blettir ! Enlevez les trognons, le pédoncule et les graines des fruits (sauf les cerises). N'épluchez pas les fruits.
Coupez les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

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation avec un chiffon humide. Met l'appareil en service pour environ 30 min. pour éliminer toutes odeurs de la production.
Branchez l'appareil. 00 s'allume sur le display.
Appuyez la touche ⏲. 00 s'allume sur le display.
Appuyez la touche °C. La température réglée la dernière fois s'allume. Réglez la température en niveaux de 5 °C entre 40°C à 70°C.
Appuyez la touche pour la minuterie. 00Hr s'allume sur le display. Appuyez encore un fois et réglez le temps en niveau de 1 heure.
Après quelque secondes, le ventilateur démarre.
Le display s'allume tour à tour la température choisie est le temps restant.
Si on veut changer la température pendant service, appuyez la touche température encore une fois, la valeur choisie clignote. On peut changer la température en étapes de 5 °C. L'appareil continue le service avec la valeur modifiée et temps restant.
Au terme du temps, l'appareil s'éteint.

Les étages de rangement en plastique

L'appareil est livré avec 5 grilles en plastique et un tapis pour fine herbes. Dépendant de la quantité des aliments, l'appareil peut être utilisé avec un à 5 grills en plastique (max. 7 étages). Grilles supplémentaire peuvent être obtenue à service STEBA ou à commerce spécialisé. (No. Art. : 99 55 00, EAN : 4011833400765)



Pour assurer une distribution optimale de la chaleur, toujours utiliser l'étage en plastique ferme en centre en position suprême.

Tapis pour herbes

Mettez le tapis pour herbes dans und grille en plastique. Placez le herbes sur le tapis et sécher pour 2 heures.

Herbes

	Température	temps
Basilic, Sarriette, Ortie, Estragon Livèche, Marjolaine, Origan, Persil, Sauge, Thym	60°C	4 - 6 heures

Fleurs

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)

Pommes, en tranches (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 heures
Poires, en tranches (2 - 4 mm)	70°C	5 – 6 heures
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	14 – 18 heures, peau en bas
Oranges, en tranches (3 mm)	65°C	6 – 8 heures
Citron, en tranches (3 mm)	65°C	6 – 8 heures
Banane, en tranches (3 mm)	70°C	10 – 12 heures

Légumes

Courgette, en tranches (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 heures
Citrouille, en tranches (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 heures
Poivron, en tranches (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 heures
Tomate, en tranches (3 - 4mm)	65°C	6 – 8 heures, peau en bas
Oignon, en tranches (5 mm)	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, ne laver pas

- ⚠ Le résultat dépend á l'épaisseur de la tranche (entre 2 et 4 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.

Emballage de l'appareil
- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

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

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

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : http://www.steba.com

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

Algemeen

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

Veiligheidsinstructies

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

· Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
· Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
· Gebruik dit apparaat niet buiten of in een vochtige omgeving
· Dompel het apparaat nooit in water
· Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld wanneer deze is gevallen of op een andere manier beschadigd is.
· De producent neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor verkeerd gebruik welke wordt veroorzaakt door het niet raadplegen van de gebruiksaanwijzing
· Om eventuele gevaren te voorkomen, dienen eventuele reparaties aan het apparaat, bijvoorbeeld vervanging van het snoer, alleen worden uitgevoerd door een erkende reparateurs.
· Het apparaat dient te worden gebruikt op een stabiele en vlakke ondergrond
· Het apparaat is alleen voor het beoogde gebruik bedoeld zoals beschreven in de handleiding.

Schoonmaken

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Dompel het elektrische gedeelte van het apparaat nooit in water, reinig deze met een vochtige doek. Maak de lades en deksel schoon met normaal afwasmiddel en laat deze drogen.

Algemeen

Natuurlijke conservering van groenten en fruit door middel van een droogproces in 40°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.

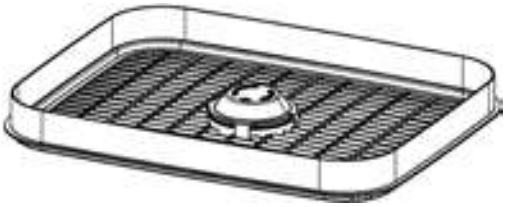
Snij het voedsel in gelijke stukken – dunne plakjes drogen sneller. Om verkleuring te voorkomen, kwast de vruchten met citroensap. Plaats het voedsel met de gesneden kant naar boven op de lade – de plakjes mogen niet te dicht op elkaar liggen en de afstand tussen de stukjes moet zorgvuldig worden gekozen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

Instructies
Reinig het apparaat voor het eerste gebruik met een vochtige doek. Zet het apparaat dan aan voor +/- 30 minuten om de eventuele geuren van de productie te laten verdwijnen.
Zet het apparaat aan, op het display verschijnt 00.
Drop op de knop ⏲. Op het display knippert 00.
Druk op de knop °C, de laatst ingestelde temperatuur wordt weergegeven. De gewenste temperatuur kan worden ingesteld in stappen van 5°C, van minimaal 40°C tot maximaal 70°C.
Druk daarna op de tijdknop. Op het display knippert 00hr, door nogmaals op de knop te drukken kan de tijd worden ingesteld in stappen van 1 uur.
Na een paar seconden begint de ventilator te draaien.
Het display toont afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende tijd.
Als u de temperatuur tijdens gebruik wilt veranderen, druk dan de knop °C weer in. De ingestelde temperatuur zal dan knipperen, u kunt nu de nieuwe gewenste temperatuur instellen in stappen van 5°C. Het apparaat blijft draaien met de nieuwe temperatuur en resterende tijd.
Het apparaat schakelt zichzelf uit wanneer de ingestelde tijd is bereikt.

Lades

Het apparaat wordt geleverd met 5 laden en een mat voor het drogen van kruiden. Afhankelijk van de hoeveelheid te drogen voedsel kunnen er één tot vijf lades gebruikt worden (maximaal 7 lades). Extra laden (set van 2 stuks) zijn verkrijgbaar in geselecteerde winkels en bij de Steba-Service.
Art.-nr.: 99 55 00 EAN-Code: 4011833400765



Om een ideale verdeling van de warmte te verzekeren, gebruik dan altijd de lade die in het midden zit en het dichts bij de bovenkant is.

Mat voor kruiden

Leg de mat voor het drogen van kruiden in een lade. Leg de kruiden op de mat en droog deze gedurende +/- 2 uur.

Kruiden

	Temperatuur	Tijd
Basilicum, Bonenkruid, Brandnetel, Dragon, Lavas Oregano, Peterselie, Salie, Thyme	60°C	4 - 6 uur

Bloesem

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)**

Appel, plakjes (2 - 4 mm)	70°C	8 – 10 uur
Peer, plakjes (2 - 4 mm)	70°C	5 – 6 uur
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 (3mm)	65°C	6 – 8 uur
Citroen, plakjes (3mm)	65°C	6 – 8 uur
Banaan, (3mm)	70°C	10 – 12 uur

Groenten

Courgette, plakjes (3 - 4mm)	65°C	6 – 8 uur
Pompoen, in reepjes (3 - 4mm)	65°C	6 – 8 uur
Peper, in reepjes (3 - 4mm)	65°C	6 – 8 uur
Tomaat, plakjes (3 - 4mm)	65°C	6 – 8 uur, schil naar beneden
Ui, plakjes (3 - 4mm)	60°C	6 – 8 uur
Prei, plakjes (10mm)	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, niet wassen

- ⚠ Het resultaat is afhankelijk van de dikte van de plakken (moet tussen 2 en 4 mm 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

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt maskinen som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og apparatet er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes.
- Rør ikke ved strømstikket med våde hænder
- Tilslut kun strømstikket til en korrekt installeret og lettilgængelig stikkontakt
- Når stikket tages ud, træk da altid i stikket, ikke i ledningen
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- ⚠ Maskinen 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 maskinen, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af maskinen og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med maskinen eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af maskinen må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Maskinen og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.

· Maskinen må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
· Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang Apparatet har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
· Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
· Hold ledningen på afstand fra varme dele.
· Opbevar ikke Apparatet i det fri eller i et fugtigt rum.
· Dyp aldrig Apparatet i vand.
· 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 Apparatet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
· For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af Apparatet kun udføres af et serviceværksted.

Rengøring

Træk stikket ud og lad enheden afkøle. Nedsænk aldrig den elektriske del af enheden i vand. Rengør den elektriske del med en fugtig klud. Rengør bakker og låg med opvaskemiddel og lad det tørre.

Generelt

Naturlig konservering af frugt og grøntsager gennem en tørringsproces ved 40 °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 tilbredning af saucer og supper.

Forberedelse

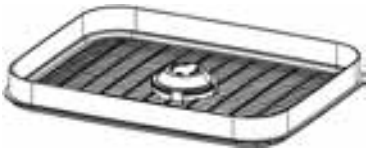
Kvaliteten af den tørrede fødevare, er ligeså god som den rå fødevare. Brug derfor kun vaskede og frisk frugt og grøntsager, undlad at bruge overmoden mad! Fjern alle kerner, stilke og sten (undtagen kirsebær). Skræl ikke frugterne.
Skær maden I lige store stykker – tynde skiver tørre hurtigere. For 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.

Håndtering

Inden første brug, rengør da enheden med en fugtig klud. Kør derefter enheden i 30 minutter, for at fjerne eventuelle lugtgener fra produktionen.
Tilslut enheden. Displayet viser 00
Tryk på knappen ⏲. 00 blinker I displayet.
Tryk en gang på knappen °C, den sidst indstillede temperatur vises. Den ønskede temperatur kan indstilles i trin af 5 °C fra 40 °C – 70°C.
Tryk herefter på tidsknappen. 00hr blinker I displayet. Ved at trykke på knappen gen, kan tiden indstilles I trin af en time.
Efter et par sekunder, begynder ventilatoren at køre.
Displayet viser skiftevis den indstillede temperatur og resterende tid.
Hvis du vil ændre temperaturen under drift, tryk på knappen °C igen. Den indstillede temperatur blinker. Indstil nu den nye ønskede temperatur i trin på 5 °C. Enheden fortsætter med at køre med ny temperatur og resterende tid.
Når tiden løber ud, slukker enheden selv.

Bakker

Enheden leveres med 5 bakker og en matte til urter. Afhængig af mængden af mad der skal tørres, kan enheden køre med en til 5 bakker.
The device is delivered with 5 trays and one mat for herbs. Depending on the amount of food to dry, the device can be run with one to five trays (max. 7 trays). Ekstra bakker er tilgængelige I udvalgte butikker og Steba-Service.
Vare.-no.: 99 55 00 EAN-Kode: 4011833400765



For at sikre en ideel fordeling af varmen, anvend altid den bakke som er lukket i midten på toppen.

Måtte til urter

Sæt måtten til urter i en bakke. Læg urterne på måtte og lad dem tørre i ca. 2 timer.

Urter

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

Blomster

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

Æble, I skiver (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 timer
Pære, I skiver (2 - 4 mm)	70°C	5 - 6 timer
Abrikos, I skiver	70°C	14 - 15 timer, skræl nedad
Blomme, I skiver	70°C	14 - 16 timer, skræl nedad
Fersken, I skiver	70°C	14 - 18 timer, skræl nedad
Kirsebær, halveret	60°C	4 – 6 timer
Appelsin, i skiver (3mm)	65°C	6 - 8 timer
Citron, i skiver (3mm)	65°C	6 - 8 timer
Banan, i skiver (3mm)	70°C	10 - 12 timer

Grøntsager

Zucchini, I skiver (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 timer
Græskar, I strimler (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 timer
Peberfrugt, I strimler (3 - 4 mm)	65°C	6 – 8 timer
Tomater, I skiver (3 - 4mm)	65°C	6 – 8 timer
Løg, I skiver (5 mm)	65°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, skal ikke vaskes

- ⚠ Resultatet afhænger af skivernes tykkelse (Bør være mellem 2 og 4 mm) og af fødevarens fugtighed.
- De angivne temperaturer og tider er omtrentlige værdier og kan ændre sig betydeligt 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



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 maskinen hvis den stadig er dækket af garantien. Maskinen 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

Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas och användas i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Får endast användas, om nätkabel och apparat inte är skadade. Kontrollera före varje användning!
- Rör inte nätkontakten med våta händer.
- Anslut endast nätkontakten till ett korrekt installerat och lättillgängligt uttag.
- Dra alltid ur nätkontakten från uttag genom att hålla i kontakten - dra aldrig i kabeln.
- Dra ut stickproppen ur vägguttaget efter varje användning eller om fel uppstår.
- Dra inte i nätkabeln. Skava den inte på kanter och kläm inte in den.
- Håll nätkabeln borta från varma delar.
- ⚠ Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad 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 riskerna. Barn får inte leka med apparaten och förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.

· Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.
· Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
· Barn bör hållas under uppsikt för att förhindra, att de leker med apparaten.
· Förvara aldrig apparaten i det fria eller i ett fuktigt rum.
· Doppa aldrig ned apparaten i vatten.
· Använd aldrig apparaten efter en felfunktion, t.ex. om den fallit ned eller skadats på annat sätt.
· Tillverkaren ansvarar ej vid felaktig eller icke fackmässig användning, som förorsakas på grund av att bruksanvisningen inte beaktas.
· För att undvika risker får reparationer, som t.ex. byte av skadad nätkabel, endast utföras av auktoriserad kundtjänst.
· Apparaten får endast användas om den står på en stabil och plan yta.
· Apparaten får endast användas för de ändamål som står i bruksanvisningen.

Rengöring

Dra ur kontakten och låta enheten svalna. Sänk aldrig den elektriska delen av enheten i vatten. Rengör de elektriska delarna med en fuktig trasa . Rengör brickor och locket med vanligt diskmedel och låt torka.

Generellt

Naturlig konservering av frukt och grönsaker genom torkning i 40 ° - 70 ° gradig varmluft.
Under torkningsprocessen kommer all fukt att dras ur råvarorna. Vitaminer, mineraler och näringsämnen bevaras och smaken förstärks.

Efter kylning av livsmedel, förvara alltid i en förslutningsbar behållare. Då håller sig det det Du torkat en längre tid.

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 som bananer marker 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 torkade örter kan användas för tillagning av såser och soppor. Torkad grönsaker eller frukt kan också läggas i blöt över natten.

Förberedelser

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

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

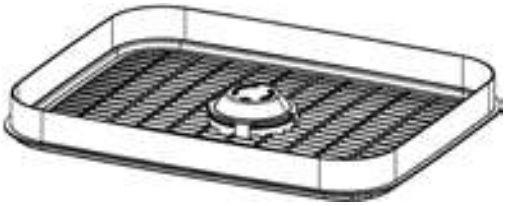
Eftersom olika råvaror mat torkar olika snabbt, placera liknande frukter eller grönsaker på samma bricka. En färdigtorkad bricka kan tas ut under torkningsprocessen, eller en ny bricka kan läggas till. Grönsaker med fast struktur bör blancheras i 2 minuter i varmt vatten.

Hantering

- Före första användningen Rengör enheten med en fuktig trasa . Kör sedan under ca 30 minuter för att ta bort eventuella lukter som härstammar från produktion.
- Anslut enheten. Displayen visar 00
- Tryck på knappen ⏲. 00 blinkar på displayen.
- Tryck på knappen ° C direkt. Den senast inställda temperaturen visas . Den önskade temperaturen kan ställas in stegvis om 5 ° grader mellan 40 ° C - 70 ° grader.
- Tryck sedan på tidsknappen. 00hr blinkar på displayen . Genom att trycka på knappen igen ökar Du tiden tiden i steg om en timme.
- Efter ett par sekunder kommer fläkten starta.
- Displayen visar växelvis inställd temperatur och återstående tid .
- Om du vill ändra temperaturen under drift, tryck på knappen grader igen . Den inställda temperaturen blinkar. Nu kan Du ändra till önskad temperaturen. Torken kommer nu att vara på återstående tid med ny temperatur.
- När tiden är slut stängs torken av .

Brickor

Enheten levereras med 5 brickor och en matta för örter. Beroende på mängden av råvaror, kan enheten köras med 1-5 brickor (max. 7 brickor). Extra brickor i tvåpack finns tillgängliga i utvalda butiker och på Steba - Service .
(Art.-Nr. : 99 55 00 EAN - kod : 4011833400765)



För att säkerställa optimal värmefördelning alltid använda vänligen ingås i mitten av fäst upptill.

Galler för örter

Placera galler för örter på en bricka. Lägg örterna på mattan och torka i ca 2 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 avfallshantering:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.



I EU hänvisar denna symbol till, att denna produkt inte får kastas i hushållsavfallet. Gamla apparater innehåller värdefullt material som kan återvinnas och som inte bör belasta miljö resp. människors hälsa genom att de kastas okontrollerat. Lämna därför gamla apparater på lämpliga uppsamlingsställen eller miljöstationer eller skicka apparaten för avfallshantering till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

Förpackning - avfallshantering
Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:
Pappers-, papp- och wellpappförpackningar lämnas till återvinningsstationer för returpapper
Förpackningskomponenter av plast och folier bör också kastas i därför avsedda uppsamlingsbehållare



Exempel för beteckningar på plast:
PE för polyeten, sifferkod 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropylen, PS för polystyren.

Kundservice:

Om din apparat trots allt någon gång skulle behöva vår kundtjänst, vänd dig först till nedanstående adress. Vid garantifall kommer vi då att ta hand om hämtningen. Apparaten måste vara korrekt förpackad för transport.

Ej frankerade paket emottages ej!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Försäljning-tfn: +49(0)9543 / 449-17 / -18, Service-tfn: +49(0)9543 / 449-44,
Fax: +49(0)9543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

OBS! Elektriska apparater får endast repareras av elektriker, då icke fackmässiga reparationer kan förorsaka betydande följdskador.

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не прикасайтесь к электрической вилке влажными руками.
- Подключите шнур питания к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Для отсоединения шнура питания, необходимо тянуть за вилку, а не за сам кабель.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.

-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Используйте прибор только в указанных в данном руководстве целях.

Очистка

Выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет. Никогда не погружайте электрическую часть прибора в воду. Для очистки электрической части используйте влажную ткань. Вымойте лотки и крышку прибора, используя обычное моющее средство. Дайте им высохнуть.

Общая информация

Электронный дегидрататор – естественный способ сохранить фрукты и овощи благодаря сушке теплым воздухом при температуре 40-70°C. В процессе сушки из продуктов удаляется вся влага. При этом витамины, минералы и питательные вещества сохраняются, а вкус усиливается.
После охлаждения, поместите высушенные продукты в закрывающийся контейнер – так Вы сможете хранить их дольше.
Важно убедиться, что в высушенных фруктах и овощах не осталось влаги, так как это может привести к образованию плесени.

Использование

Такие сушеные фрукты как банановые чипсы или яблоки, нарезанные тонкими дольками, – здоровое лакомство для перекуса. Будьте внимательны, при кормлении маленьких детей сухими фруктами.
Сухие овощи и сухие травы можно использовать для приготовления соусов и супов. Сухие овощи или фрукты также можно замочить на ночь.

Приготовление

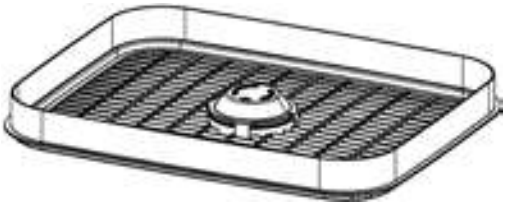
Высушенные продукты ничуть не уступают по качеству свежим. Поэтому, используйте только свежие и мытые фрукты и овощи. Они не должны быть перезрелыми! Удалите из них сердцевину, плодоножки и косточки (не относится к вишне). Чистить фрукты не нужно.
Нарежьте фрукты и овощи на кусочки одинакового размера – тонкие кусочки подсыхают быстрее. Для того чтобы фрукты сохранили свой цвет, сбрызните их лимонным соком. Поместите нарезанные кусочки на лоток дегидратора кожурой вниз. Не следует класть их друг на друга. Между ними необходимо оставить свободное пространство – так, чтобы воздух мог циркулировать в достаточном объеме.
Так как разные виды продуктов высыхают с разной скоростью, рекомендуется помещать на лоток фрукты или овощи одного вида. В процессе сушки можно вынимать лоток с высушенными фруктами и овощами и добавлять новый.
Овощи с твердой структурой следует побледнел в течение 2 минут в горячей воде.

Эксплуатация

- Перед первым включением прибора протрите его влажной тканью. После этого включите прибор приблизительно на 30 минут для того, чтобы избавиться от возможного запаха пластмассы.
- Включите прибор в сеть. На дисплее загорится надпись «00».
- Нажмите кнопку ⏲. 00 экране замигает значение часа.
- Сразу после этого нажмите кнопку «°C». На экране отразится последняя установленная температура. Желаемую температуру можно настраивать в диапазоне температур от 40 до 70°C с шагом 5°C.
- Затем нажмите кнопку настройки времени. 00На дисплее замигает значение «1 час». Время можно настроить повторным нажатием на кнопку (с шагом 1 час).
- Через несколько минут заработает вентилятор.
- На дисплее поочерёдно отражается установленная температура и оставшееся время.
- Если во время работы прибора Вы хотите изменить температуру, нажмите кнопку «°C» повторно. На дисплее замигает ранее установленное значение температуры. Теперь установите желаемую температуру с шагом 5°C. Оставшееся время прибор продолжит работать с новой температурой.
- После того, как время выйдет, прибор автоматически выключится.

Лотки

Устройство поставляется в комплекте с 5 лотками и ковриком для сушки трав. В зависимости от количества фруктов и овощей, которое необходимо высушить, в устройстве может находиться от 1 до 5 лотков (максимально 7). Дополнительные лотки (набор из 2 лотков) доступны в указанных магазинах и в компании «Steba-Service». Артикул № 99 55 00
EAN-код (European Article Numbering – Европейский товарный код): 4011833400765



Для обеспечения идеального распределения тепла, всегда используйте крышку.

Коврик для сушки трав

Положите коврик для сушки трав на лоток. Выложите травы на коврик и сушите приблизительно в течение 2 часов.

Травы

	Температура	Время
Базилик, Чабер, Крапива двудомная Эстрагон, Любисток, Майоран Душица обыкновенная, Петрушка Шалфей, Тимьян	60°C	4 - 6 часа

Цветки

Бузина	60°C	4 - 6 часа
Лаванда	60°C	4 - 6 часа
Ромашка	60°C	4 - 6 часа
Календула	60°C	4 - 6 часа

Фрукты (Удалить сердцевину и стебли.)

Яблоко, нарезанное тонким (2 - 4 mm)	70°C	8 - 10 часов
Груша, нарезанное тонким (2 - 4 mm)	70°C	5 - 6 часов
Абрикос, без косточки/разрезанный пополам	70°C	14 - 15 часов, кожурой вниз
Слива, без косточки/разрезанная пополам	70°C	14 - 16 часов, кожурой вниз
Персики, без косточки/разрезанные пополам	70°C	16 - 18 часов, кожурой вниз
Апельсин, тонко нарезанный (3 мм)	65°C	6 - 8 часов
Лимон, тонко нарезанный (3 мм)	65°C	6 - 8 часов
Банан, разрезанный на 4 части	70°C	10 - 12 часов

Овощи

Кабачки, тонко нарезанные (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 часа
Тыква, нарезанный полосками (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 часа
Перец, нарезанный полосками (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 часа
Помидоры, нарезанный полосками (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 часа
Репчатый лук, нарезанный полосками (3 - 4 mm)	65°C	6 - 8 часа
Лук-порей, тонко нарезанный (10 мм)	70°C	3 - 4 часа
Морковь, тонко нарезанная (5 мм)	70°C	4 - 5 часов
Сельдерей, тонко нарезанный (5 мм)	70°C	5 - 6 часов
Грибы, тонко нарезанные (5-6 мм)	55°C	6 - 8 часа, не мыть

- ⚠ Результат будет зависеть от толщины кусков (предпочтительнее от 2 до 4 мм) и от степени влажности продукта.
- Данные о температуре и времени работы являются приблизительными и в некоторых случаях могут существенно меняться.
- Состояние высушенных продуктов должно быть следующим:
  Травы/цветки – рассыпчатые
  Фрукты - пластичные
  Овощи - пластичные/рассыпчатые

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов
Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:
- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

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. 480-13397 Stand 08/2016