



220-240V~; 50Hz; 500W



## **Elektronischer Dörrautomat ED 8**


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


## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle Teile gründlich (siehe Reinigung).


## Sicherheitshinweise

-  **Heiße Oberfläche!** Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berühren der Oberfläche im laufenden Betrieb. Das Gerät mit der Rückseite im Abstand von 10 cm an die Küchenwand stellen.
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß gerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des si-

- cheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
  - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
  - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
  - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
  -  Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
  - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.**
  - Lassen Sie rund um das Gerät mindestens 10cm Platz.
  - Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
  - Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
  - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
  - Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
  - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
  - Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
  - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 30 min. aufheizen lassen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm<sup>2</sup> haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll. Zu starke Verschmutzung kann das Gerät beschädigen und die Funktion beeinträchtigen.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausstellen und den Netzstecker ziehen.

## Reinigung

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

## Arbeitsplatz

### Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

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

## Allgemein

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

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

## Verwendung

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

## Vorbereitung

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

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

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

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

## Inbetriebnahme

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

## Zubehör

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

## Gewürzkräuter

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

## Blüten


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

## Obst (Kern, Gehäuse und Stiele entfernen)

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

## Gemüse

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

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



## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### Verpackungs-Entsorgung

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,

Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19



E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>


Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

## Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

## Safety information

-  **Hot surface!** There is danger of burning when touching the surface during operation. Set the back of the device with a distance of 10cm to the kitchen wall.
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.


- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
-  Never place anything on top of the device and do not cover the ventilation slots.
- **Never immerse the unit in water.**
- Leave a space of about 10cm around the device.
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- The device gets hot, only transport if it cooled down.
- Only use the device as described in this manual.
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
  - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry. Heat up the device for about 30 min. to eliminate the smell of newness.



### **Attention! Device gets hot. Danger of burns!**

- Touchable surfaces will be hot during operation! Place the device on a flat and insensitive surface with and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm<sup>2</sup>
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mold formation.
- Unplug the device after usage.

## **Cleaning**

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

## **Workplace**

### **Important:**

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

## Generally

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

## Usage

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

## Preparation

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

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

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

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

## Put into operation

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

## Accessories

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

## Herbs

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

## Blooms


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

## Fruits (remove pips, core and stripe)

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

# Vegetables

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

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



## Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Packaging disposal:** Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

## Service and Repair:



If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>


## Generelt

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

## Sikkerhedsinstruktioner

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

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


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

- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**

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

- **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 30 min.
-  **Forsigtig! Apparatet bliver varmt. Fare for forbrændinger!** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup>. Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger-kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

## Rengøring

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

## Arbejdspladsen

### Vigtig

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

## Generelt

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

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

## Brug

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

## Forberedelse

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

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

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

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

## Ibrugtagning

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

## Tilbehør

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

## Urter

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

## Blomster

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


## Frugter (Sten/ kerner, og stilke)

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

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

## Grøntsager

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

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

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



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

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

### Emballage:

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



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

## Kundeservice:

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

Ufrankerede pakker modtages ikke!

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

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

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



# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

[www.steba.com](http://www.steba.com)

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18