Steba
GERMANY

Электрическая автоматическая сушка STEBA ED 8

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, 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. Удалите всю упаковку и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. Очистка).

Информация по технике безопасности

·· Горячая поверхность! Существует опасность ожога при прикосновении к поверхности во время эксплуатации. Установите прибор на расстоянии 10см. от его задней части до стены кухни.

·· Подключайте и эксплуатируйте прибор в соответствии со спецификациями на паспортной табличке.

Не пользуйтесь прибором, если вилка повреждена. Проверяйте ее перед каждым использованием.

Не включайте устройство мокрыми руками.

·· Подключайте шнур питания только к правильно установленной и легко доступной розетке.

·· Чтобы отключить вилку от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.

·· Отключайте прибор после каждого использования или в случае неисправности.

·· Не тяните за шнур. Не тяните его за края и не сгибайте его слишком.

·· Держите шнур питания подальше от горячих деталей.

·· Прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта / знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или понимают возможные опасности. Дети не должны использовать упаковку как игрушку. Уборка и техническое обслуживание могут выполняться детьми, если их возраст 8 лет или старше и они находятся под наблюдением.

·· Следите за тем, чтобы дети в возрасте до 8 лет находились подальше от прибора и его соединительного кабеля.

·· Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочным материалом (например, полиэтиленовые пакеты).

Прибор не должен эксплуатироваться с использованием таймера или при помощи системы дистанционного управления!

·· Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажной зоне.

·· Никогда не кладите ничего сверху на устройство и не закрывайте его вентиляционные отверстия.

·· **Никогда не погружайте прибор в воду**.

Оставьте около 10 см пространства вокруг устройства.

·· Не используйте прибор, если он был поврежден (например, если он упал).

·· Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования прибора иначе, чем описано, или если при его использовании была допущена ошибка.

Во избежание травм при ремонте, например при замене поврежденного шнура, все работы должны выполняться только службой поддержки

клиентов. Должны быть использованы только оригинальные запасные части во время проведения ремонта.

Устройство нагревается, транспортируйте его только, если оно остыло.

Используйте устройство только так, как описано в данном руководстве.

·· Не кладите какие-либо материалы, такие как бумага, картон, пластик и т.д. в прибор.

·· Этот прибор предназначен для использования в быту и аналогичных помещениях, таких как:
o сотрудниками кухонных зонах в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
o клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях.

Перед первым использованием: тщательно очистите все детали и дайте им высохнуть.

Нагрейте устройство в течение 30 минут. чтобы устранить запах новизны.

Внимание! **Устройство нагревается**. **Опасность ожога**!

Во время работы сенсорные поверхности будут горячими! Разместите устройство на плоской и нечувствительной поверхности на расстоянии не менее 70 см от горючих материалов.

·· Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение не менее 1,5 мм²

·· Если используется многоконтактный удлинитель с 16-контактным разъемом, проверенный GS, он должен выдерживать более 3680 Вт из-за пожароопасности.

·· Убедитесь, что дети не трогают кабель и что нет опасности того, что прибор может самопроизвольно сдвинуться.

Устройство всегда должно быть отключено от источника питания, если оно не контролируется и перед сборкой, разборкой или чисткой.

·· **Гигиена**: пожалуйста, всегда чистите устройство, чтобы избежать формирование бактерий и плесени.

Отключите устройство после использования.

Очистка

! **Внимание**! **Выньте вилку перед чисткой и дайте устройству остыть**.

·· **Никогда не погружайте прибор в воду**.

·· Протрите электрические части влажной тряпочкой.

·· Протрите противни и крышку обычным моющим средством и оставьте высохнуть.

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте это устройство на горячие поверхности или рядом с ними (например, горячие печи).

Используйте его только на ровной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Это важно, чтобы рядом с устройством не было легковоспламеняющихся предметов. Не ставьте устройство на край стола так, чтобы к нему могли прикоснуться дети или оно могло упасть при прикосновении.

Общие положения

В этом приборе происходит натуральная консервация фруктов и овощей в процессе сушки теплым воздухом при температуре 35 ° C - 70 ° C. На протяжении всего процесса сушки удаляется вся влага. Витамины, минералы и питательные вещества сохраняются и усиливается аромат.

После охлаждения продуктов, хранить их в закрытом контейнере. Так Вы можете сохранить их дольше.

Важно убедиться, что пища не содержит остаточной влаги, так как это может вызвать образование плесени.

Использование

Сухофрукты, такие как банановые чипсы или тонкие ломтики яблок, полезны для здоровья.

Обратите внимание, что маленьким детям будет полезно есть сухофрукты.

Сушеные овощи и сушеные травы можно использовать для приготовления соусов и супов. Сушеные овощи или фрукты также можно замочить на ночь.

Подготовка

Качество высушенных продуктов такое же хорошее, как и у сырой пищи. Поэтому используйте только вымытые и свежие фрукты и овощи. Пожалуйста, не используйте перезрелые продукты! Удалите все косточки и стебли(кроме вишни). Не очищайте фрукты.

Разрежьте продукты на равные кусочки - тонкие ломтики высохнут быстрее. Чтобы избежать изменения цвета, промойте фрукты лимонным соком. Поместите на лоток продукты разрезанной стороной вверх - не переполняйте лоток, расстояние между продуктами должно быть выбрано таким образом, чтобы воздух мог циркулировать вокруг всех нарезанных частей продуктов.

Поскольку продукты высыхают по-разному, кладите только похожие фрукты или овощи на один лоток.

Высушенный лоток может быть извлечен во время процесса сушки, и также может быть добавлен новый лоток.

Овощ с твердой структурой следует ошпарить кипятком в течение 2 минут.

Ввод в эксплуатацию

·· Всегда устанавливайте крышку сверху во время работы.

·· Подключите устройство и нажмите кнопку ON / OFF. На дисплее мигает настройка по умолчанию 50 ° C и 10 часов.

·· Лотки вращаются, и устройство начинает работать.

·· Если вы хотите изменить таймер, нажмите кнопку таймера. Используйте кнопки +/- для установки минут. Нажмите кнопку таймера еще раз, чтобы установить часы от 1 до 48. Если вы продолжаете нажимать, то при нажатии кнопки +/- время будет меняться в режиме ускоренной перемотки вперед.

·· Если вы хотите изменить температуру, нажмите кнопку температуры. Используйте +/- кнопку для установки температуры от 35 до 70 ° C.

Лучше использовать больше лотков с меньшим количеством продуктов, чем перегружать лотки.

·· По истечении времени устройство остановится. Нажмите кнопку ON / OFF и отключите устройство. После истечения таймера или выключения устройства, вентилятор охлаждения продолжает работать в течение нескольких секунд.

·· Дайте высушенному продукту остыть, затем поместите его в сухой и воздухонепроницаемый контейнер.

Аксессуары

·· Лотки:

- Устройство поставляется с 5 лотками. Опционально устройство может работать с максимум 9 лотками. Дополнительные лотки доступны в сервисе STEBA.

·· Коврик для трав:

- Устройство поставляется с 1 ковриком для трав. Положите коврик на лоток для просушки травы.

·· Коврик для желе:

- Устройство поставляется с 1 ковриком для желе. Положите коврик на лоток, чтобы, например, сделать пастилу.

Травы

	Температура	Время	Примечание
Базилик, чабер, крапива, эстрагон, любисток, майоран, орегано, петрушка, шалфей, тимьян	60°C	4-6 часов	На коврике для трав

Цветы

	Температура	Время	Примечание
Бузина	60°C	4-6 часов	
Лаванда	60°C	4-6 часов	
Ромашка	60°C	4-6 часов	
Календула	60°C	4-6 часов	

Фрукты (удалите косточки и сердцевину)

	Температура	Время	Примечание
Яблоко дольками 3-5мм	70°C	8-10 часов	
Груша дольками 3-5мм	70°C	5-6 часов	
Вишня без косточек/ половинки	65°C	14-16 часов	Очистите кожицу
Абрикос без косточек/ четвертинки	70°C	14-15 часов	Очистите кожицу
Слива без косточек/ четвертинки	70°C	14-16 часов	Очистите кожицу
Персик без косточек/ четвертинки	70°C	16-18 часов	Очистите кожицу
Апельсин дольками 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Лимон дольками 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Банан нарезанный 3мм	70°C	10-12 часов	

Овощи

	Температура	Время	Примечание
Цуккини дольками 3-5 мм	65°C	6-8 часов	
Тыква дольками 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Перец стручковый 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Помидор дольками 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Лук дольками 3-5мм	60°C	6-8 часов	
Лук-порей нарезанный 5мм	70°C	3-4 часа	
Морковь нарезанная 5мм	70°C	4-5 часов	
Сельдерей нарезанный кубиками 5мм	70°C	5-6 часов	
Грибы нарезанные 5-6мм	55°C	6-8 часов	

Результат зависит от толщины ломтиков (должно быть от 3 до 5 мм) и влажности продуктов.
Указанные температуры и время являются приблизительными значениями и могут значительно изменяться в некоторых случаях.

·· Состояние высушенных продуктов должно быть следующим:
- травы / цветы = рассыпчатые
- фрукты = гибкие / жесткие
- овощи = гибкие / рассыпчатые

Правильная утилизация изделия:

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 упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в мусорный ящик.
Подарочная коробка: Бумагу следует положить в пункт приема старой бумаги. Пластиковый упаковочный материал и фольгу следует собирать в специальные контейнеры для сбора подобных материалов.

Обслуживание и ремонт:

Если устройство необходимо отремонтировать, свяжитесь с вашим продавцом или производителем:
STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Страллендорф / Германия
Распространение-Тел .: 09543 / 449-17 / -18,
Сервис-Тел .: 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Интернет: http://www.steba.com