



Steba[®]
GERMANY



220-240 В ~; 50 Гц; 500 Вт

Сушилка ED 80 Steel DELUXE

Руководство пользователя

Общие положения

Данный прибор предназначен для частного использования в хорошо проветриваемых помещениях либо на закрытых уличных пространствах и не пригоден для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности

- Подключите и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.
-  Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.



- Не помещайте ничего на прибор сверху и не закрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Всегда оставляйте вокруг прибора свободное пространство ок 10 см.
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Не следует помещать в прибор бумагу, картон, пластик и т.д.
- **Данный прибор не предназначен для использования в таких областях, как:**

- для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;

- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;

- в отелях типа Bed&Breakfast.

- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Корпус и стекло сильно нагреваются! Опасность ожогов!** Во время работы прибора его части могут нагреваться. Разместите прибор на плоской термостойкой поверхности как минимум на расстоянии 70 см от горючих материалов.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм².
- Если используется проверенный GS многоконтактный удлинитель на 16 А, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.
- **Гигиена:** пожалуйста, регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.

Чистка

- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**

- Поддоны из нержавеющей стали можно мыть в теплой воде с обычными средствами для мытья посуды. Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или стальные губки.

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, с плитами). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.

Общая информация

Естественное сохранение фруктов и овощей посредством сушки при температуре 35–70 °C в с использованием теплого воздуха. В процессе сушки из продуктов удаляется вся влага. Витамины, минералы и питательные вещества сохраняются, а вкус усиливается. После охлаждения храните продукты в закрывающемся контейнере. Там они смогут дольше сохранить свои свойства. Важно убедиться, что продукты не содержат остаточной влаги, поскольку это может привести к образованию плесени.

Применение

Сухофрукты, например, банановые чипсы или тонкие ломтики яблок – это полезное лакомство. Будьте внимательны, если маленькие дети едят сухофрукты.

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

Приготовление

Качество сушеных продуктов не уступает качеству сырых. Поэтому используйте только мытые и свежие фрукты и овощи. Не используйте перезрелые овощи и фрукты!

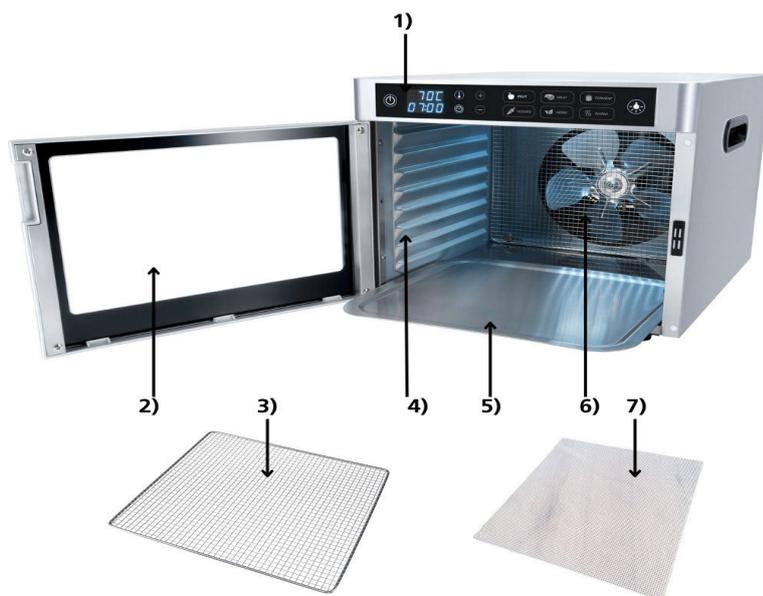
Удалите все сердцевинки, плодоножки и косточки (кроме вишни). Не очищайте фрукты от кожуры.

Нарежьте продукты на равные кусочки – тонкие ломтики сохнут быстрее. Во избежание изменения цвета, смажьте фрукты лимонным соком. Разместите продукты на подносе срезом вверх – кусочки не должны лежать друг на друге, а расстояние между ними должно быть выбрано таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать.

Поскольку продукты высыхают по-разному, размещайте на одном подносе фрукты или овощи одного типа. Высушенный поднос можно убрать во время сушки или добавить новый.

Овощи с плотной структурой следует бланшировать в горячей воде в течение 2 минут.

Начало работы



- 1) Дисплей
- 2) Дверца
- 3) Поддоны из нержавеющей стали (8 шт)
- 4) Направляющие
- 5) Поддон для капель
- 6) Вентиляция
- 7) Коврик для сушки трав (1 шт)

- Подключите прибор к сети, на дисплее замигает символ .
- Поместите продукты на поддоны из нержавеющей стали и задвиньте их внутрь прибора. Убедитесь, что поддон для сбора капель установлен в нижней части прибора!
- Нажмите кнопку . На дисплее загорятся значение температуры 30°C и время 00:00.
- Выберите одну из предустановленных программ:

Программа	Продукт	Температура	Время
 FRUIT	Фрукты	70°C	7:00 ч
 VEGGIES	Овощи	65°C	8:00 ч
 MEAT	Мясо	60°C	15:00 ч
 HERBS	Травы	55°C	10:00 ч
 FERMENT	Ферментирование	40°C	8:00 ч
 WARM	Подогрев	45°C	24:00 ч

- Предустановленные значения температуры и времени можно изменить:
 - Чтобы изменить температуру, нажмите кнопку . Кнопки +/- используются для установки температуры с шагом 5°C в диапазоне от 30°C до 85°C.

- Чтобы изменить время, нажмите кнопку . Кнопки +/- используются для установки времени с шагом 30 минут в диапазоне от 1 часа до 24 часов.
- При постоянном нажатии кнопок +/- значения меняются быстро. Если в течение 5 секунд не будет произведена дальнейшая регулировка, заданные значения будут приняты.
- Температуру и время также можно изменять во время процесса сушки, как описано выше.
- Программа запускается автоматически.
- Если вы хотите остановить программу раньше, нажмите кнопку . Вентилятор работает около 3 минут, а внутренняя подсветка загорается.
- Если программа завершается нормально, раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор продолжает работать ещё несколько минут после окончания работы прибора.
- Продукты с разным временем приготовления и температурой также можно сушить одновременно. Для этого начните с минимальной необходимой температуры и времени. По истечении времени готовое блюдо необходимо вынуть из прибора, а температуру и время приготовления остальных продуктов можно отрегулировать.

Внутренняя подсветка

- Внутреннюю подсветку можно включать и выключать кнопкой .

Силиконовый коврик для трав

- Положите коврик на один из поддонов из нержавеющей стали и выложите на него травы. Дополнительные коврики можно приобрести в сервисном центре Steba.

Травы

	Температура	Время	Примечание
Базилик, чабрец, крапива, эстрагон, любисток, майоран, орегано, петрушка, шалфей, тимьян	60°C	4 – 6 ч	На коврике для трав

Цветы

	Температура	Время	Примечание
Бузина	60°C	4 - 6 ч	
Лаванда	60°C	4 - 6 ч	
Ромашка	60°C	4 - 6 ч	
Бархатцы	60°C	4 - 6 ч	

Фрукты

	Температура	Время	Примечание
Яблоки ломтиками 3 - 5мм	70°С	8 - 10 ч	
Груша ломтиками 3 - 5мм	70°С	5 - 6 ч	
Вишня без косточек/разрезанная пополам	65°С	14 - 16 ч	Кожурой вниз
Абрикосы без косточек/разрезанные пополам	70°С	14 - 15 ч	Кожурой вниз
Слива без косточек/разрезанная пополам	70°С	14 - 16 ч	Кожурой вниз
Персики без косточек/разрезанные пополам	70°С	16 - 18 ч	Кожурой вниз
Апельсины дольками 3 - 5мм	65°С	6 - 8 ч	
Лимоны дольками 3 - 5мм	65°С	6 - 8 ч	
Бананы дольками 3мм	70°С	10 - 12 ч	

Овощи

	Температура	Время	Примечание
Цукини дольками 3 - 5мм	65°С	6 - 8 ч	
Тыква дольками 3 - 5мм	65°С	6 - 8 ч	
Перец дольками 3 - 5мм	65°С	6 - 8 ч	
Томаты дольками 3 - 5мм	65°С	6 - 8 ч	



- Результат зависит от толщины ломтиков (должна быть от 3 до 5 мм) и влажности продукта.
- Указанные значения температуры и времени являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от различных обстоятельств.
- Состояние высушенного продукта должно быть следующим:
 - Травы/цветы = рассыпчатые
 - Фрукты = гибкие/кожистые
 - Овощи = гибкие/рассыпчатые

Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

Утилизация упаковки: Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

Сервис и ремонт

В случае, если прибор необходимо отремонтировать, пожалуйста, свяжитесь с продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,

Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: elektro@steba.com Веб-сайт: <http://www.steba.com>