



**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY



Сушилка

ED 8

Руководство пользователя

## Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен 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



- Горячая поверхность! Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы. При установке прибора обязательно соблюдайте минимально необходимое расстояние между задней стороной прибора и стеной в 10 см.
- 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.**
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы с каждой стороны вокруг него находилось по 10 см свободного пространства.
- 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 подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, 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 30 минут, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание!** Прибор сильно нагревается! 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 мм<sup>2</sup>.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что он соответствует стандартам противопожарной безопасности.
- 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:** регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.
- Отключайте прибор от сети сразу после использования.

## Чистка



- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Очищайте электрические части прибора влажной тканью.
- Очистите лотки и крышку прибора с моющим средством и дайте им высохнуть.

## Рабочее место

### Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, на плиту). 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.

## Общие положения

Естественная консервация фруктов и овощей происходит в процессе сушки при температуре теплого воздуха 35-70°C. В течение процесса сушки из продуктов исчезает вся влага. При этом все витамины, минералы и питательные вещества сохраняются, а вкус усиливается. После охлаждения высушенных продуктов храните их в закрытой посуде, таким образом вы можете увеличить срок хранения. Важно убедиться в том, что в продуктах не осталось остаточной влаги, поскольку это может вызвать появление плесени.

## Использование

Сухофрукты, такие как, например, банановые чипсы или тонкие ломтики яблок, полезны для здоровья. Обратите внимание, если маленькие дети едят сухофрукты. Сушеные овощи и сушеные травы можно использовать для приготовления соусов и супов. Сушеные овощи или фрукты также можно замочить на ночь.

## Приготовление

Качество высушенных продуктов такое же хорошее, как и у сырых. Поэтому используйте только вымытые и свежие фрукты и овощи. Пожалуйста, не используйте перезрелые овощи и фрукты! Обязательно перед сушкой удалите сердцевины, стебли и косточки (кроме вишни). Не очищайте фрукты!

Разрежьте продукты на равные кусочки - тонкие ломтики высохнут быстрее. Для того, чтобы избежать обесцвечивания, смажьте фрукты лимонным соком. Поместите продукты надрезанной стороной вверх на лоток – не следует накладывать кусочки друг на друга. Расстояние между кусками должно быть выбрано таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать.

В связи с тем, что разные продукты высыхают по-разному, помещайте на один лоток только близкие друг к другу по свойствам продукты. Лоток с высушенными продуктами может быть извлечен во время процесса сушки, также во время процесса сушки вы можете добавить новый лоток.

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

## Ввод в эксплуатацию

- Закройте прибор крышкой.
- Подключите прибор к электрической сети и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF). На дисплее отобразится температура по умолчанию – 50°C и время 10 часов.
- Лотки повернутся и прибор готов к работе.
- Если Вы хотите изменить установки таймера, нажмите кнопку Таймер (Timer). Используйте кнопки +/- для установки минут. Нажмите снова кнопку Таймер (Timer) для установки часового значения в диапазоне от 1 до 48 часов. Если Вы продолжите нажимать кнопки +/- время будет изменяться в ускоренном режиме.
- Если Вы хотите изменить значение температуры, нажмите кнопку Температура (Temperature). Используйте кнопки +/- для установки температурного значения в диапазоне от 35 до 70°C.
- Лучше положить на лоток меньше продуктов, чем перегрузить его.
- Когда установленное время закончится, прибор остановится. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) и отключите прибор от сети. После того как время закончится и прибор остановится, некоторое время будет работать вентилятор.
- Дайте высушенным продуктам остыть, а затем поместите их в воздухонепроницаемый контейнер.

## Аксессуары

- Лотки

- В комплекте с прибором поставляются 5 лотков. Однако, Вы можете использовать прибор максимально с 9 лотками. Дополнительные лотки Вы можете приобрести отдельно.

- Коврик для трав

- В комплекте с прибором поставляется 1 коврик для трав. Поместите его в лоток, когда будете сушить травы.

- Коврик для желе

- В комплекте с прибором поставляется 1 коврик для желе.

## Травы

	Температура	Время	Информация
Бasilik, чабрец, крапива, эстрагон, любисток, майоран, орегано, петрушка, шалфей, тимьян	60°C	4-6 часов	На коврике для трав

## Цветы

	Температура	Время	Информация
Бузина	60°C	4-6 часов	
Лаванда	60°C	4-6 часов	
Ромашка	60°C	4-6 часов	
Ноготки	60°C	4-6 часов	

## Фрукты (удалить сердцевину, зерна и стебли)

	Температура	Время	Информация
Яблоки ломтики 3-5мм	70°C	8-10 часов	
Груша ломтики 3-5мм	70°C	5-6 часов	
Вишня без косточек / пополам	65°C	14-16 часов	Кожей вниз
Абрикос без косточек / четвертинками	70°C	14-15 часов	Кожей вниз
Слива без косточек / пополам	70°C	14-16 часов	Кожей вниз
Персики без косточек / четвертинками	70°C	16-18 часов	Кожей вниз
Апельсин ломтики 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Лимон ломтики 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Банан ломтики 3мм	70°C	10-12 часов	

## Овощи

	Температура	Время	Информация
Цуккини ломтики 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Тыква ломтики 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Перец полосками 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Помидоры ломтики 3-5мм	65°C	6-8 часов	
Лук ломтики 3-5мм	60°C	6-8 часов	
Лук-порей ломтики 5мм	70°C	3-4 часа	
Морковь ломтики 5мм	70°C	4-5 часов	

Сельдерей ломтики 3-5мм	70°C	5-6 часов	
Грибы ломтики 5-6мм	55°C	6-8 часов	



- Результат зависит от толщины ломтиков (должны быть между 3 и 5 мм) и влажности продукта.
- Указанные значения температуры и времени являются приблизительными и в некоторых случаях могут значительно измениться.
- Состояние высушенных продуктов 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.

**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](mailto:elektro@steba.com) Веб-сайт: <http://www.steba.com>