

# Westfalia®

## **Digital Dörrgerät Edelstahl** Digital Food Dehydrator, Stainless

Art. 98 55 20

**DE Originalanleitung**

**GB Original Instructions**

**FR Mode d'emploi originale**

**NL Originele Handleiding**

**IT Informazioni sulla Sicurezza**



**Sehr geehrte Damen und Herren,**

Bedienungsanleitungen enthalten wichtige Hinweise für den Umgang mit Ihrem neuen Produkt. Sie ermöglichen Ihnen, alle Funktionen zu nutzen, und sie helfen Ihnen, Missverständnisse zu vermeiden und Schäden vorzubeugen. Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung in Ruhe durchzulesen und bewahren Sie diese für späteres Nachlesen gut auf.

Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, legen Sie diese Anleitung bei.

**Dear Customers,**

Instruction manuals provide valuable hints for using your new device. They enable you to use all functions, and they help you avoid misunderstandings and prevent damage. Please take the time to read this manual carefully and keep it for future reference.

If you pass the device on to third parties, enclose these instructions.

**Chers clients,**

Les manuels d'instructions fournissent des conseils précieux sur l'utilisation de votre nouvel appareil. Ils vous permettent d'utiliser toutes les fonctions et vous aident à éviter les malentendus et à éviter les dommages. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel et de le conserver pour référence ultérieure.

Si vous cédez l'appareil à des tiers, joignez ces instructions.

**Geachte Klant,**


Instructiehandleidingen bieden waardevolle tips voor het gebruik van uw nieuwe apparaat. Ze stellen u in staat alle functies te gebruiken en helpen u misverstanden en schade te voorkomen. Neem de tijd om deze handleiding aandachtig door te lezen en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Als u het apparaat aan derden doorgeeft, voeg dan deze handleiding toe.

# SICHERHEITSHINWEISE



**Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und gesundheitlichen Beeinträchtigungen folgende Hinweise:**

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und benutzen Sie das Gerät ausschließlich gemäß dieser Anleitung. 
- Entsorgen Sie nicht benötigtes Verpackungsmaterial oder bewahren Sie dieses an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine Betreuerin/einen Betreuer beaufsichtigt und unterwiesen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten 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 spielen. Es ist kein Spielzeug.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen im Haushalt und für ähnliche Zwecke verwendet werden, wie in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros sowie in anderen gewerblichen Bereichen und in landwirtschaftlichen Anwesen. Außerdem darf das Gerät von Gästen im Hotel, in Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie in Frühstückspensionen verwendet werden. Zweckentfremden Sie das Gerät nicht. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, hitzebeständigen und stabilen Untergrund und nicht unmittelbar auf oder neben heiße Oberflächen wie Gas- oder Elektroherde. Das Gerät wird im Betrieb warm! Stellen Sie das Gerät weit entfernt von Wänden und Vorhängen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und stellen Sie es immer in trockener Umgebung auf. Decken Sie das Gerät nicht ab. Es besteht Brandgefahr!

- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern und von zu beaufsichtigenden Personen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 36 Stunden ununterbrochen laufen. Lassen Sie es vor dem erneuten Einschalten für mindestens 30 Minuten abkühlen!
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten und reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler. Bitte benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Beim Reinigen und bei Nichtgebrauch das Gerät bitte von der Stromversorgung trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Netzleitung. Stellen Sie sicher, dass sich das Netzkabel nirgendwo verfangen kann. Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Halten Sie alle Teile des Gerätes unbedingt sauber, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Verwenden Sie das Gerät nur im Haushalt und in Übereinstimmung mit dieser Anleitung.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile, welche Sie bei Westfalia anfordern können.
- **ACHTUNG:** Um Gefahren durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen der Sicherheitseinrichtungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht über automatisch schaltende Einrichtungen wie zum Beispiel Zeitschaltuhren mit Strom versorgt werden.
- Falls am Gerät Schäden auftreten, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und lassen Sie es durch einen Fachmann instand setzen oder wenden Sie sich an unsere Kundenbetreuung. Zerlegen Sie das Gerät nicht und unternehmen Sie keine eigenen Reparaturversuche.

# BEDIENUNG

## Vor der ersten Benutzung

- Packen Sie das Gerät und das Zubehör aus und überprüfen Sie alle Teile auf Transportschäden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Teile oder die Basis selbst beschädigt sind.
- Reinigen Sie vor dem ersten Einsatz alle Teile des Gerätes. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes ein leicht befeuchtetes Tuch, bei Bedarf mit etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht im Geschirrspüler und tauchen Sie den elektrischen Teil des Gerätes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät bei der erstmaligen Inbetriebnahme 30 Minuten leer laufen. Danach spülen Sie die Auflagegitter per Hand aus und trocknen diese gründlich. Dieser Vorgang ist nur das erste Mal nötig.

## Auflageroste




Das Gerät verfügt über 5 Auflagegitter sowie eine Kräuterablage. Je nach Menge des Dörrgutes kann das Gerät mit 1 bis 5 Gittern betrieben werden (Maximal 7 Gitter). Zusätzliche Roste erhalten Sie bei Westfalia (Ersatzgitter 2er Set Art. 98 55 01)


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 eines der Auflagegitter geben. Die Gewürzkräuter auflegen und ca. bis zu 5 Stunden trocknen.

## Aufbau des Gerätes

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und waagerechte Unterlage.
2. Setzen Sie erst die stapelbaren Auflagegitter aufeinander und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Im Display blinkt „00“.
3. Drücken Sie die Taste  Im Display erscheint 01 (1 Stunde). Drücken Sie die Taste so oft bis die gewünschte Anzahl an Stunden erreicht ist. Die Zeit kann von 1 bis 36 Stunden gewählt werden.
4. Halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt. Im Display erscheint 55°C. Drücken Sie die Taste so oft bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Temperatur kann in Schritten von 5°C zwischen 40 und 70°C gewählt werden.
5. Durch Drücken der Taste  wird das Gerät gestartet. Im Display werden abwechselnd die gewählte Temperatur und die Restzeit angezeigt.

6. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät ab.
7. Soll das Programm vorzeitig gestoppt werden, drücken Sie die Taste  einmal.
8. Nach dem Dörrvorgang ziehen Sie den Netzstecker!

### **Reinigung**

- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes ein leicht befeuchtetes Tuch, bei Bedarf mit etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht im Geschirrspüler und tauchen Sie den elektrischen Teil des Gerätes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

### **Hinweise**

- Dieser Dörrautomat verfügt über 5 variabel stapelbare Auflagegitter. Die Luftöffnungen im Deckel ermöglichen die Luftzirkulation. Die warme Luft strömt von der Basis durch jeden der fünf Aufsätze und nimmt so die Feuchtigkeit aus den Nahrungsmitteln.
- Verteilen Sie das Dörrgut gleichmäßig auf den Auflagegittern. Es darf nicht übereinander liegen. Belegen Sie die Aufsätze nur bis zu 90 %, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Die angegebenen Dörrzeiten können abweichen, da sie von der Feuchtigkeit des Dörrgutes und von der Luftfeuchtigkeit der Umgebung abhängen. Der Raum sollte staubfrei, warm und trocken sein. Eine gute Belüftung des Raumes ist ebenfalls wichtig.
- Eigenes, gedörrtes Obst und Gemüse sieht anders aus, als in Supermärkten oder Reformhäusern, da Sie keine Konservierungsstoffe und Farbstoffe verwenden, sondern nur natürliche Zusätze.
- Notizen über die Feuchtigkeit und das Gewicht des Dörrgutes vor und nach dem Dörrvorgang können Ihnen helfen, Ihre Dörrtechnik für die Zukunft zu verfeinern.

### **Lagerung von gedörrten Lebensmitteln**

- Kühlen Sie das Dörrgut vollständig ab, bevor Sie es lagern, da Kondenswasser in den Behältern zu Schimmelbildung führt.
- Machen Sie immer erst einen Trocknungstest. Schalten Sie das Gerät immer erst aus, bevor Sie Probestücke entnehmen.

Gedörrtes Obst sollte weich und biegsam sein, wenn es richtig gedörrt wurde. Gedörrtes Gemüse sollte fest sein und keine weichen Stellen haben.

Fertig gedörrtes Fleisch ist lederartig.

Fertig gedörrter Fisch ist trocken und biegsam.

- Überprüfen Sie am nächsten Tag nach der Einlagerung den Inhalt auf mögliche Feuchtigkeit. Sollte das Dörrgut noch Feuchtigkeit enthalten, dörren Sie es erneut.

Verwenden Sie am besten trockene Glasbehälter mit einem Metallverschluss. Lagern Sie das Dörrgut kühl, trocken und so dunkel wie möglich. Die ideale Temperatur liegt bei 5 – 20° C.

## **Dörrzeiten**

### **Gewürzpflanzen auf der Kräuterablage**

4 – 6 Std bei 60 ° C auf der Kräuterablage dörren

Basilikum, Bohnenkraut, Brennessel, Estragon, Liebstöckel, Majoran, Oregano, Petersilie, Salbei, Thymian und Ähnliche

### **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 (3 mm 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 = flexibel Gemüse = flexibel bis brüchig

### **Technische Daten**

Betriebsspannung:	<b>230 V~ 50 Hz</b>
Nennleistung:	<b>350 W</b>
Stromverbrauch im Standby-Modus:	<b>0,92 W</b>
Schutzklasse:	<b>II □</b>
Abmessungen:	<b>334 x 263 x 287 mm</b>
Gewicht:	<b>2748 g</b>



# SAFETY NOTES



**Please note the following safety notes to avoid malfunctions, damage or physical injury:**

- Please read this manual carefully and use the device only according to this manual.
- Dispose of used packaging material carefully or store it out of the reach of children. There is a danger of suffocation!
- Persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the device, unless they are supervised and briefed for their safety by a qualified person.
- Make sure the power mains correspond to the type label on the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. It is not a toy.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- The appliance is not intended for continuous professional operation. The appliance is intended to be used in closed rooms only and in similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The use in any other way is not considered as intended use.
- Place the appliance on a flat, heat-resistant and stable surface. Never place the appliance near or on hot surfaces such as gas or electric stoves. The appliance becomes warm during use! Place the appliance well away from walls and curtains.
- Do not operate the appliance outdoors and always use it in dry locations. Do not cover the appliance. There is risk of fire!
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep it out of reach of children or persons in need of supervision.



- Do not operate the appliance continuously for longer than 36 hours. Allow the appliance to cool down for 30 minutes before resuming operation.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid or place it into the dishwasher. Do not use the appliance with wet hands.
- Please from the power supply before cleaning or when not in use.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Keep all parts of the appliance clean at all times as they come into direct contact with food. Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Use only original spare parts which can be purchased from Westfalia.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the safety cut-off, this appliance must not be supplied through automatic switching appliances such as timers.
- Should the appliance become damaged do not use it and have it repaired by a professional or contact our customer support department. Do not disassemble the appliance or try repairing it yourself.

# OPERATION

## Before first Use

- Unpack the device and accessories and check all parts for transport damage. Do not use the device if parts or the base itself are damaged.
- Clean all parts of the device before using it for the first time. To clean the device, use a slightly damp cloth, if necessary with a little washing-up liquid.
- Do not clean the device in the dishwasher and do not immerse the electrical part of the device in water or other liquids.
- When using the device for the first time, let it run empty for 30 minutes. Then rinse the support grids by hand and dry them thoroughly. This process is only necessary the first time.

## Support Grids





The device has 5 support grids and a herb tray. Depending on the amount of food to be dried, the device can be operated with 1 to 5 grids (maximum 7 grids). Additional gratings are available from Westfalia (replacement grating set of 2 Article 98 55 01).

To ensure optimal heat distribution, please always use the attachment, which is closed in the middle, in the uppermost position.

## Herb Tray

Place the herb tray in one of the shelf grids. Put the herbs on top and dry for up to 5 hours.

## Assembly and Set-Up

1. Place the device on an even and horizontal surface.
2. First place the stackable support grids on top of each other and connect the device to a socket. "00" flashes in the display.
3. Press the  button. The display shows 01 (1 hour). Press the button repeatedly until the desired number of hours is reached. The time can be selected from 1 to 36 hours.
4. Press and hold the  button for 3 seconds. 55°C appears in the display. Press the button repeatedly until the desired temperature is reached. The temperature can be selected in increments of 5°C between 40 and 70°C.
5. Pressing the  button starts the device. The display shows the selected temperature and the remaining time alternately.
6. After the time has elapsed, the device switches off.
7. If you want to stop the program prematurely, press the  button once.
8. After the drying process, pull out the mains plug!

## Cleaning

- To clean the device, use a slightly damp cloth, if necessary with a little washing-up liquid.
- Do not clean the device in the dishwasher and do not immerse the electrical part of the device in water or other liquids.

## Hints

- This dehydrator has 5 variably stackable support grids. The air openings in the lid allow air to circulate. The warm air flows from the base through each of the five attachments, removing the moisture from the food.
- Distribute the food to be dried evenly on the grids. It must not be on top of each other. Only occupy the attachments up to 90% to ensure adequate air circulation.
- The specified drying times can deviate as they depend on the humidity of the food to be dried and the humidity of the environment. The room should be dust-free, warm and dry. Good ventilation of the room is also important.
- Your own, dried fruit and vegetables look different than those in supermarkets or health food stores because you don't use any preservatives or colorings, only natural additives.
- Taking notes on the moisture and weight of the food before and after the dehydration can help you refine your dehydration technique for the future.

## Storage of dehydrated foods

- Cool the food to be dried completely before storing it, as condensation in the containers will cause mold to form.
- Always do a drying test first. Always switch off the device before removing samples.
- Dehydrated fruit should be soft and pliable when properly dehydrated. Dehydrated vegetables should be firm with no soft spots.
- Finished dried meat is leathery.
- Finished dried fish is dry and pliable.
- The next day after storage, check the contents for possible moisture. If the food still contains moisture, dry it again.

It is best to use dry glass containers with a metal cap. Store the dried food in a cool, dry and as dark place as possible. The ideal temperature is between 5 and 20°C.

## Drying Times

### Spice plants on the herb rack

Dry for 4 - 6 hours at 60 ° C on the herb rack

Basil, savory, nettle, tarragon, lovage, marjoram, oregano, parsley, sage, thyme and similar

### Blossoms

Elderflowers 60°C 4 – 6 hours

Lavender 60°C 4 – 6 hours

Chamomile 60°C 4 – 6 hours

Marigolds 60°C 4 – 6 Std.

### Fruit (remove core, core and stalks)

Apple slices (2 - 4 mm) 70°C 8 - 10 hours

Sliced pears (2 - 4 mm) 70°C 5 - 6 hours

Cherries pitted/halved 65°C 14 – 16 hours

Pitted/quartered apricots 70°C 14 – 15 hrs. Skin side down

Pitted/quartered plums 70°C 14 – 16 hrs. Skin side down

Pitted/quartered peaches 70°C 16 – 18 hrs. Skin side down

Sliced oranges (3 mm) 65°C 6 - 8 hours

Sliced lemons (3 mm) 65°C 6 - 8 hours

Bananas (3 mm cut lengthwise) 70°C 10 – 12 hours

### Vegetables

Zucchini slices (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 hours

Pumpkin in strips (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 hours

Peppers in strips (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 hours

Sliced tomatoes (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 hrs.

Sliced onions (5 mm) 60°C 6 – 8 hrs

Leek slices (10 mm) 70°C 3 – 4 hours

Sliced carrots (5 mm) 70°C 4 – 5 hours

Celery in cubes (5 mm) 70°C 5 – 6 hours

Sliced mushrooms (5-6 mm) 55°C 6 – 8 hours cleaned

The result depends on the slice thickness (should be between 2 and 4 mm) and the moisture in the food. The temperatures and times given are guide values and can change considerably in some cases.

The dry state after the specified time is:

Herbs / blossoms = brittle Fruit = flexible Vegetables = flexible to brittle

### Technical Data

Operating voltage:	<b>230 V~ 50 Hz</b>
Rated Power:	<b>350 W</b>
Power Consumption in Standby-Mode:	<b>0,92 W</b>
Consommation d'énergie en mode veille :	<b>0,92 W</b>
Protection class:	<b>II □</b>
Dimensions:	<b>334 x 263 x 287 mm</b>
Weight:	<b>2748 g</b>

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**S'il vous plaît noter afin d'éviter des dysfonctionnements, des dommages et des effets néfastes sur la santé les informations suivantes:**

- Veuillez lire attentivement ce manuel et utiliser l'appareil uniquement conformément à ce manuel.
- Éliminez les matériaux d'emballage inutiles ou stockez-les dans un endroit inaccessible aux enfants. Il y a danger d'étouffement!
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ne peuvent utiliser le dispositif que si elles sont supervisées et instruites par un soignant.
- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec manque d'expérience et / ou de connaissances, si surveillés ou bien instruits sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si ils ont bien compris les risques qui peuvent survenir.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Nettoyage et entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. L'appareil peut être utilisé à l'intérieur et pour usage domestique ou similaire, comme dans la cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres zones commerciales et dans les fermes. En outre, l'appareil peut être utilisé par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels et B & B. Ne pas abuser de l'appareil. Toute autre utilisation ou une utilisation au-delà est considérée comme non conforme.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur et non pas directement sur ou près de surfaces chaudes telles que la cuisinière à gaz ou électrique. L'appareil devient chaud quand il fonctionne! Placez l'appareil loin des murs et des rideaux.
- Ne pas utiliser l'appareil dehors et le conserver dans un endroit sec. Ne pas couvrir l'appareil. Risque d'incendie!
- Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance et tenir hors de la portée des enfants et des personnes ayant besoin de supervision.



- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 36 heures. Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le placez jamais dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Veuillez débrancher l'alimentation avant de le nettoyer ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne déplacez pas l'appareil en tirant par le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne peut pas être coincés. Ne pliez pas le cordon d'alimentation ni l'enroulez autour de l'appareil.
- Maintenir toutes les pièces de l'appareil absolument propre, car elles vont en contact avec les denrées alimentaires. Utiliser l'appareil uniquement à des fins domestiques et conformément à ces instructions.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales, qui peuvent être commandés chez Westfalia.
- ATTENTION: Pour éviter le risque de réinitialisation accidentelle des dispositifs de sécurité, l'appareil ne peut être alimenté par des dispositifs de permutation automatique tels que des minuteries.
- En cas de dommage à l'appareil, ne pas continuer à l'utiliser et le faire réparer par un technicien qualifié ou contactez notre service à la clientèle. Ne pas démonter l'appareil ou chercher de faire toutes les réparations vous-mêmes.



# UTILISATION

## Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil et les accessoires et vérifiez que toutes les pièces n'ont pas été endommagées pendant le transport. N'utilisez pas l'appareil si des pièces ou la base elle-même sont endommagées.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Pour nettoyer l'appareil, utilisez un chiffon légèrement humide, éventuellement avec un peu de liquide vaisselle.
- Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle et ne plongez pas la partie électrique de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, laissez-le fonctionner à vide pendant 30 minutes. Rincez ensuite les grilles de support à la main et séchez-les soigneusement. Ce processus n'est nécessaire que la première fois.

## Grilles de support




L'appareil dispose de 5 grilles de support et d'un bac à herbes. Selon la quantité d'aliments à sécher, l'appareil peut fonctionner avec 1 à 5 grilles (maximum 7 grilles). Des grilles supplémentaires sont disponibles auprès de Westfalia (jeu de grilles de rechange de 2, Article 98 55 01)


Pour assurer une répartition optimale de la chaleur, veuillez toujours utiliser l'accessoire, qui est fermé au milieu, dans la position la plus haute.

## Plateau d'herbes

Placez le bac à herbes dans l'une des grilles d'étagères. Mettez les herbes sur le dessus et laissez sécher jusqu'à 5 heures.

Assemblage and et mise en place

1. Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
2. Placez d'abord les grilles de support empilables les unes sur les autres et branchez l'appareil à une prise. "00" clignote sur l'affichage.
3. Appuyez sur la touche  L'écran affiche 01 (1 heure). Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que le nombre d'heures souhaité soit atteint. Le temps peut être sélectionné de 1 à 36 heures.
4. Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. 55°C s'affiche à l'écran. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte. La température peut être sélectionnée par pas de 5°C entre 40 et 70°C.
5. Appuyez sur le bouton  pour démarrer l'appareil. L'écran affiche alternativement la température sélectionnée et le temps restant.
6. Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint.

7. Si vous souhaitez arrêter le programme prématurément, appuyez une fois sur la touche .
8. Après le processus de séchage, débranchez la fiche secteur !

### **Nettoyage**

- Pour nettoyer l'appareil, utilisez un chiffon légèrement humide, éventuellement avec un peu de liquide vaisselle.
- Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle et ne plongez pas la partie électrique de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Astuces
- Ce déshydrateur dispose de 5 grilles de support empilables de manière variable. Les ouvertures d'aération dans le couvercle permettent à l'air de circuler. L'air chaud circule de la base à travers chacun des cinq accessoires, éliminant l'humidité des aliments.
- Répartissez uniformément les aliments à sécher sur les grilles. Il ne doit pas être l'un sur l'autre. N'occuper les accessoires qu'à 90 % pour assurer une circulation d'air adéquate.
- Les temps de séchage spécifiés peuvent varier car ils dépendent de l'humidité des aliments à sécher et de l'humidité de l'environnement. La pièce doit être exempte de poussière, chaude et sèche. Une bonne ventilation de la pièce est également importante.
- Vos propres fruits et légumes séchés ont un aspect différent de ceux des supermarchés ou des magasins d'aliments naturels, car vous n'utilisez aucun agent de conservation ni colorant, uniquement des additifs naturels.
- Prendre des notes sur l'humidité et le poids des aliments avant et après la déshydratation peut vous aider à affiner votre technique de déshydratation pour l'avenir.

### **Conservation des aliments déshydratés**

- Refroidissez complètement les aliments à sécher avant de les ranger, car la condensation dans les récipients provoquera la formation de moisissures.
- Effectuez toujours un test de séchage en premier. Éteignez toujours l'appareil avant de prélever des échantillons.
- Les fruits déshydratés doivent être mous et souples lorsqu'ils sont correctement déshydratés. Les légumes déshydratés doivent être fermes et sans parties molles.
- La viande séchée finie est coriace.
- Le poisson séché fini est sec et malléable.
- Le lendemain du stockage, vérifiez le contenu pour une éventuelle humidité. Si les aliments contiennent encore de l'humidité, séchez-les à nouveau.

Il est préférable d'utiliser des récipients en verre sec avec un bouchon en métal. Conservez les aliments séchés dans un endroit frais, sec et aussi sombre que possible. La température idéale se situe entre 5 et 20°C.

### **Temps secs**

#### **Plantes à épices sur le support à herbes**

Sécher pendant 4 à 6 heures à 60 ° C sur le support à herbes

Basilic, sarriette, ortie, estragon, livèche, marjolaine, origan, persil, sauge, thym et similaires

#### **Fleurs**

Fleurs de sureau 60°C 4 – 6 heures

Lavande 60°C 4 – 6 heures

Camomille 60°C 4 – 6 heures

Soucis 60°C 4 – 6 heures

#### **Fruit (enlevez le noyau, le noyau et les tiges)**

Tranches de pomme (2 - 4 mm) 70°C 8 - 10 heures

Poires tranchées (2 - 4 mm) 70°C 5 - 6 heures

Cerises dénoyautées/moitiés 65°C 14 – 16 heures

Abricots dénoyautés/en quartiers 70°C 14 – 15 h Côté peau vers le bas

Prunes dénoyautées/en quartiers 70°C 14 – 16 h Côté peau vers le bas

Pêches dénoyautées/en quartiers 70°C 16 – 18 h Côté peau vers le bas

Oranges tranchées (3 mm) 65°C 6 - 8 heures

Citrons tranchés (3 mm) 65°C 6 - 8 heures

Bananes

(3 mm coupées dans le sens de la longueur) 70°C 10 – 12 heures

#### **Légumes**

Tranches de courgettes (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 heures

Potiron en lanières (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 heures

Poivrons en lanières (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 heures

Tomates en tranches (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 h.

Oignons émincés (5 mm) 60°C 6 – 8 h

Tranches de poireau (10 mm) 70°C 3 – 4 heures

Carottes tranchées (5 mm) 70°C 4 – 5 heures

Céleri en dés (5 mm) 70°C 5 – 6 heures

Champignons émincés (5-6 mm) 55°C 6 – 8 heures nettoyés

Le résultat dépend de l'épaisseur de la tranche (doit être comprise entre 2 et 4 mm) et de l'humidité des aliments. · Les températures et durées données sont des valeurs indicatives et peuvent varier considérablement dans certains cas.

L'état sec après le temps spécifié est :

Herbes / fleurs = cassant Fruit = flexible Légumes = flexible à cassant

### **Spécifications techniques**

Tension de fonctionnement :	<b>230 V~ 50 Hz</b>
Puissance nominale :	<b>350 W</b>
Consommation d'énergie en mode veille :	<b>0,92 W</b>
Classe de protection :	<b>II □</b>
Dimensions :	<b>334 x 263 x 287 mm</b>
Poids :	<b>2748 grammes</b>

# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



**Neem de volgende instructies in acht om storingen, schade en gezondheidsproblemen te voorkomen:**

- Lees deze handleiding zorgvuldig door en gebruik het apparaat alleen volgens deze handleiding.
- Gooi gebruikt verpakkingsmateriaal voorzichtig weg of bewaar het buiten het bereik van kinderen. Er bestaat verstikkingsgevaar!
- Personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens mogen het apparaat niet gebruiken, tenzij ze onder toezicht staan en door een gekwalificeerd persoon zijn geïnstrueerd voor hun veiligheid.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met het typeplaatje op het apparaat.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het is geen speelgoed.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Het apparaat is niet bedoeld voor continu professioneel gebruik. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in gesloten ruimten en voor gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast-achtige omgevingen. Elk ander gebruik wordt niet beschouwd als beoogd gebruik.
- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige en stabiele ondergrond. Plaats het apparaat nooit in de buurt van of op hete oppervlakken zoals gas- of elektrische fornuizen. Het apparaat wordt warm tijdens gebruik! Plaats het apparaat ver weg van muren en gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis en gebruik het altijd op droge locaties. Dek het apparaat niet af. Er bestaat brandgevaar!
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht achter. Houd het buiten het bereik van kinderen of personen die toezicht nodig hebben.



- Gebruik het apparaat niet langer dan 36 uur continu. Laat het apparaat 30 minuten afkoelen voordat u het weer in gebruik neemt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit in de vaatwasser. Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt of wanneer hij niet in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer op geen enkele manier bekneld kan raken. Wikkel het snoer niet om het apparaat en buig het niet.
- Houd alle onderdelen van het apparaat te allen tijde schoon aangezien ze in direct contact komen met voedsel. Gebruik het apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden en op de manier zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen die bij Westfalia verkrijgbaar zijn.
- LET OP: Om gevaar door onbedoeld resetten van de veiligheidsuitschakeling te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via automatische schakelapparatuur zoals timers.
- Mocht het apparaat beschadigd raken, gebruik het dan niet en laat het repareren door een vakman of neem contact op met onze klantenservice. Haal het apparaat niet uit elkaar en probeer het niet zelf te repareren.

# GEBRUIK

## Voor het eerste gebruik

- Pak het apparaat en de accessoires uit en controleer alle onderdelen op transportschade. Gebruik het apparaat niet als onderdelen of de basis zelf beschadigd zijn.
- Reinig alle onderdelen van het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat een licht vochtige doek, eventueel met een beetje afwasmiddel.
- Reinig het apparaat niet in de vaatwasser en dompel het elektrische gedeelte van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat het apparaat bij het eerste gebruik 30 minuten leeglopen. Spoel vervolgens de draagroosters met de hand af en droog ze goed af. Dit proces is alleen de eerste keer nodig.

## Ondersteunende roosters




Het apparaat heeft 5 steunroosters en een kruidenbakje. Afhankelijk van de hoeveelheid te drogen levensmiddelen kan het apparaat met 1 tot 5 roosters (maximaal 7 roosters) worden gebruikt. Extra roosters zijn verkrijgbaar bij Westfalia (vervangende roosterset van 2, artikel 98 55 01)


Gebruik voor een optimale warmteverdeling altijd het in het midden gesloten opzetstuk in de bovenste stand.

## Kruidenbakje

Plaats het kruidenbakje in een van de roosters. Leg de kruiden erop en laat ze maximaal 5 uur drogen.

## Montage en opstelling

1. Plaats het apparaat op een vlakke en horizontale ondergrond.
2. Plaats eerst de stapelbare draagroosters op elkaar en sluit het apparaat aan op een stopcontact. Op het display knippert "00".
3. Druk op toets . Op het display verschijnt 01 (1 uur). Druk herhaaldelijk op de knop totdat het gewenste aantal uren is bereikt. De tijd kan worden geselecteerd van 1 tot 36 uur.
4. Houd de -knop 3 seconden ingedrukt. Op het display verschijnt 55°C. Druk herhaaldelijk op de knop tot de gewenste temperatuur is bereikt. De temperatuur kan in stappen van 5°C tussen 40 en 70°C worden gekozen.
5. Door op de -knop te drukken start het apparaat. Het display toont afwisselend de geselecteerde temperatuur en de resterende tijd.
6. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit.

7. Als u het programma voortijdig wilt stoppen, drukt u eenmaal op de -toets.
8. Trek na het droogproces de stekker uit het stopcontact!

### **Reiniging**

- Gebruik voor het schoonmaken van het apparaat een licht vochtige doek, eventueel met een beetje afwasmiddel.
- Reinig het apparaat niet in de vaatwasser en dompel het elektrische gedeelte van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

### **Tips**

- Deze voedseldroger heeft 5 variabel stapelbare draagroosters. De luchtopeningen in het deksel laten lucht circuleren. De warme lucht stroomt van de basis door elk van de vijf opzetstukken, waardoor het vocht uit het voedsel wordt verwijderd.
- Verdeel het te drogen voedsel gelijkmatig over de roosters. Het mag niet op elkaar liggen. Bezet de opzetstukken slechts tot 90% om voldoende luchtcirculatie te garanderen.
- De opgegeven droogtijden kunnen afwijken aangezien ze afhankelijk zijn van de luchtvochtigheid van het te drogen voedsel en de luchtvochtigheid van de omgeving. De ruimte moet stofvrij, warm en droog zijn. Een goede ventilatie van de ruimte is ook belangrijk.
- Je eigen, gedroogde groenten en fruit zien er anders uit dan die in de supermarkt of natuurvoedingswinkel omdat je geen bewaarmiddelen of kleurstoffen gebruikt, alleen natuurlijke toevoegingen.
- Aantekeningen maken over de vochtigheid en het gewicht van het voedsel voor en na het uitdrogen kan u helpen uw uitdrogingstechniek voor de toekomst te verfijnen.

### **Opslag van gedehydrateerde voedingsmiddelen**

- Koel het te drogen voedsel volledig voordat u het opbergt, omdat condensatie in de containers schimmelvorming veroorzaakt.
- Doe altijd eerst een droogtest. Schakel het apparaat altijd uit voordat u monsters verwijdert.
- Gedehydrateerd fruit moet zacht en buigzaam zijn als het op de juiste manier is gedroogd. Gedehydrateerde groenten moeten stevig zijn zonder zachte plekken.
- Afgewerkt gedroogd vlees is leerachtig.
- Afgewerkte gedroogde vis is droog en buigzaam.
- Controleer de volgende dag na opslag de inhoud op eventueel vocht. Als het voedsel nog steeds vochtig is, droog het dan opnieuw.



Het is het beste om droge glazen containers met een metalen dop te gebruiken. Bewaar het gedroogde voer op een koele, droge en zo donker mogelijke plek. De ideale temperatuur ligt tussen de 5 en 20°C.

## **Droge tijden**

### **Kruidenplantjes op het kruidenrekje**

Droog 4 - 6 uur bij 60°C op het kruidenrek

Basilicum, bonenkruid, brandnetel, dragon, lavas, marjolein, oregano, peterselie, salie, tijm en dergelijke

### **bloeit**

Vlierbloesems 60°C 4 – 6 uur

Lavendel 60°C 4 – 6 uur

Kamille 60°C 4 – 6 uur

### **Fruit (verwijder kern, kern en stelen)**

Appelschijfjes (2 - 4 mm) 70°C 8 - 10 uur

Gesneden peren (2 - 4 mm) 70°C 5 - 6 uur

Kersen ontpit/gehalveerd 65°C 14 – 16 uur

Abrikozen zonder pit/gevierendeeld 70°C 14 – 15 uur Met de velkant naar beneden

Pruimen zonder pit/ gevierendeeld 70°C 14 – 16 uur Met de velkant naar beneden

Perziken zonder pit/ gevierendeeld 70°C 16 – 18 uur Met de velzijde naar beneden

Gesneden sinaasappels (3 mm) 65°C 6 - 8 uur

Gesneden citroenen (3 mm) 65°C 6 - 8 uur

Bananen (3 mm in de lengte gesneden) 70°C 10 – 12 uur

### **Groenten**

Courgetteschijfjes (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 uur

Pompoen in reepjes (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 uur

Paprika's in reepjes (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 uur

Gesneden Tomaten (3 - 4 mm) 65°C 6 - 8 u.

Gesneden uien (5 mm) 60°C 6 – 8 u

Preischijfjes (10 mm) 70°C 3 – 4 uur

Wortelschijfjes (5 mm) 70°C 4 – 5 uur

Selderij in blokjes (5 mm) 70°C 5 – 6 uur

Gesneden champignons (5-6 mm) 55°C 6 – 8 uur schoongemaakt

Het resultaat is afhankelijk van de snijdikte (moet tussen de 2 en 4 mm zijn) en de vochtigheid van het voedsel. · De vermelde temperaturen en tijden zijn richtwaarden en kunnen in sommige gevallen flink verschillen.

De droge toestand na de opgegeven tijd is:

Kruiden / bloesems = bros Fruit = soepel Groente = soepel tot bros

## Technische specificaties

Bedrijfsspanning:	<b>230 V~ 50 Hz</b>
Nominaal vermogen:	<b>350 W</b>
Stroomverbruik in standby-modus:	<b>0,92 W</b>
Beschermingsklasse:	<b>II □</b>
Afmetingen:	<b>334 x 363 x 287 mm</b>
Gewicht:	<b>2748 g</b>

# INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA



**Si prega di notare in modo da evitare malfunzionamenti, danni e effetti negativi sulla salute seguenti informazioni:**

- Si prega di leggere attentamente questo manuale e utilizzare il dispositivo solo in conformità con questo manuale.
- Smaltire il materiale di imballaggio non necessario o conservarlo in un luogo inaccessibile ai bambini. C'è il pericolo di soffocamento!
- Le persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali non possono usare il dispositivo a meno che non siano supervisionate e istruite da un assistente.
- Accertarsi che la rete elettrica corrisponda alla targhetta identificativa sull'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono le pericoli coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Non è un giocattolo.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento professionale continuo. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti chiusi e in applicazioni simili quali: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast. L'uso in qualsiasi altro modo non è considerato come uso previsto.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, resistente al calore e stabile. Non posizionare mai l'apparecchio vicino o su superfici calde come fornelli a gas o elettrici. L'apparecchio si riscalda durante l'uso! Posizionare l'apparecchio lontano da pareti e tende.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e utilizzarlo sempre in luoghi asciutti. Non coprire l'apparecchio. Rischio di incendio!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini o delle persone che necessitano di supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di 36 ore. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti prima di riprendere il funzionamento.



- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi né metterlo in lavastoviglie. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Si prega di staccare l'alimentazione prima della pulizia o quando non in uso.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo. Assicurarsi che il cavo non possa impigliarsi in alcun modo. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Tenere sempre pulite tutte le parti dell'apparecchio poiché entrano in contatto diretto con gli alimenti. Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e nel modo indicato in queste istruzioni.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali che possono essere acquistati da Westfalia.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti al ripristino involontario dell'interruzione di sicurezza, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite dispositivi di commutazione automatica come i timer.
- Se l'apparecchio dovesse danneggiarsi, non utilizzarlo e farlo riparare da un professionista o contattare il nostro servizio di assistenza clienti. Non smontare l'apparecchio o tentare di ripararlo da soli.





# EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG | EC DECLARATION OF CONFORMITY

Wir, die **Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen,**  
*We, the Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen,*

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt  
*declare by our own responsibility that the product*

**Digital Dörrgerät Edelstahl**  
*Digital Food Dehydrator. Stainless*  
**Artikel Nr. 98 55 20**  
*Article No. 98 55 20*

den wesentlichen Schutzanforderungen genügt, die in den Europäischen Richtlinien und deren Änderungen festgelegt sind.

*is according to the basic requirements, which are defined in the European Directives and their amendments.*

**2011/65/EU**                    **Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)**

2011/65/EU                    Restriction of the Use of certain hazardous Substances in electrical and electronic Equipment (RoHS)

**2014/30/EU**                    **Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)**

2014/30/EU                    Electromagnetic Compatibility (EMC)  
EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021,  
EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013

**2014/35/EU**                    **Niederspannungsrichtlinie (LVD)**

2014/35/EU                    Low Voltage Directive (LVD)  
EN 60335-1:2012 + AC + A11 + A13 + A1 + A14 + A2 + A15,  
EN 60335-2-9:2003 + A1 + A2 + A12 + A13,  
EN 62233:2008

**2009/125/EG**                    **Energierrelevante Produkte (ErP)**

2009/125/EC                    Energy-related Products (ErP)  
Verordnung/Regulation (EG/EC) 1275/2008

Die technischen Unterlagen werden bei der QS der Westfalia Werkzeugcompany verwahrt.  
*The technical documentations are on file at the QA department of the Westfalia Werkzeugcompany.*

Hagen, den 17. Februar 2023  
*Hagen, 17<sup>th</sup> of Februar 2023*



Thomas Klingbeil,  
Qualitätsbeauftragter / QA Representative

# KUNDENBETREUUNG | CUSTOMER SERVICES

## DEUTSCHLAND

Westfalia  
Werkzeugstraße 1  
D-58093 Hagen

Telefon: (0180) 5 30 31 32  
Telefax: (0180) 5 30 31 30  
Internet: [www.westfalia.de](http://www.westfalia.de)

## ÖSTERREICH

Westfalia  
Moosham 31  
A-4943 Geinberg OÖ

Telefon: (07723) 4 27 59 54  
Telefax: (07723) 4 27 59 23  
Internet: [www.westfalia-versand.at](http://www.westfalia-versand.at)

## SCHWEIZ

Westfalia  
Wydenhof 3a  
CH-3422 Kirchberg (BE)

Telefon: (034) 4 13 80 00  
Telefax: (034) 4 13 80 01  
Internet: [www.westfalia-versand.ch](http://www.westfalia-versand.ch)

# ENTSORGUNG | DISPOSAL



### **Werter Kunde,**

bitte helfen Sie mit, Abfall zu vermeiden.

Sollten Sie sich einmal von diesem Artikel trennen wollen, so bedenken Sie bitte, dass viele seiner Komponenten aus wertvollen Rohstoffen bestehen und wiederverwertet werden können. Entsorgen Sie ihn daher nicht in die Mülltonne, sondern führen Sie ihn bitte Ihrer Sammelstelle für Elektroaltgeräte zu.

### **Dear Customer,**

Please help avoid waste materials.

If you at some point intend to dispose of this article, then please keep in mind that many of its components consist of valuable materials, which can be recycled. Please do not discharge it in the rubbish bin, but check with your local council for recycling facilities in your area.