
Westfalia®



Originalanleitung

Dörrautomat mit Temperaturwahl

Artikel Nr. 87 71 68



Original Instructions

Food Dehydrator with Temperature Regulator

Article No. 87 71 68



 **Sehr geehrte Damen und Herren**

Bitte machen Sie sich in der Reihenfolge der Kapitel mit dem Gerät vertraut und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Zwecke gut auf.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme und Handhabung. Legen Sie die Anleitung dem Produkt bei, wenn Sie es an Dritte weitergeben!

Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise!

Diese sollen Ihnen den sachgemäßen Umgang erleichtern und Ihnen helfen, Missverständnisse und Schäden vorzubeugen.



Dear Customers

Please familiarize yourself with the proper usage of the device by reading and following each chapter of this manual, in the order presented. Keep these operating instructions for further reference.

This manual contains important details for handling the unit. Please pass it on along with the unit if it is handed over to a third party!

Please read the safety instructions!

These instructions will make it easier for you to handle the unit and help prevent misunderstandings and possible damage or injury.



Übersicht | Overview



1	Klarsichtdeckel	Transparent Lid
2	Dörraufsatz (5x)	Dehydrating Tray (5x)
3	Temperaturregler	Temperature Control Knob
4	EIN/AUS-Taste	ON/OFF Button



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	Seite 1
Vor der ersten Benutzung	Seite 9
Benutzung	Seite 9
Dörrtemperaturen	Seite 9
Lagerung von gedörrten Lebensmitteln	Seite 10
Obst	Seite 11
Gemüse	Seite 11
Kräuter	Seite 11
Blumen	Seite 12
Potpourri	Seite 12
Fleisch	Seite 12
Fisch	Seite 12
Frucht-/Gemüsepaste	Seite 13
Reinigung und Lagerung	Seite 13
Dörrzeiten	Seite 14
Technische Daten	Seite 16



Table of Contents

Safety Notes	Page 3
Before first Use	Page 17
Operation	Page 17
Drying Temperatures	Page 17
Storing dehydrated Food	Page 18
Fruits	Page 18
Vegetables	Page 19
Herbs	Page 19
Flowers	Page 19
Potpourri	Page 20
Meat	Page 19
Fish	Page 20
Fruit and Vegetable Rolls	Page 20
Cleaning and Storing	Page 21
Dehydrating Times	Page 22
Technical Data	Page 24



Sicherheitshinweise



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

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder über 8 Jahre und 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. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals für längere Zeit unbeaufsichtigt und halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und von zu beaufsichtigenden Personen.
- Das Gerät darf nicht über automatisch schaltende Einrichtungen wie Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen bedient werden.
- Stecken Sie den Stecker nur in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern erfassen Sie dazu stets den Stecker. Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine stabile, ebene, wasser- und wärmebeständige Oberfläche. Stellen Sie das Gerät 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.



Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und stellen Sie es immer in trockener Umgebung auf. Decken Sie das Gerät nicht ab. Es besteht Brandgefahr!
- Transportieren Sie das Gerät niemals während es in Betrieb ist.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker nach jeder Benutzung, bevor Sie das Gerät reinigen oder bei Nichtgebrauch. Halten Sie das Stromkabel von heißen Oberflächen fern.
- Achten Sie besonders darauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen können, während das Gerät in Gebrauch ist und dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie dieses reinigen oder lagern.
- Halten Sie alle Teile sauber, da sie mit Lebensmittel in Berührung kommen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie das Zubehör nur für diese Basis, nicht im Backofen oder in Verbindung mit anderen Geräten.
- Berühren Sie während der Inbetriebnahme keine heißen Teile mit bloßen Händen. Benutzen Sie entsprechenden Handschutz.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Deckel. Ohne Deckel wäre der Energieverbrauch höher und die Dörrzeiten länger.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr wenn es Beschädigungen aufweist. Wenden Sie sich zur Reparatur an einen Fachmann.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht und unternehmen Sie keine Reparaturversuche. Das Gerät enthält keine durch Sie austauschbaren oder zu reparierenden Teile.
- Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Netzleitung. Stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nirgendwo verfangen kann. Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Das Gerät ist für den Einsatz bis 2000 m über Meereshöhe ausgelegt.



Safety Notes



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

- Make sure the power mains voltage available in your area corresponds to the operating voltage stated on the type label.
- Children above 8 years and persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the unit, unless they are supervised and briefed for their safety by a qualified person. Children must be supervised to ensure that they do not play with the unit.
- The unit is not intended for continuous professional operation. The unit 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.
- Never leave the unit for long time unsupervised when in use. Keep out of reach of children or persons in need of supervision.
- The unit must not be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Connect the power plug of the unit only to a properly grounded socket. Do not unplug from power mains by pulling the power cord. Always grasp the plug itself to unplug. Do not touch the plug with wet hands.
- Only place the unit on a stable, flat, water and heat-resistant surface. Never place the unit near or on hot surfaces such as gas or electric stoves. The unit becomes warm during use! Place the unit well away from walls and curtains.
- Do not operate the unit outdoors and always use it in dry locations. Do not cover the unit. There is risk of fire!
- Do not transport the unit during operation.
- After each use, unplug from power supply before cleaning or when not in use. Keep the power cord away from hot surfaces.



Safety Notes

- Make sure children cannot pull the power cord while the unit is in operation. Make sure the power cord does not become a tripping hazard.
- Allow the unit to cool fully before storing it.
- Keep all parts clean as they come into contact with foodstuff.
- Only use the included accessory.
- Do not touch with bare hands any hot parts during cooking process. Use suitable hand gloves.
- Do not operate the unit without lid. Steaming without lid will prolong cooking time and thus will lead to higher energy consumption.
- Never immerse the base into liquids.
- Allow all parts of the unit to cool down fully before cleaning or storing them.
- Do not continue using the unit damages occur. Please contact our customer support service. Have the unit repaired by a professional.
- Do not disassemble the unit or try repairing it yourself. The unit does not contain parts serviceable by you.
- Never move the unit by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the unit and do not bend it.
- Use only original spare parts.
- The unit is intended for use up to 2000 m above sea level.



Consignes de sécurité



S'il vous plaît noter, afin d'éviter des dysfonctionnements, des dommages ou des problèmes de santé les informations suivantes:

- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur l'étiquette.
- Les enfants sur les 8 ans et les personnes ayant des capacités physique, sensorielles ou mentales limitées ne devraient pas utiliser l'appareil, mais seulement sous le contrôle et après avoir reçu les instructions de la personne responsable pour la leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial. L'appareil peut être utilisé uniquement à l'intérieur pour usage domestique et à des fins similaires, tels que dans les cuisines des employés de magasins, les bureaux ainsi que dans d'autres domaines industriels et agricoles. En outre, le dispositif peut être utilisé par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement et bed and breakfast. Ne pas abuser de l'appareil. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance pendant de longues périodes de temps et tenir l'appareil hors de la portée des enfants et des personnes ayant besoin de supervision.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec des dispositifs de permutation automatique tels que des minuteries ou des télécommandes.
- Brancher seulement à une prise avec mise à la terre. Ne tirez jamais la fiche du cordon, mais saisir doucement la fiche. Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, à l'eau et plane et stable. Ne pas placer l'appareil directement sur ou près de surfaces chaudes telles que poêles à gaz ou électrique. L'appareil chauffe pendant le fonctionnement ! Eloignez l'appareil des murs et des rideaux.



Consignes de sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et toujours placer dans un environnement sec. Ne pas couvrir l'appareil. Il subsiste un risque d'incendie!
- Ne jamais déplacer l'appareil alors qu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours la fiche après chaque utilisation ou avant de nettoyer l'appareil ou il n'est pas utilisé. Gardez le cordon loin des surfaces chaudes.
- Soyez particulièrement prudent que les enfants ne tirent pas sur le cordon lorsque l'appareil est en cours d'utilisation et que le cordon ne présente pas un risque de trébucher.
- Laisser toujours l'appareil complètement la base avant de la nettoyer ou la garder.
- Garder toutes les parties propres, car ils entrent en contact avec de la nourriture.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- Ne pas toucher pendant le fonctionnement les parties chaudes à mains nues. Utilisez une protection pour les mains.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle. Sans couvercle, la consommation d'énergie serait plus grande et le temps de cuisson plus long.
- Ne pas immerger l'appareil dans un liquide.
- Ne pas continuer à utiliser l'appareil si vous rencontrez des dommages. Contactez un technicien qualifié pour la réparation.
- Ne pas démonter l'appareil ou chercher de le réparer. L'appareil ne contient pas pièce réparable ou remplaçable par l'utilisateur.
- Ne pas déplacer l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation Assurez-vous que le câble ne peut pas se faire prendre. Ne pliez pas le cordon d'alimentation ni l'enrouler autour de l'appareil.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- L'appareil est conçu pour l'utilisation jusqu'à 2000 m au-dessus du niveau de la mer.



Informazioni sulla sicurezza



Si prega di notare in modo da evitare malfunzionamenti, danni e problemi di salute, le seguenti informazioni:

- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta.
- I bambini sopra gli otto anni e le persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, non possono utilizzare l'apparecchio se non sotto il controllo e dopo aver ricevuto rispettive istruzioni dalla persona responsabile alla loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Il dispositivo non è destinato all'uso commerciale. Il dispositivo può essere utilizzato solo in ambienti chiusi in casa e per scopi simili, come ad esempio, cucine per i dipendenti di negozi, uffici così come in altre aree industriali e proprietà agricole. Inoltre, il dispositivo può essere utilizzato dagli ospiti in hotel, motel e altre strutture residenziali e bed and breakfast. Non abusare del dispositivo. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito per lunghi periodi di tempo e tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e dalle persone che necessitano di supervisione.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con dispositivi di commutazione automatica come timer o telecomandi.
- Inserire la spina solo in una presa con messa a terra. Non tirare mai la spina dal cavo, ma estrarre la spina delicatamente. Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, all'acqua e piatta, stabile. Non posizionare il dispositivo direttamente su o vicino superfici calde come stufe a gas o elettriche. L'apparecchio si surriscalda durante il funzionamento! Posizionare il dispositivo lontano da pareti e tendaggi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e collocarlo sempre in un ambiente asciutto. Non coprire l'apparecchio. Persiste rischio di incendio!



Informazioni sulla sicurezza

- Mai spostare l'apparecchio mentre è in uso.
- Scollegare sempre la spina dopo ogni uso, prima di pulire l'apparecchio o il serbatoio dell'acqua e quando non viene utilizzato. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Prestare particolare attenzione che i bambini non possano tirare il cavo mentre l'apparecchio è in uso e che il cavo non rappresenti un pericolo per inciampare.
- Lasciare raffreddare la base sempre completamente prima di pulirla o conservarla.
- Tenere pulite tutte le parti perché vengono a contatto con gli alimenti.
- Utilizzare solo gli accessori in dotazione.
- Non toccare durante la messa in funzione le parti calde a mani nude. Usare una protezione adeguata per le mani.
- Non utilizzare l'apparecchio senza coperchio. Senza coperchio, il consumo di energia sarebbe maggiore e i tempi di cottura più lunghi.
- Non immergere il motore in liquidi.
- Non continuare ad usare il dispositivo in caso di danneggiamento. Contattare per la riparazione un tecnico qualificato.
- Non smontare il dispositivo e non cercare di effettuare alcuna riparazione. L'apparecchio non contiene parti sostituibili o riparabili da parte dell'utente.
- l'apparecchio per più di 48 ore ininterrottamente acceso.
- Non spostare l'apparecchio tirando per il cavo di alimentazione. Assicurarci che il cavo non possa impigliarsi. Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno al dispositivo.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- L'apparecchio è progettato per l'utilizzo fino ai 2000 m sul livello del mare.



Benutzung

Vor der ersten Benutzung

Packen Sie alle Teile aus und kontrollieren Sie diese auf eventuelle Transportschäden. Entsorgen Sie nicht benötigtes Verpackungsmaterial oder bewahren Sie dieses an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf. Es besteht Erstickungsgefahr!

Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch.

Halten Sie die Bedienungsanleitung immer in der Nähe des Gerätes, da sie Bestandteil des Gerätes ist und Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Reinigung gibt.

Benutzung

Lassen Sie das Gerät bei der erstmaligen Inbetriebnahme 30 Minuten leer laufen. Danach spülen Sie die Dörraufsätze aus und trocknen diese gründlich. Dieser Vorgang ist nur beim ersten Mal nötig.

1. Stellen Sie die Basis sicher auf eine ebene und waagerechte Unterlage und stellen Sie sicher, dass genügend Abstand zu Gegenständen (z. B. Hängeschränken) besteht, die durch die Hitze beschädigt werden könnten.
2. Belegen Sie die Dörraufsätze mit dem vorbereiteten Obst/Gemüse. Setzen Sie die Dörraufsätze aufeinander.
3. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
4. Stellen Sie die Dörrtemperatur am Regler (3) ein und betätigen Sie den EIN/AUS Schalter (4) in Richtung I um das Gerät einzuschalten

Dörrtemperaturen:

Die Dörrtemperatur ist stufenlos am Drehknopf (3) regelbar. Hier einige Vorschläge zu den Dörrtemperaturen für verschiedene Lebensmittel:

Kräuter 35-40° C	Suppengrün 40° C	Brot 40-50° C
Joghurt 45° C	Gemüse 50-55° C	Früchte 55-60° C
Fleisch, Fisch 65-70° C		



Benutzung

- Das Dörrgerät verfügt über 5 variabel stapelbare Dörraufsätze. Die warme Luft strömt durch jeden der Aufsätze und nimmt so die Feuchtigkeit aus den Nahrungsmitteln.
- Betreiben Sie das Gerät immer mit aufgesetztem Klarsichtdeckel.
- Verteilen Sie das Dörrgut gleichmäßig auf den Dörraufsätzen. 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. Gute Belüftung des Raumes ist ebenfalls wichtig.
- Bei ungleichmäßigem Dörren, positionieren Sie die Dörraufsätze neu. Tauschen Sie den unteren Aufsatz mit dem oberen.
- 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 Dörrvorganges 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 den Dörrer 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 Lagerung 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.



Benutzung

Obst

- Waschen Sie das Obst und schneiden Sie schadhafte Stellen heraus. Trocknen Sie es gründlich und schneiden Sie das Obst in gleich große Stücke. Steinobst (Pflaumen, Kirschen, Pfirsiche usw.) erst entsteinen.
- Sie können das Obst nach Bedarf vorbehandeln. Durch die Vorbehandlung des Obstes sieht es besser aus und ist haltbarer. Das Obst schmeckt besser und dörmt schneller. Verwenden Sie Ananassaft oder Zitronensaft um das Braunwerden zu vermeiden. Tauchen Sie das Obst für 2 – 3 Minuten in den Saft, bevor Sie es dörren.
- Bestreuen Sie das Obst mit braunem Zucker, Zimt, Kokosnus raspeln. Für eine besondere Geschmacksnote können Sie es mit Honig beträufeln. Blanchieren Sie Obst mit wachshaltiger Haut wie Feigen, Trauben und Pflaumen, bevor Sie es dörren. Blanchieren beschleunigt den Dörrvorgang. Tauchen Sie das Obst für 1 – 2 Minuten in kochendes Wasser und schrecken Sie es danach in Eiswasser ab. Schneiden Sie das blanchierte Obst in dünne Scheiben.
- Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Verlängern oder verkürzen Sie die Dörrzeiten nach Belieben.

Gemüse

- Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie schadhafte Stellen heraus. Schneiden Sie das Gemüse in gleich große Stücke.
- Behandeln Sie das Gemüse vor, um den Dörrvorgang zu beschleunigen. Gemüse mit einer langen Kochzeit sollte dampfgegart werden. Kochen Sie in einer Kasserolle Wasser und setzen Sie das Gemüse auf den Siebeinsatz. Decken Sie den Kochtopf zu und lassen Sie das Gemüse 1 bis 5 Minuten garen.
- Schrecken Sie das Gemüse anschließend in Eiswasser ab und trocknen Sie es gründlich.

Kräuter

- Waschen Sie die Kräuter ab und entfernen Sie schadhafte Stellen. Kräuterstiele oder auch einzelne Blätter können verwendet werden.
- Verteilen Sie die Kräuter gleichmäßig auf dem Dörraufsatz. Legen Sie die Stücke nicht übereinander. Viele Kräuter können direkt mit den Halmen und Stängeln gedörrt werden.



Benutzung

- Lagern Sie gedörrte Kräuter nicht in Papiertüten, da Papier das Öl absorbiert.

Blumen

- Waschen Sie die Blumen gut ab und entfernen Sie schadhafte Stellen.
- Verwenden Sie bei Blumen am besten junge Knospen oder noch nicht voll aufgeblühte Blumen. Aufgeblühte Blumen können beim Dörren zerfallen. Einzelne Blätter können ebenfalls verwendet werden.
- Verteilen Sie die Blumen gleichmäßig auf dem Dörraufsatz. Legen Sie die Stücke nicht übereinander. Viele Blumen können direkt mit den Stielen gedörrt werden.

Potpourri

Verteilen Sie die getrockneten Blütenblätter in einer Glasschale und fügen Sie 3 – 4 Tropfen Parfümöl hinzu, um den Duft zu entfalten. Fügen Sie von Zeit zu Zeit einige Tropfen Parfümöl hinzu.

Fleisch

- Waschen Sie das Fleisch gut ab und entfernen Sie Fett, Sehnen und Knochen.
- Verwenden Sie nur frisches Fleisch! Schneiden Sie das Fleisch in sehr dünne Streifen. Marinieren Sie das Fleisch vor dem Dörren für 6 – 8 Stunden, um es weicher zu machen. Als Marinade können Sie fertige Marinade nehmen oder nach Belieben zusammenstellen. Verwenden Sie zur Marinade unbedingt Salz, da Salz dem Fleisch Feuchtigkeit entzieht.
- Verteilen Sie das Fleisch gleichmäßig auf den Dörraufsätzen. Legen Sie die Fleischstücke nicht übereinander.
- Bei ungleichmäßigem Dörren, schalten Sie den Dörrer aus und wechseln Sie die Aufsätze aus. Die ununterbrochene Dörrzeit sollte mindestens 10 Stunden betragen.

Fisch

- Waschen Sie den Fisch gut ab und entfernen Sie alle Gräten. Verwenden Sie nur frischen Fisch! Schneiden Sie den Fisch in dünne Streifen. Beträufeln Sie den Fisch mit Zitronensaft und tauchen Sie ihn für eine



Benutzung

halbe Stunde in Salzwasser (250 g Salz in 2 l Wasser). Trocknen Sie den Fisch gut ab.

- Verteilen Sie den Fisch gleichmäßig auf den Dörraufsätzen. Legen Sie die Stücke nicht übereinander. Belegen Sie die Aufsätze nur zu 90 %.
- Die ununterbrochene Dörrzeit sollte mindestens 10 Stunden betragen.

Frucht-/Gemüsepaste

- Waschen Sie das Obst/Gemüse gut ab und schneiden Sie schadhafte Stellen heraus. Trocknen Sie das Obst oder Gemüse gut ab.
- Schneiden Sie Backpapier (etwas kleiner als der Durchmesser der Dörraufsätze) und legen Sie das Backpapier auf die Aufsätze. Pürieren Sie frisches, eingemachtes Obst oder Gemüse und verteilen es mit einem Pfannenwender auf den Dörraufsätzen. Das Dörrgut sollte max. 5 mm dick sein.
- Die Früchte- oder Gemüsepaste ist gedörrt, sobald die Masse im Inneren nicht festklebt. Schalten Sie den Dörrer aus und entnehmen Sie die Masse, wenn sie noch warm ist, um ein Ankleben zu vermeiden. Teilen Sie die Masse in gewünschte Portionen.

Reinigung und Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen, bevor Sie diese reinigen.
- Reinigen Sie die Teile (außer die Motoreinheit) in warmem Seifenwasser. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem leicht befeuchteten Tuch.
- Beachten Sie, dass abfärbende Lebensmittel, wie Karotten, Paprika und Tomaten, den Kunststoff leicht verfärben können. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktion.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät samt Zubehör verstauen.
- Lagern Sie das Gerät im Innenbereich an einem trockenen, vor Staub, Schmutz und extremen Temperaturen geschützten Ort.
- Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.



Dörnzeiten

Lebensmittel	Vorbereitung	Dörnzeit	Konsistenz
Aprikosen	Entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden	13-28 h	weich
Orangenschale	In Streifen schneiden	6-16 h	zerbrechlich
Ananas (frisch)	Schälen und in Stücke schneiden	6-36 h	hart
Ananas (Dose)	Trockentupfen	6-36 h	weich
Bananen	In Scheiben schneiden	8-38 h	knusprig
Kirschen	Entkernen und in zwei Hälften teilen	8-26 h	weich
Trauben	In zwei Hälften teilen	8-26 h	weich
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8-30 h	weich
Feigen	In Scheiben schneiden	6-26 h	hart
Pfirsiche	Halbieren oder vierteln	6-26 h	weich
Datteln	Entkernen	6-26 h	hart
Äpfel	Schälen und in Scheiben schneiden	4-6 h	weich
Artischocke	In 3-4 mm dicke Streifen schneiden	5-13 h	zerbrechlich
Aubergine	Schälen und in 6-12 mm dicke Scheiben schneiden	6-18 h	zerbrechlich
Brokkoli	In sehr kleine Röschen teilen, für 3-5 mm dünsten	6-20 h	zerbrechlich
Pilze	In Scheiben oder am Stück trocknen (Kleine Pilze)	6-14 h	hart
Grüne Bohnen	Schneiden und blanchieren	8-26 h	zerbrechlich
Kohl	In Streifen schneiden	6-14 h	hart




Dörnzeiten

Lebensmittel	Vorbereitung	Dörnzeit	Konsistenz
Rosenkohl	In zwei Hälften teilen	8-30 h	knusprig
Blumenkohl	In Stücke schneiden und vorkochen	6-16 h	hart
Kartoffeln	Schälen, in Scheiben schneiden, 8-10 min kochen	8-30 h	knusprig
Zwiebeln	In Scheiben schneiden	8-14 h	knusprig
Möhren	Vorkochen, in Scheiben schneiden	8-14 h	knusprig
Gurke	Schälen und in 12 mm dicke Scheiben schneiden	6-18 h	hart
Paprika	In Streifen oder Scheiben schneiden, Innenteile herausnehmen	4-14 h	knusprig
Paprikaschoten scharf	Im Ganzen, kein Schneiden erforderlich	8-14 h	hart
Petersilie	zerpflücken	2-10 h	knusprig
Tomaten	Schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden	8-24 h	hart
Rhabarber	Schälen, in 3 mm Scheiben schneiden	8-38 h	trocken
Rote Beete	Vorkochen und in dünne Scheiben schneiden	8-26 h	knusprig
Sellerie	In Scheiben schneiden Blätter zupfen, Stängel in kleine Stück schneiden	6-14 h	knusprig
Frühlingszwiebeln	In kleine Stücke schneiden	6-10 h	knusprig
Spargel	In kleine Stück schneiden	6-14 h	knusprig
Knoblauch	In Spalten schneiden	6-16 h	knusprig
Spinat	Vorkochen	6-16 h	knusprig
Champignons	Ganz oder in Scheiben	3-10	knusprig



Technische Daten

Nennspannung	230 V~ 50 Hz
Nennleistung	245 W
Leistungsaufnahme im Auszustand	0 W
Gewicht	2587 g
Schutzklasse	II 
Abmessungen	H 240 x Ø 328 mm



Operation

Before first Use

Unpack all parts of the unit and check all parts for any damage in transit. Dispose of packaging materials or store it out of reach of children. There is risk of suffocation!

Before using the unit for the first time clean all parts.

Keep the manual close to the unit as it is part of the unit. The manual contains useful hints on operating and cleaning the unit.

Operation

For the first time run the dehydrator for 30 minutes with empty dehydrating trays. Thereafter rinse the dehydrating trays in water and dry all parts well. This procedure is only necessary before first use.

1. Place the base on an even and level surface. Always make sure there is enough space over and beside the unit in order to prevent damages (e. g. to cabinets) due to hot steam escaping from the unit.
2. Arrange the fruits/vegetables on the dehydrating trays. Stack the dehydrating trays up.
3. Connect the plug to power mains.
4. Set the Temperature with the turn knob (3) and push the ON/OFF button in direction to **I** to turn on the unit.

Drying Temperatures:

The drying temperatures can be set steplessly with the turn knob (3). Here are a few suggestions regarding the drying temperatures for different foods:

Herbs 35-40° C	Greens 40° C	Bread 40-50° C
Yoghurt 45° C	Vegetables 50-55° C	Fruit 55-60° C
Meat, Fisch 65-70° C		

- The food dehydrator includes 5 stackable dehydrating trays. The air circulates in the dehydrator and removes moisture from the food.
- Please always operate the unit with the transparent lid.



Operation

- Evenly spread the food to be dehydrated on the trays. Do not put one upon the other. Use only to 90 % of the surface on the trays to allow air to circulate freely.
- Depending on the moisture of the food itself and the humidity in the air, drying operation time can vary. Use the dehydrator in a dust free, warm and dry room. Well air ventilation is also important.
- If you notice uneven drying during operation re-position the dehydrating trays. Place the bottom tray on top and vice versa.
- Fruit and vegetables dried in your food dehydrator will be different in appearance from those sold in health food stores and supermarkets. This is due to your food dehydrator uses no preservatives, no artificial colouring and only natural additives.
- Records of humidity, weight of product before and after drying times, will be helpful to improving your drying techniques for the future.

Storing dehydrated Food

- Cool down the food before storing as condensation in the container will cause mildew.
- Always make a dryness test. Switch off the dehydrator before taking test pieces.
- The consistency of dried fruits should be soft and pliable when properly dried. The consistency of dried vegetables should be firm without soft spots.
- Dried meat is leather-like.
- Dried fish is dry and pliable.
- The next day, after storing, check if there is still moisture in the food. If so, dry the food again.
- Preferably use dry containers to store the food. Containers or glass jars with metal screw lids are ideal for storing dried food. Store fruits in a cool and dry area and as dark as possible. The ideal temperature for storing dehydrated food is 5 – 20° C.

Fruits

- Wash fruits and remove any blemishes. Dry off fruits and slice in equal pieces. Remove stones from stone fruits like plums, cherries, peaches etc. before drying.



Operation

- If desired, pre-treat the fruits. Pre-treatment makes fruits look better and increase the shelf life. Fruits taste better and dry faster. Use pineapple or lemon juice to prevent browning. Soak fruits for 2 – 3 minutes in the juice before drying.
- Sprinkle fruits with brown sugar, cinnamon or coconut or with honey to give an interesting flavour. Blanch fruits with natural protective wax coating e.g. figs, grapes and prunes before drying. Blanching speeds up drying process. Immerse fruits in boiling water for 1 – 2 minutes and plunge into ice cold water. Slice blanched fruits in thin slices.
- The mentioned times for dehydrating food are guidelines only. According to taste, prolong or decrease the time.

Vegetables

- Wash vegetables and remove any blemishes. Cut vegetables in equal pieces.
- Pre-treat the vegetables to speed up drying process. Vegetables with long cooking times require steam blanching. Bring a saucepan of water to boil. Place vegetables in a colander in the saucepan and cover. Blanch vegetables for 1 – 5 minutes.
- Finally cool down vegetables in ice water, drain and dry off before drying.

Herbs

- Wash herbs and remove any blemishes. Use also stems or leaves.
- Evenly spread herbs on the dehydrating trays. Do not put one upon the other. Many herbs can be dried with stems.
- Do not store herbs in paper bags as the oil will be absorbed by the paper.

Flowers

- Wash flowers and remove any blemishes.
- Use young flowers as full bloom flowers tend to lose their petals. Use also petals.
- Evenly spread flowers and the petals on the dehydrating trays. Do not put one upon the other. You can also dry some flowers with their stems.



Operation

Potpourri

- Place dried flowers in a large glass container; add 3 – 4 drops of perfumed oil to enliven the fragrance. Add more oil from time to time.

Meat

- Wash meat and trim excess fat, sinew and bones.
- Make sure the meat to be dried is always fresh! Slice into thin strips. Marinate the meat for 6 – 8 hours before drying in order to tender the meat. According to taste use either ready-made marinade or prepare your own marinade. It is necessary to add salt to the marinade to remove water from the meat.
- Evenly spread the meat on the dehydrating trays. Do not put one upon the other.
- If you notice uneven drying, switch off the dehydrator and move the bottom dehydrating tray up and the top tray down. The min. uninterrupted drying time for meat is at least 10 hours.

Fish

- Wash the fish and remove the bones. The fish to be dried must be fresh! Slice the fish in thin strips. Sprinkle the fish with lemon juice and soak for half an hour in saltwater (250 g salt and 2 litres water). Dry off the fish before drying in the dehydrator.
- Evenly spread the fish on the dehydrating trays. Do not put one upon the other. Use only to 90 % of the space of the tray to allow air to circulate freely.
- The min. uninterrupted drying time for fish is at least 10 hours.

Fruits and Vegetable Rolls

- Wash fruits or vegetables and remove any blemishes. Dry off fruits or vegetables.
- Line the dehydrating trays with parchment paper (cut the parchment paper a little bit smaller than the diameter of the trays). Puree fresh, canned fruit or vegetables to a consistency that can be spread with a spatula over the parchment paper. Spread the puree and make sure the thickness does not exceed 5 mm.
- Chewy rolls are ready when the centres are no longer sticky to touch. Remove the fruit or vegetables while they are still warm to prevent sticking. Roll tightly and slice into desired portions.



Operation

Cleaning and Storing

- Pull the power plug and allow the unit to cool down before cleaning.
- Clean all parts (except of the motor unit) with warm soapy water. Clean the motor unit with a moistened cloth.
- Please note that discolouring food such as carrots, pepper and tomatoes can discolour the plastic parts. However, discolouring will not impair cooking process.
- Always dry well all parts before storing them.
- Store the unit in a dry place and protect it from dust and dirt and extreme temperatures.
- Keep the unit out of reach of children.



Dehydrating Times

Food	Preparation	Drying Time	Consistency
Apricots	Remove pits and cut into 5 mm thick slices	13-28 h	soft
Orange Peel	Cut in stripes	6-16 h	fragile
Pineapple (fresh)	Peel and cut in cubes	6-36 h	hard
Pineapple (canned)	Pour out the juice and dry thoroughly	6-36 h	soft
Bananas	Cut in slices	8-38 h	crispy
Cherries	Remove pits and cut into two halves	8-26 h	soft
Grapes	Cut into two halves	8-26 h	soft
Pears	Peel and cut into slices	8-30 h	soft
Figs	Cut in thin slices	6-26 h	hart
Peaches	Cut into two or four pieces	6-26 h	soft
Dates	Remove pits	6-26 h	hart
Apples	Peel and cut into slices	4-6 h	soft
Artichoke	Cut into stripes 3-4 mm thick	5-13 h	fragile
Aubergine	Peel and cut into pieces 6-12 mm thick	6-18 h	fragile
Broccoli	Peel and cut, steam for 3-5 min before drying	6-20 h	fragile
Mushrooms	Slice or dry whole	6-14 h	hard
Green Beans	Cut and blanch	8-26 h	fragile
Cabbage	Peel and cut in stripes	6-14 h	hard
Brussels Sprouts	Cut into two halves	8-30 h	crispy




Dehydrating Times

Food	Preparation	Drying Time	Consistency
Cauliflower	Cut in pieces and boil soft	6-16 h	hard
Potatoes	Peel, slice and boil for 8-10 min	8-30 h	crispy
Onions	Cut in thin slices	8-14 h	crispy
Carrots	Pre-cook, cut in slices	8-14 h	crispy
Cucumber	Peel and cut in slices 12 mm thick	8-18 h	hart
Paprika	Cut in stripes or slices, take out the heart	4-14 h	crispy
Hot Peppers	No need to cut it	8-14 h	hart
Parsley	Tier into pieces	2-10 h	crispy
Tomatoes	Peel and cut in cubes or slices	8-24 h	hart
Rhubarb	Peel and slice to 3 mm	8-38 h	Dried
Beetroot	Pre-cook and cut in thin slices	8-26 h	crispy
Celery	Cut tuber into slices Tier leaves into pieces, cut stems	6-14 h	crispy
Spring Onions	Cut into small pieces	6-10 h	crispy
Asparagus	Cut into small pieces	6-14 h	crispy
Champignons	Cut into pieces or dry whole	3-10 h	crispy



Technical Data

Nominal Voltage	230 V~ 50 Hz
Nominal Power	245 W
Power Consumption in OFF Mode	0 W
Weight	2587 g
Protection Class	II 
Dimensions	H 240 x Ø 328 mm



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

Dörrautomat mit Temperaturwahl
Food Dehydrator with Temperature Regulator
Artikel Nr. 87 71 68
Article No. 87 71 68

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 55014-1:2006+A1+A2, EN 55014-2:2015,
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,
EN 60335-2-9:2003+A1+A2+A12+A13+AC,
EN 62233:2008

2009/125/EG **Energierrelevante Produkte (ErP)**
2009/125/EC ***Energy-related Products (ErP)***

Verordnungen/*Regulations* (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 5. Mai 2020
Hagen, 5th of May, 2020

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

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

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



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 refuse.

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 garbage bin, but check with your local council for recycling facilities in your area.

