

# Westfalia®

## Digitální sušička z nerezové oceli

č. výrobku 152907481  
originální návod



Westfalia®

CE

### **Všeobecné bezpečnostní pokyny**

- Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru a udržujte jej mimo dosah dětí a osob, které musí být pod dohledem.
- Nenechávejte přístroj běžet déle než 36 hodin vkuse. Před novým zapnutím nechte přístroj alespoň 30 minut vychladnout!

- Neponořujte přístroj do kapalin a nemyjte jej v myčce. Nedotýkejte se prosím přístroje, pokud máte vlhké ruce.
- Pokud přístroj čistíte nebo jej nepoužíváte, odpojte jej od sítě.
- Nepohybujte s přístrojem tak, že jej budete tahat za síťový kabel. Ujistěte se, že se kabel nikde nezachytil. Síťový kabel neohýbejte a neomotávejte jej kolem přístroje.
- Všechny díly přístroje udržujte vždy čisté, protože přicházejí do kontaktu s potravinami. Používejte tento přístroj pouze v domácnosti a v souladu s touto příručkou.
- Používejte jen originální náhradní díly, o které můžete požádat u Westfalia.
- POZOR: Aby se předešlo nebezpečí způsobeného neúmyslným resetováním bezpečnostních zařízení, nesmí být přístroj napájen automaticky spínacími zařízeními, jako jsou časovače.
- Pokud se u přístroje vyskytnou nějaké chyby, více již přístroj nepoužívejte a nechte jej opravit odborníkem, nebo se obraťte na náš zákaznický servis. Přístroj nerozebírejte a nepokoušejte se jej sami opravovat.

## Obsluha

### Před prvním použitím

- Přístroj a jeho příslušenství vybalte a prověřte díly, zda nevykazují nějaké transportní škody. Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozená základna nebo díly.
- Před prvním použitím všechny díly přístroje vyčistěte. K vyčištění přístroje použijte lehce navlhčený hadřík, v případě potřeby použijte trochu mycího prostředku.
- Přístroj nemyjte v myčce a neponořujte jeho elektrické části do vody či do jiných kapalin.
- Při prvotním uvedení do provozu nechte prázdný přístroj běžet 30 minut. Poté opláchněte podporu mřížky v ruce a důkladně vysušte. Tento proces je poprvé nutný.

### Podpěrné rošty


Přístroj má 5 podpůrných mřížek a zásobník na bylinky. V závislosti na množství sušených potravin lze přístroj provozovat s 1 až 5 mřížkami (maximálně 7 mřížek). Další rošty jsou k dispozici u Westfalia (sada náhradních roštů 2 kusů, číslo 98 55 01).




Pro zajištění optimálního rozložení tepla vždy prosím používejte nástavec, který je uprostřed uzavřený, v horní poloze.

### Zásobník na bylinky

Zásobník na bylinky umístěte do podpůrné mřížky. Navrch položte bylinky a nechte je sušit až 5 hodin.

### Struktura přístroje

1. Přístroj postavte na pevný a horizontální povrch.
2. Nejprve na sebe nasadte stohovatelné podpůrné mřížky a zapojte přístroj do zásuvky. Na displeji bliká „00“.
3. Stiskněte tlačítko . Na displeji se rozsvítí 01 (1 hodina). Stiskněte tlačítko tak často, dokud nedosáhnete požadovaného počtu hodin. Čas může být vybrán v rozmezí 1 až 36 hodin.

4. Tlačítko  podržte zmáčknuté po dobu 3 sekund. Na displeji se rozsvítí 55°C. Stiskněte tlačítko tak často, dokud nedosáhnete požadované teploty. Výběr teploty může být v krocích po 5 °C mezi 40 a 70 °C.
5. Stisknutím tlačítka  se přístroj spustí. Na displeji se bude střídavě zobrazovat navolená teplota a zbývající čas.
6. Po uplynutí doby se přístroj vypne.
7. Pokud chcete program předčasně vypnout, stiskněte jednou tlačítko .
8. Po ukončeném procesu sušení vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

### Čištění

- K čištění přístroje použijte lehce navlhčený hadřík, v případě potřeby přidejte trochu mycího prostředku.
- Nedávejte přístroj do myčky a neponořujte jeho elektrické části do vody nebo do jiných kapalin.

### Poznámky

- Tato sušička má 5 variabilně stohovatelných mřížek. Vzduchové otvory ve víku umožňují cirkulaci vzduchu. Teplý vzduch proudí od základny přes všech 5 nástavců a bere tak z potravin vlhkost.
- Potraviny, které chcete sušit, rozložte rovnoměrně na mřížky. Potraviny se nesmí překrývat. Mřížky pokryjte tak do 90 %, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.
- Uvedené časy sušení se mohou lišit, v závislosti na vlhkosti sušených potravin a na okolní vlhkosti vzduchu. Místnost by měla být bezprašná, teplá a suchá. Dobré větrání místnosti je také důležité.
- Vlastní sušené ovoce a zelenina vypadá jinak, než vidíte v supermarketech nebo v prodejnách zdravé výživy, protože nepoužijete žádné konzervační látky a barviva, jen přírodní suroviny.
- Poznámky k vlhkosti a hmotnosti sušených potravin před a po procesu sušení Vám mohou pomoci vaši techniku sušení do budoucna vylepšit.

### ***Skladování sušených potravin***

- Sušené potraviny nechte zcela vychladnout, než je uskladníte, protože kondenzace v nádobách vede ke tvorbě plísní.
- Vždy provádějte test suchosti. Vždy přístroj nejprve vypněte, než vyjmete vzorky. Sušené ovoce by mělo být měkké a ohebné, pokud je správně vysušeno. Sušená zelenina by měla být pevná a neměla by mít žádná měkká místa. Hotové sušené maso vypadá jako kožené. Hotová sušená ryba je suchá a ohebná.
- Další den po uskladnění prověřte obsah na možnou vlhkost. Pokud jsou sušené potraviny ještě vlhké, znovu je vysušte.

Používejte nejlépe suché skleněné nádoby s kovovým uzávěrem. Sušené potraviny skladujte v chladu, v suchu a podle možnosti i ve tmě. Ideální teplota je mezi 5 – 20 °C.

### Časy sušení

## Rostlinné koření na bylinkové podložce

Sušte 4 – 6 hodin při 60 °C na bylinkové podložce.

Bazalku, saturejku, kopřivu, estragon, libeček, majoránku, oregano, petržel, šalvěj, tymián a podobně

květy		
bezový květ	60 °C	4 - 6 hodin
levandule	60 °C	4 - 6 hodin
heřmánek	60 °C	4 - 6 hodin
měsíček	60 °C	4 - 6 hodin

ovoce (odstraňte jádro, slupku a stonky)			
jablko na plátky (2 - 4 mm)	70 °C	8 - 10 hodin	
hruška na plátky (2 - 4 mm)	70 °C	5 - 6 hodin	
třesně vypeckované/půlené	65 °C	14 - 16 hodin	
meruňky vypeckované/rozčtvrcené	70 °C	14 - 15 hodin	vnitřkem dolů
švestky vypeckované/rozčtvrcené	70 °C	14 - 16 hodin	vnitřkem dolů
broskve vypeckované/rozčtvrcené	70 °C	16 - 18 hodin	vnitřkem dolů
pomeranče na plátky (3 mm)	65 °C	6 - 8 hodin	
citróny na plátky (3 mm)	65 °C	6 - 8 hodin	
banány (3 mm podélně krájené)	70 °C	10 - 12 hodin	

Zelenina			
cuketa na plátky (3 - 4 mm)	65 °C	6 - 8 hodin	
dýně na proužky (3 - 4 mm)	65 °C	6 - 8 hodin	
paprika na proužky (3 - 4 mm)	65 °C	6 - 8 hodin	
rajčata na plátky (3 - 4 mm)	65 °C	6 - 8 hodin	
cibule na plátky (5 mm)	60 °C	6 - 8 hodin	
pórek na plátky (10 mm)	70 °C	3 - 4 hodin	
mrkev na plátky (5 mm)	70 °C	4 - 5 hodin	
celer v kostkách (5 mm)	70 °C	5 - 6 hodin	
houby na plátky (5 - 6 mm)	55 °C	6 - 8 hodin	očištěné

Výsledek závisí na tloušťce řezu (měl by být mezi 2 a 4 mm) a na vlhkosti potravin. Uvedené teploty a časy jsou orientační hodnoty a můžou se někdy výrazně lišit.

Suchý stav po stanovené době je:

Bylinky/květy = křehké ovoce = pružná zelenina = pružné a křehké

### Technická data

Provozní napětí: **230 V – 50 Hz**

Jmenovitý výkon: **350 W**

Spotřeba energie v režimu Stand-by: **0,92 W**

Třída ochrany: **II** 

Rozměry: **334 x 263 x 287 mm**

Hmotnost: **2748 g**

## Zákaznická podpora

### 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)

## Likvidace

### Vážení zákazníci,

Pomozte prosím předcházet plýtvání.

Pokud se někdy budete chtít s tímto přístrojem rozloučit, nezapomeňte, že mnoho jeho součástí se skládá z cenných surovin a lze je recyklovat.

Nevyhazujte proto přístroj do popelnice, ale odнесите jej do místní sběrný elektropřístrojů.

