

Westfalia Bedienungsanleitung

Nr. 105263



Bedienungsanleitung

Edelstahl Fruchtsafter 9 Ltr.

SW-201

Artikel Nr. 76 12 62



Instruction Manual

Stainless Steel Steam Juicer

SW-201

Article No. 76 12 62



Sehr geehrte Damen und Herren

Nichts geht über selbst hergestellten, frischen Obst- oder Gemüsesaft. Sie bestimmen selbst, was und wie viel Sie an Früchten verwenden. Dampfentsaften ist eine der schonendsten Methoden zur Saftgewinnung.

Der Topf erfüllt mehrere Funktionen. Ein weiterer Pluspunkt: Sie können ihn nicht nur als Entsafter verwenden sondern auch als Kochtopf und Dampfgarer nutzen. So können Sie z.B. Fleisch im Kochtopf kochen und gleichzeitig Kartoffeln und Gemüse (z.B. grüne Bohnen) im Dampfgarer während der letzten 20 Minuten mitgaren lassen.

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

There is nothing like homemade juice of fruits or vegetables. You decide by yourself, which fruits and how much fruits you take. Steam juicing is one of the gentlest methods for juicing.

The steam juicer performs more than one function. An additional point: You can use it not only as juicer but also as cooking pot and steam cooker. So you steam e. g. meats in the cooking pot and add potatoes and vegetables (e. g. string beans) to cook at the same time within the last 20 min. in the steam cooker.

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.

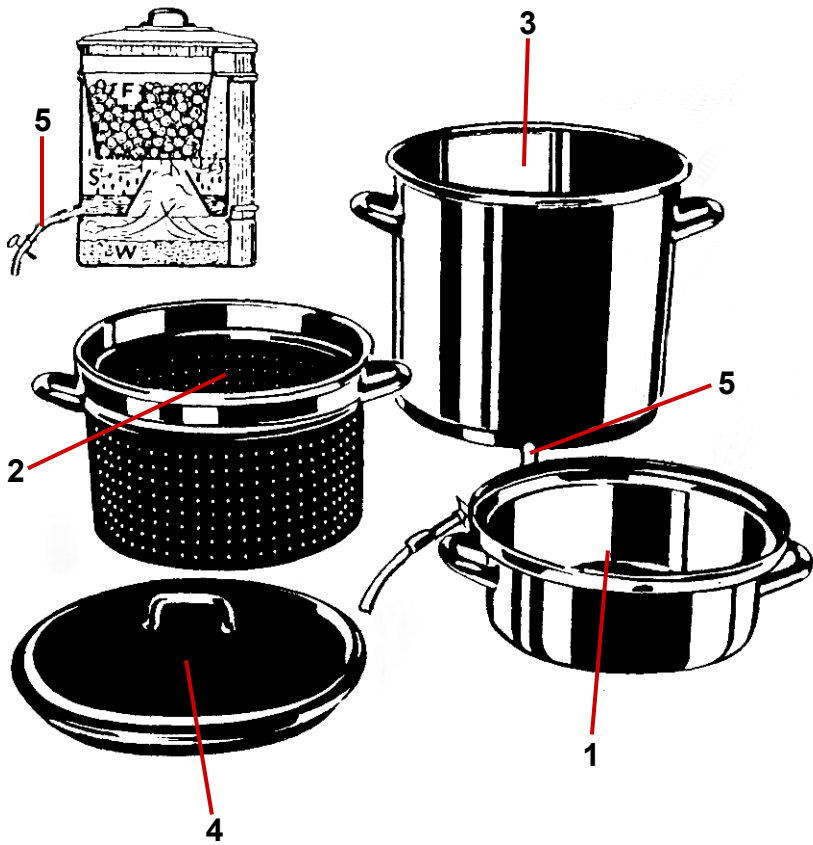
This operating instruction contains important details for handling the device. Please pass it on along with the unit if it is handed over to a third party!

Please read the safety instructions!

These instructions will make it easier for you to handle the device and help prevent misunderstandings and possible damages or injuries.



Übersicht | Overview





Übersicht | Overview



1	Wasserbehälter	Water Pan
2	Fruchtbehälter	Food Basket
3	Saftauffanggefäß	Juice Collecting Pot
4	Deckel	Lid
5	Ablaufröhrchen	Juicer Tube



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	Seite 2
Allgemeines.....	Seite 3
Saftgewinnung.....	Seite 3
Benutzung als Kochtopf.....	Seite 5
Benutzung als Dampfgarer.....	Seite 5
Reinigung.....	Seite 6
Entsaften von Obst.....	Seite 7
Entsaften von Gemüse.....	Seite 8
Entsaften von Kräutern.....	Seite 9
Garzeiten für Dampfgaren.....	Seite 9
Technische Daten.....	Seite 18



Table of Contents

Safety Notes.....	Page 10
General Information.....	Page 11
Juicing.....	Page 11
Using as Cooking Pot.....	Page 13
Using as Steam Cooker.....	Page 13
Cleaning.....	Page 14
Juicing Fruits.....	Page 15
Juicing Vegetables.....	Page 16
Juicing Herbs.....	Page 17
Cooking Times for Steam Cooking.....	Page 17
Technical Data.....	Page 18



Sicherheitshinweise



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

- Lassen Sie Verpackungsmaterial nicht achtlos herumliegen. Plastiktüten etc. können zu einem gefährlichen Spielzeug für Kinder werden.
- Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern und zu beaufsichtigenden Personen.
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen den Topf nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von der zuständigen Person Anweisungen, wie der Topf zu benutzen ist.
- Während des Entsaftens sind alle Außenflächen des Topfes und der Deckel heiß.
- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Topfes – es kann Dampf austreten.
- Heizen Sie den Topf niemals leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe auf. Sollte der Topf überhitzt sein, schalten Sie die Energiequelle sofort aus. Heben Sie ihn nicht hoch, sondern ziehen Sie den Topf mit Topfhandschuhen auf eine hitzebeständige, kalte Fläche und lassen Sie ihn abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass das Ablaufröhrchen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, z.B. Kochplatte oder Gasflamme.
- Öffnen Sie nach Beendigung aller Koch- und Entsaftungsvorgänge grundsätzlich den Deckel, damit beim Abkühlen kein Vakuum im Topf entsteht.
- Wenden Sie sich bei Problemen an die Westfalia Kundenbetreuung.



Inbetriebnahme

Allgemeines

Die Funktionen Entsafter, Dampfgarer und Kochtopf sind hier in einem Gerät vereint. Sie können Speisen im Kochtopf zubereiten und gleichzeitig unter Dampf garen z.B. tiefgefrorenes Gemüse oder Kartoffeln.

Der Fruchtbehälter kann auch als großes Sieb/Durchschlag verwendet werden.

Der Topf ist für alle Herdarten geeignet: Gas-, Elektroherd mit Kochplatten oder Glaskeramik-/Induktionsfeld.

- Reinigen Sie die Töpfe vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und trocknen Sie sie ab.
- Um Lagerschäden zu vermeiden, empfehlen wir, das Ablaufröhrchen (5) abzunehmen, wenn Sie den Entsafter nicht benutzen.
- Spülen Sie das Kochgeschirr vorher mit Wasser, wenn Sie Speisen zubereiten möchten, die leicht zum Anbrennen neigen.

Saftgewinnung

Durch das Dampfentsaften wird der Saft nur erhitzt, aber nicht gekocht. Dadurch bleiben wertvolle Inhaltsstoffe wie Fruchtzucker, Fruchtsäure und Vitamine ebenso wie Aroma, Farbe und Geschmack der verwendeten Zutaten erhalten.

Die Fruchtrückstände nach dem Entsaften können Sie noch zu Marmelade, Mus, Kompott oder Gelee verarbeiten.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter (1) bis zur Hälfte mit kaltem oder heißem Wasser.
2. Schieben Sie das Ablaufröhrchen (5) nass auf die Auslassöffnung des Saftauffanggefäßes (3) und die beiliegende Schlauchklemme auf den Schlauch.
3. Setzen Sie das Saftauffanggefäß (3) auf den Wasserbehälter, so dass das Ablaufröhrchen (5) in die entsprechende Aussparung passt.
4. Den Fruchtbehälter (2) setzen Sie in das Saftauffanggefäß (3). Der Fruchtbehälter fasst ca. 6 – 7 kg Früchte.



Inbetriebnahme

5. Füllen Sie das vorbereitete Obst oder Gemüse in den Fruchtbehälter (2) und setzen Sie den Deckel auf.
6. Erhitzen Sie den Topf auf höchster Stufe. Halten Sie den Deckel geschlossen, damit keine Energie verloren geht.
7. Ist der Siedepunkt erreicht, schalten Sie den Herd auf eine kleinere Stufe zurück, um das Gargut zu schonen und die Vitamine zu erhalten.

In der Regel wird dieses nach der Ankochphase bei einer mittleren Temperatureinstellung der Energiequelle (Stufe 1,5 – 2 bei Elektroherden) erreicht.

8. Achten Sie darauf, dass sich ständig Wasser im Wasserbehälter befindet und auch ständig kocht. Dadurch entwickelt sich der zur Entsaftung notwendige Dampf.

Der durch das kochende Wasser erzeugte Dampf steigt nach oben in den Fruchtbehälter und bringt dort die Zellwände der Früchte zum Platzen. Der Saft tritt aus den Früchten aus und sammelt sich im Saftbehälter.

9. Füllen Sie den gewonnenen Saft in gründlich gereinigte, in heißem Wasser vorgewärmte Flaschen. Durch Öffnen und Schließen der Schlauchklemme können Sie den Saft bequem in die Flaschen füllen.

Der Saft muss sofort abgefüllt werden. Er ist keimfrei, solange er eine Temperatur von mindestens 75° C hat.

10. Verschließen Sie die Flaschen z. B. mit Süßmostkappen. Die Kappen müssen vor Verwendung ausgekocht und keimfrei gehalten werden.
11. Lassen Sie die verschlossenen Flaschen an einem zugfreien Ort abkühlen und bewahren Sie sie anschließend in einem kühlen Raum stehend auf.
12. Überprüfen Sie nach jedem Entsaftungsvorgang den Inhalt des Wasserbehälters und füllen Sie ihn auf. Der Wasserbehälter fasst 4 l, darf aber nur mit ca. 3 l aufgefüllt werden, um ein Überkochen zu vermeiden und reicht für ca. 75 min. Entsaftungszeit.



Inbetriebnahme

Benutzung als Kochtopf

Der Deckel des Entsafters passt auch auf den Wasserbehälter (1). Sie können den Topf wie einen haushaltsüblichen Topf verwenden. Der Topf fasst max. 4 l und eignet sich besonders als Suppen- oder Gemüsetopf.

Benutzung als Dampfgarer

Beim Kochen unter Dampf mit kleiner Temperatur und einem Minimum an Wasser werden die Speisen wesentlich schonender gedünstet/gedämpft als beim Kochen mit Wasser. Die Vitamine bleiben erhalten, die Speisen behalten ihren natürlichen Geschmack und Gemüse in der Regel seine natürliche Farbe. Klöße bleiben sehr locker.

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit ca. 1 l Wasser und stellen Sie ihn auf das Kochfeld.
2. Geben Sie das vorbereitete Kochgut in den Fruchtbehälter. Füllen Sie den Fruchtbehälter nie mehr als halbvoll.
3. Setzen sie den Fruchtbehälter in das Saftauffanggefäß und dieses wiederum auf den Kochtopf.
4. Achten Sie darauf, dass das mit der Schlauchklemme verschlossene Ablaufröhrchen (5) nicht herunterhängt.
5. Verschließen Sie den Topf mit dem Deckel.
6. Erhitzen Sie den Topf auf höchster Stufe. Halten Sie den Deckel geschlossen, damit keine Energie verloren geht.
7. Ist der Siedepunkt erreicht, schalten Sie den Herd auf eine kleinere Stufe zurück, um das Gargut zu schonen und die Vitamine zu erhalten.
8. Achten Sie darauf, dass sich ständig Wasser im Wasserbehälter befindet und auch ständig kocht. Dadurch entwickelt sich der zum Garen notwendige Dampf.

In der Regel wird dieses nach der Ankochphase bei einer mittleren Temperatureinstellung der Energiequelle (Stufe 1,5 – 2 bei Elektroherden) erreicht.

9. Die Garzeiten entsprechen ungefähr denjenigen wie beim Kochen mit Wasser.



Reinigung

Reinigung

- Reinigen Sie den Edelstahl Entsafter nach jedem Gebrauch sorgfältig mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie ihn ab.
- Benutzen Sie nichtscheuernde Reinigungsmittel, um Flecken zu entfernen. Verwenden Sie keine Topfkratzer oder Stahlwolle o.ä.
- Weichen Sie festsitzende Speisereste auf.
- Entfernen Sie diese mit einem Holzschaber, Schwamm oder einer Bürste.
- Verwenden Sie niemals harte Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuermittel, um Speisereste zu entfernen.
- Falls Sie den Edelstahl Entsafter längere Zeit nicht benutzen, lagern Sie ihn in der Original-Verpackung, um ihn vor Beulen und Staub zu schützen.



Vorbereitung | Garzeiten

Entsaften von Obst

Waschen Sie das Obst für die Entsaftung gründlich und lassen Sie es abtropfen.

Vorbereitung von Stein- und Beerenobst

Entstielen Sie Stein- und Beerenobst und, je nach Vorliebe, können Sie das Steinobst auch entsteinen. Sie können Sauerkirschen auch mit Steinen entsaften.

Möchten Sie aus den Rückständen noch Marmelade oder Kompott herstellen, empfiehlt es sich, das Obst zu entsteinen.

Vorbereitung von Kernobst

Schneiden Sie schlechte Stellen an Kernobst aus und zerkleinern Sie die geschälten Früchte.

Früchte zur Saftgewinnung	Zucker je kg Früchte	Dampfzeit in min. (ca.)
Aprikosen	20 – 40 g	60
Äpfel	20 – 50 g	60
Birnen	50 g	60
Brombeeren	100 g	30
Erdbeeren	50 g	30
Heidelbeeren	100 g	45
Himbeeren	50 g	30
Holunderbeeren	80 g	30
Johannisbeeren, rot	100 g	45
Johannisbeeren, schwarz	150 g	45
Kirschen, süß	50 g	45
Kirschen, sauer	100 g	45
Kürbis	50 g	45
Mirabellen	40 – 60 g	45
Pfirsiche	50 g	45
Pflaumen	100 g	45



Vorbereitung | Garzeiten

Preiselbeeren	100 g	60
Quitten	100 g	60
Rhabarber	100 g	45
Stachelbeeren	100 g	45
Weintrauben	ohne Zucker	45
Zwetschgen	80 g	45

Entsaften von Gemüse

Gemüse zur Saftgewinnung	Dampfzeit in Minuten (ca.)	Vorbereitung des Gemüses zur Saftgewinnung
Gurken	45	waschen, in Stücke schneiden, bzw. raspeln oder schaben
Möhren	60	schaben, raspeln
Rettich	60	waschen, putzen, raspeln
Rote Beete	60	waschen, schälen, klein schneiden oder raspeln
Spargel	60	waschen, nicht schälen, klein schneiden
Sellerie	60	Blätter und Knollen waschen, klein schneiden
Spinat	45	waschen, klein schneiden
Tomaten	45	waschen, klein schneiden, mit Schale entsaften
Zwiebeln	60	Gut reinigen, zerkleinern, mit Schale entsaften



Vorbereitung | Garzeiten

Entsaften von Kräutern

Kräuter zur Saftgewinnung	Dampfzeit in Minuten (ca.)	Vorbereitung der Kräuter zur Saftgewinnung
Brunnen-/Gartenkresse	60	in verdünntem Essigwasser waschen
Löwenzahn	60	junge Blätter verwenden, gut waschen, klein schneiden
Melisse	60	Frische Blätter verwenden, klein schneiden
Petersilie	60	Waschen
Pimpinelle	60	vorsichtig waschen
Salbei	60	vorsichtig waschen, abtropfen lassen

Garzeiten für Dampfgaren

Speise	Garzeit in min. (ca.)
Blumenkohl	20
Fisch (je nach Sorte)	20 – 40
Hefeklöße	20 – 25
Pellkartoffeln	45
Salzkartoffeln, geschnitten	20
Kohlrabi	20
Lauch	18
Möhren	25
Paprika	15
Schnittbohnen	20



Safety Notes



Please mind the following safety notes to avoid malfunctions, damages or physical injuries:

- Dispose of the packaging materials carefully. Plastic bags etc. may become a deadly toy for children.
- Keep the steam juicer out of the reach of children or persons in need of supervision.
- Persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the pot, unless they are supervised for their safety by a qualified person or are briefed by the responsible person how to use the pot.
- During juicing, all outer surfaces of the pot and the lid are hot.
- Be carefully, when you open the lid – there is the possibility of escaping steam.
- Never heat up the empty pot or the pot with cooking fat with highest energy supply. If the pot is overheated, please switch off the energy point immediately. Do not lift the pot, but remove it to a heat-resistant, cold surface by using oven mitts and allow cooling down.
- Take care that the juicer tube is not in contact with hot surfaces e. g. of cooking plates or burners.
- Upon completion of all cooking or juicing procedures, please always open the lid to avoid creating a vacuum when the pot is cooling down.
- If there are any problems, please feel free to contact the Westfalia customer service.



Start-Up

General Information

All the functions juicer, steam cooker and cooking pot are combined in one appliance. You can prepare food in the cooking pot and, at the same time, you cook e. g. deep-frozen vegetables or potatoes.

You can also use the food container as a large strainer/colander.

The pot is usable for all kinds of cookers: gas stoves or electric cookers with hotplates or ceramic glass hob / induction hob.

- Before first use, please clean the pots with hot water and detergent and dry them thoroughly.
- To avoid damages, caused by storage, we recommend to remove the juicer tube (5), when you do not use the juicer
- Rinse the cookware with water, if you want to cook food with a tendency to burn easily.

Juicing

While steam juicing, the juice is only heated, but not cooked. Thereby, precious ingredients as fruit sugar, fruit acid and vitamins and as well as flavour, colour and taste of the used ingredients are retained.

After juicing, you can use the fruit residues to make jam, mush, stewed fruit or jelly.

1. Fill the water pan (1) with half of cold or hot water.
2. Push the wet juicer tube (5) over the drain spout of the juice collecting pot (3) and clamp the tube with the enclosed tube clamp.
3. Set the juice collecting pot (3) on the water pan and take care that the juicer tube slots into the corresponding notch.
4. Position the food basket (2) on the juice collecting pot (3). The food basket carries ca. 6 to 7 kg fruits.



Start-Up

5. Fill the prepared fruits or vegetables into the food basket (2) and place the lid on it.
6. Heaten the pot with highest energy supply. Keep the lid closed to save energy.
7. Reaching the boiling point, reduce from high heat to a medium setting, to save the cooked food and to preserve vitamins.

Normally this is done with a medium temperature setting of the energy source (level 1.5 – 2 of electric cooker) after the parboiling phase.

8. Make sure that the water in the water pan always boils and that it does not boil dry. Thereby you get the required steam to juice the food.

The steam produced by the boiling water, escapes upwards to the food basket and let the cell walls of the fruits burst. Juice escapes from the fruits and is collected in the juice collecting pot.

9. Fill the extracted juice into thoroughly cleaned and in hot water preheated bottles. Fill the juice conveniently into the bottles by opening and closing the tube clamp.

The juice has to be bottled immediately. It is germfree while it has a temperature of min. 75° C.

10. Seal the bottles e. g. with canning lids. Before sealing, please boil the lids out and keep them sterilized.
11. Allow the closed bottles to cool down at a draught-free place and after that store it vertically in a cool room.
12. After each juicing process, check the content of the water pan and fill in water. The water pan contains 4 l, but only fill in ca. 3 l to avoid over boiling. It will last out ca. 75 min. juicing time.



Start-Up

Using as Cooking Pot

The lid of the juicer also fits to the water pan (1). You can use the pot like a common household pot. The pot contains max. 4 l and is suited especially as stockpot or for vegetables.

Using as Steam Cooker

Cooking in steam with low temperature and minimum water, the food is stewed/steamed essentially gentler than when cooking with water. The vitamins are saved and the foods keep its naturally taste and vegetables usually its naturally colour. Dumplings rest very fluffy.

1. Fill the water pan (1) with ca. 1 l water and put it on the hob.
2. Add the prepared fruits or vegetables to the food basket (2) and place the lid on it. Never fill the food basket more than half-full.
3. Put the food basket on the juice collecting pot and place it on the cooking pot.
4. Make sure that the juicer tube (5) closed by the tube clamp does not hang down.
5. Close the pot with the lid.
6. Heaten the pot with highest energy supply. Keep the lid closed to save energy.
7. Reaching the boiling point, reduce from high heat to a medium setting, to save the cooked food and to preserve vitamins.
8. Make sure that the water in the water pan always boils and that it does not boil dry. Thereby you get the required steam to cook the food.

Normally this is done with a medium temperature setting of the energy source (level 1.5 – 2 of electric cooker) after the parboiling phase.

9. The cooking times correspond nearly to those when cooking with water.



Cleaning

Cleaning

- Clean the stainless steel juicer thoroughly with water and detergent and dry it after each use.
- Please only use non-abrasive detergents to remove stains. Do not use scouring pads or wire wool or similar.
- Soften scraps of food.
- Remove them by using a wooden scraper or a sponge or a brush.
- Never use hard objects or wire wool or abrasives, to remove scraps of food.
- If you do not use the stainless steel juicer for a long time, please store it in its original packaging to protect it from bumps and dust.



Preparation | Cooking Times

Juicing Fruits

Wash the fruits being juiced thoroughly and have it drained.

Preparation of Stone Fruits and Berry Fruits

Hull stone and berry fruits and, depending on your preference, deseed stone fruits. Sour cherries can be juiced with stones.

If you want to produce jam or stewed fruit of the residues, it is recommended to deseed the fruits.

Preparation of Pip Fruit

Remove blemishes from pip fruit and cut the peeled fruits.

Fruits for Juicing	Sugar per kg Fruits	Steaming Time in min. (ca.)
Apples	20 – 50 g	60
Apricots	20 – 40 g	60
Blackberries	100 g	30
Black Currants	150 g	45
Cranberries	100 g	60
Elderberries	80 g	30
Gooseberries	100 g	45
Grapes	w/o sugar	45
Huckleberries	100 g	45
Peaches	50 g	45
Pears	50 g	60
Plums	80 g	45
Prunes	100 g	45
Pumpkin	50 g	45
Quinces	100 g	60
Raspberries	50 g	30



Preparation | Cooking Times

Redcurrants	100 g	45
Small Yellow Plums	40 – 60 g	45
Rhubarb	100 g	45
Sour Cherries		
Strawberries	50 g	30
Sweet Cherries	50 g	45

Juicing Vegetables

Vegetables for Juicing	Steaming Time in min. (ca.)	Preparation of Vegetables for Juicing
Asparagus	60	wash, do not peel, cut into small pieces
Beet Root	60	wash, peel, cut into small pieces or grate
Carrots	60	scrap, grate
Celeriac	60	wash leaves and root tuber, cut into small pieces
Cucumbers	45	wash, cut into pieces, e. g. scrap or grate
Onions	60	clean thoroughly, cut into small pieces, juice with skin
Radish	60	wash, clean and grate
Spinach	45	wash, cut into small pieces
Tomatoes	45	wash, cut into small pieces, juice with skin



Preparation | Cooking Times

Juicing Herbs

Herbs for Juicing	Steaming Time in min. (ca.)	Preparation of Herbs for Juicing
Watercress/Garden Cress	60	wash in diluted vinegar water
Dandelion	60	use young leaves, clean thoroughly, cut into small pieces
Melissa	60	use green leaves, cut into small pieces
Parsley	60	wash
Salad Burnet	60	wash carefully
Sage	60	wash carefully, let drain

Cooking Times for Steam Cooking

Food	Cooking Time in min. (ca.)
Boiled Potatoes, Cut	20
Carrots	25
Cauliflower	20
Fish (depending on type of fish)	20 – 40
French Beans	20
Kohlrabi	20
Leek	18
Paprika Peppers	15
Potatoes Boiled in their Jacket	45
Yeast Dumpling	20 – 25



Technische Daten

Bezeichnung	Edelstahl Fruchtsafter
Typ / Modell	SW-201
Durchmesser der Töpfe	ca. 26 cm
Fassungsvermögen des Wasserbehälters	max. 4 l
Fassungsvermögen des Fruchtkorbes	ca. 7 l, etwa 5 – 7 kg Früchte
Leergewicht	ca. 3100 g



Technical Data

Name	Stainless Steel Steam Juicer
Type / Model	SW-201
Diameter of Pots	ca. 26 cm
Capacity of Water Pan	max. 4 l
Capacity of Food Basket	ca. 7 l, approx. 5 – 7 kg Fruits
Weight	ca. 3100 g



Notizen | Notes





Kundenbetreuung | Customer Services



Deutschland

Westfalia
Industriestraße 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
Utzenstorfstraße 39
CH-3425 Koppigen
Telefon: (034) 4 13 80 00
Telefax: (034) 4 13 80 01
Internet: www.westfalia-versand.ch

UK

Westfalia
Freeport SWB 40531
Devon PL21 OZZ
Phone: (0844) 5 57 50 70
Fax: (0870) 0 66 41 48
Internet: www.westfalia.net



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 Rohstoffe 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.