arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

FOOD DEHYDRATOR

Mod.-Nr.: 307503

Inhaltsverzeichnis

1... Deutsch..... 3
2... English 19

https://model.ganzeinfach.de/307503

GER: Aktuelle Treiber, Bedienungsanleitungen und sonstige relevante Dokumente zu diesem Produkt finden Sie auf unserer Homepage.

ENG: Current drivers, user manuals and other relevant documents for this product can be found on our homepage.

FRA: Les pilotes actuels, les modes d'emploi et les autres documents relatifs à ce produit sont disponibles sur notre site Internet.

ITA: I driver aggiornati, le istruzioni per l'uso e altri documenti rilevanti per questo prodotto sono disponibili sulla nostra homepage.

ESP: Los controladores actuales, las instrucciones de uso y otros documentos relevantes para este producto se pueden encontrar en nuestra página web.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie vor dem Anschluss des Gerätes sicher, dass die Netzspannung mit der Angabe des Typenschildes auf dem Gerät übereinstimmt!
- Dieses Produkt darf nicht mit einem beschädigten oder defekten Kabel oder Stecker in Betrieb genommen werden!
- Beim Ziehen des Netzsteckers halten Sie bitte den Stecker fest, anstatt am Netzkabel zu ziehen.
- Das Produkt darf, nachdem es heruntergefallen oder beschädigt worden ist, nicht mehr in Betrieb genommen werden!
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Verwenden Sie stets die dafür vorgesehenen Knöpfe oder Griffe!
- Tauchen Sie keinesfalls das Gerät, den Stecker oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein! Das Produkt darf nicht in Wasser gespült werden!
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung aus. Ziehen Sie vorher den Netzstecker, wenn Sie es reinigen möchten.
- Lassen Sie das Kabel und den Stecker nicht über eine Kante oder über heiße Oberflächen hängen!
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Überwachen Sie das Produkt zu jeder Zeit, sofern sich Kinder oder gebrechliche Personen in der Nähe befinden.

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von anderen heißen Geräten wie z.B. Gas-, Elektro- oder Backöfen auf.
- Das Produkt darf während des Betriebs nicht auf einer instabilen, feuchten oder hitzeunbeständigen Oberfläche aufgestellt werden. Mögliche Schäden oder Ausfälle sind zu vermeiden.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Sie darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab! Hitze und Dämpfe müssen entweichen können. Es kann ein Brand entstehen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für vorgesehene und in dieser Bedienungsanleitung aufgeführte Verwendungen!
- Verwenden Sie es nicht im Freien!
- Dieses Produkt ist eine belüftete Heizeinheit. Während des Betriebs muss der Boden des Geräts von allen Gegenständen befreit werden, die den Lufteinlass verstopfen können, da sonst das Produkt beschädigt werden kann oder Risiken entstehen können.
- Das Produkt muss während des Betriebs gesichert bleiben. Die Wärmestrahlungsöffnung darf in Betrieb nicht abgedeckt werden. Damit soll eine Gefährdung vermieden werden.

- Die eingesteckte Steckdose muss mit einem Erdungsschutz versehen werden. Der Stecker muss fest eingerastet sein, anderenfalls kann die lose Verbindung zu einem Brand führen. Multifunktionssteckdosen dürfen nicht gleichzeitig mit anderen Geräten verwendet werden.
- Wenn das Produkt für einige Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker. Der Stecker muss unter folgenden Bedingungen herausgezogen werden: Ausfall, Reinigung, Wartung.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen!
- Verwenden Sie kein Wasser als Löschmittel, wenn das Produkt in Brand gerät. Bitte decken Sie brennende Speisen schnell mit einem feuchten Tuch ab.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Stellen Sie das Gerät nur an Orten auf, an denen Kinder nicht gelangen können.
- Bewahren Sie das Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitgeber oder mit einem getrennten Fernsteuersystem betrieben werden!
- Öffnen Sie keinesfalls das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
- Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt. Das Unternehmen haftet nicht für Ausfälle oder Schäden, die durch kommerzielle Nutzung des Produkts, unsachgemäße Verwendung oder nicht spezifizierte Verwendung verursacht werden. Solche Schäden führen zum Erlöschen der Garantie.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn eine der folgenden Situationen eintritt:

- Das Produkt oder das Netzkabel ist beschädigt.
- Das Produkt fällt versehentlich herunter, was zu einem ungewöhnlichen Zustand des Produkts führt.

Wenn einer der oben genannten Fälle zutrifft, setzen Sie sich mit unserem Kundenservice in Verbindung.



ACHTUNG: Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Die längste Zeit für den Dauerbetrieb darf 24 Stunden nicht überschreiten, da sonst die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigt werden kann.
- Jedes Mal, wenn der Vorgang abgeschlossen ist, stellen Sie die Temperatur auf die niedrigste Einstellung und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenn das Produkt eingeschaltet ist und bestimmungsgemäß arbeitet, muss das weiße Display aktiv sein und der Lüfter hörbar laufen.
- Die Lebensmittel müssen vor dem Trocknen vorbehandelt werden, z.B. durch Reinigen, Schneiden, Streifen, Tauchen usw. Die Vorbehandlung ist hilfreich für die Erhaltung von Farbe und Geschmack der Lebensmittel.
- Die Fächer dürfen nicht mit Lebensmitteln beladen werden, die zu einer Überlastung führen. Diese Lebensmittel sollten nicht überlagert werden. Verschiedene Lebensmittel verfügen über eine unterschiedliche Trocknungszeit.

- Während des Betriebs erhitzt sich das Gerät auf die eingestellte Temperatur. Um einen gleichmäßigeren Trocknungsprozess zu erreichen, positionieren Sie bitte die Speisen regelmäßig neu.
- Die getrockneten Lebensmittel, wenn sie vorerst nicht gegessen werden, sind in einem Behälter oder Plastikbeutel einzuschließen. Es wird empfohlen, diese in den Kühlschrank zu stellen.
- Nach Beendigung des Gebrauchs sind alle Fächer auf dem Produkt zu stapeln, unabhängig davon, ob noch Lebensmittel auf der Schale vorhanden sind.
- Das Gerät sollte möglichst von oben nach unten bestückt werden, da der Zeitaufwand durch die leicht höhere Temperatur nach unten hin geringer wird.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Arendo entschieden haben. Damit Sie auch lange Freude mit Ihrem erworbenen Gerät haben werden, lesen Sie sich bitte die nachfolgende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der gelieferten Ware, ob diese vollständig, fehlerfrei und unbeschädigt ist.

1. Lieferumfang

- Dehydrierer (Dörrautomat)
- 10x Einlagefächer
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

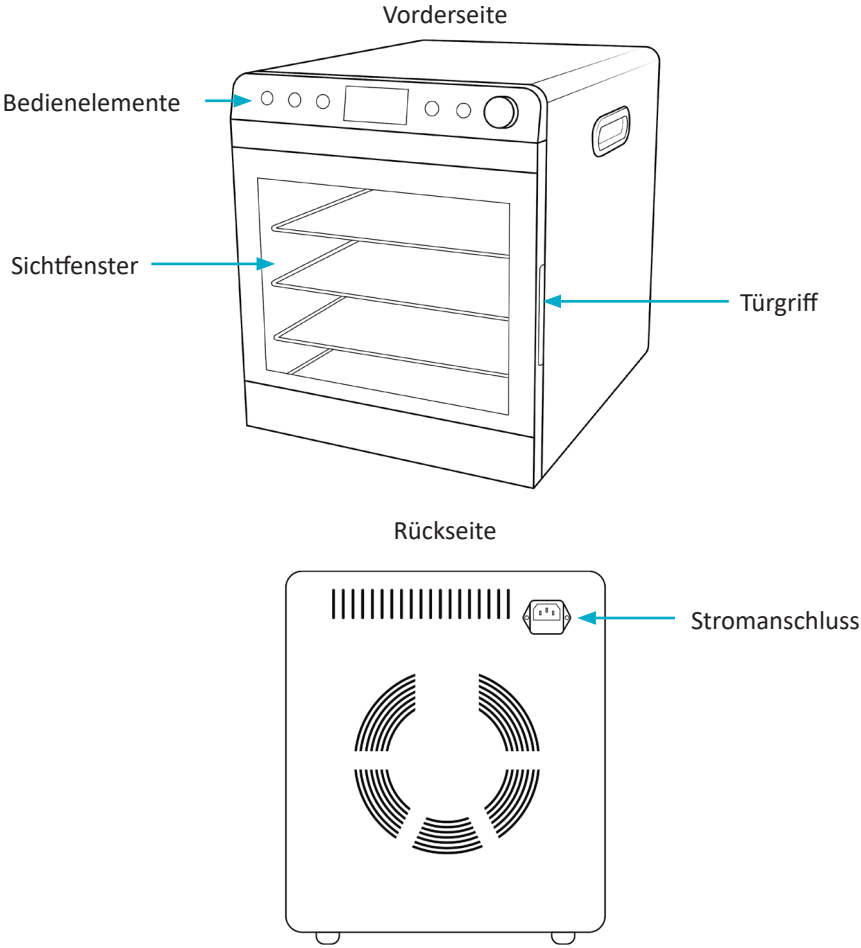
Spannungsversorgung	220-240 V AC 50/60Hz
Leistungsaufnahme	800 W
Abmessungen (H x B x T)	max. 40,5 cm x 34 cm x 41 cm
Produkteigenschaften	• 30°C bis 85°C in 5°C-Schritten • 0,5-24 Stunden Timer in 30 min Schritten • On/Off-Taste • Anti-Rutsch-Füße
Umgebungstemperatur	5°C - 40°C

3. Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie, ob das Zubehör und alle Teile vollständig und unbeschädigt im Lieferumfang enthalten sind.

- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel “Reinigung und Pflege” in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

4. Produkt-Details



5. Inbetriebnahme

1. Die Dehydriereinlagen müssen sauber sein und mit einem Tuch für den ersten Gebrauch abgewischt werden.
2. Platzieren Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf die gewünschten Einlagen. Legen Sie die Einlagen anschließend korrekt auf den Dehydrierer.
3. Beachten Sie, dass Lebensmittel mit intensiven Aromen diese auf andere Lebensmittel übertragen können. Dadurch kann der Geschmack negativ beinflusst werden.
4. Schließen Sie das Netzkabel an das Gerät und eine eine ordnungsgemäß angeschlossene 230V Steckdose an.
5. Drücken Sie auf dem Bedienfeld des Gerätes anschließend die "ON/OFF"-Taste. Das Gerät schaltet sich ein.
6. Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die "Temperatur"-Taste drücken und mit dem Drehregler die Temperatur auswählen.
7. Wählen Sie danach die gewünschte Zeit aus, indem Sie die "Zeit"-Taste drücken und mit dem Drehregler die gewünschte Zeit auswählen.
8. Nach einer kurzen Wartezeit beginnt das Gerät mit dem Dörrvorgang.
9. Sobald die Trocknung der Lebensmittel abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät in den Bereitschaftsmodus. Es ertönen zwei Pieptöne. Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät vollständig abzuschalten.
10. Alternativ zur manuellen Zeit- und Temperatureinstellung können Sie das Gerät über eines der voreingestellten Programme starten, dazu erfahren Sie im nächsten Kapitel mehr.
11. Reinigen Sie die Wanne und die Flüssigkeitssammelkammer nach der Trocknung.

5.1 Voreingestellte Programme

1. Schalten Sie das Gerät mithilfe der "ON/OFF"-Taste ein.
2. Betätigen Sie anschließend die "Programmauswahl"-Taste, um in die Programmauswahl zu gelangen. Das aktuell aktive Programm leuchtet im Display.
3. Sie können die Programme mithilfe des Drehreglers durchschalten. Wenn Sie noch Anpassungen der Voreinstellungen vornehmen möchten, können Sie in dem gewählten Programm die "Temperatur"- oder "Zeit"-Taste drücken und mithilfe des Drehreglers die entsprechende Einstellung beliebig anpassen.

Die voreingestellten Programme sind wie folgt:

Programm	Zeit	Temperatur
FRUIT	7:00 Stunden	70°C
VEGGIE	8:00 Stunden	65°C
MEAT	15:00 Stunden	60°C
NUTS	10:00 Stunden	65°C
HERBS	10:00 Stunden	55°C
YOGURT	8:00 Stunden	40°C
FERMENT	2:00 Stunden	35°C
WARM	24:00 Stunden	45°C

6. Prozess der Lebensmitteltrocknung

(Die nachfolgenden Vorlagen dienen nur zur Referenz)

⚠ Hinweis: Denken Sie stets daran, dass die hier aufgeführten Werte lediglich Richtwerte sind.

Früchte

1. Schneiden Sie die Früchte in Stückchen, die Ihrer gewünschten Größe entsprechen.

2. Für einen noch besseren Geschmack und eine optimale Optik (keine braunen Stellen) empfehlen wir Ihnen, alle zu trocknenden Lebensmittel je nach eigenem Geschmack kurz in ein Glas Apfel- oder Zitronensaft einzutauchen.

Obst-Tabelle (Empfohlene Temperatur: ca. 50-60°C)

Temperatur und angegebene Zeit kann variieren

Frucht	**Vorbereitung**	**Trocknungs-Standard**	**Zeit (Ungefähr)**
Apfel	Entkernen, Schneiden und/oder schälen, ca. 8 mm dick	dehnbar	5-6 Stunden
Mandel	Entkernen, Halb oder in Scheiben geschnitten	dehnbar	12-38 Stunden
Banane	Geschält, in 3-4 mm Stückchen	knusprig	8-38 Stunden
Kirsche	Entkernen (falls gewünscht)	zäh	8-34 Stunden
Preiselbeere	Aufgeschnitten oder im Standardzustand	dehnbar	6-26 Stunden
Feige	Entkernen, geschnitten	zäh	6-26 Stunden
Traube	Als Ganzes	dehnbar	8-72 Stunden
Nektarine	Entkernen, in Scheiben geschnitten	dehnbar	8-26 Stunden
Orangenschale	In Streifen geschnitten	dehnbar	8-16 Stunden
Pfirsich	Entkernen, in Hälfte oder 1/4 schneiden	dehnbar	10-34 Stunden
Birne	geschält, in Scheiben geschnitten, ca. 8 mm dick	dehnbar	8-30 Stunden
Pflaume	Geschnitten, halbiert	dehnbar	11-13 Stunden
Erdbeeren	Geschnitten, halbiert	dehnbar	10-16 Stunden

Hinweis: Wenn einige Lebensmittel eine etwas längere Zeit benötigen, können Sie das Gerät nach dem 24:00 Stunden-Timer neustarten.

Gemüse

Das zubereitete Gemüse wird für ca. 3-5 Minuten in kochendes Wasser gegeben. Das Wasser anschließend heraussieben und das Gemüse in eine Schale legen.

Gemüse-Tabelle (Empfohlene Temperatur: 50-55°C)

Temperatur und angegebene Zeit kann variieren

Gemüse	**Vorbereitung**	**Trocknungs-Standard**	**Zeit (Ungefähr)**
Artischocke	In Stücke geschnitten und vorher etwa 10 Minuten gekocht	zerbrechlich	6-14 Stunden
Spargel	Geschnitten in Streifen	zerbrechlich	6-14 Stunden
Bohne	Ganze Bohnen, vorher weich-kochen	zerbrechlich	8-26 Stunden
Blumenkohl	Aufgeschnitten und 3-5 Minuten gedämpft	zerbrechlich	6-20 Stunden
Karotte	Schälen, 8mm dicke Stücke	sofort essbar	6-12 Stunden
Blumenkohl	Aufgeschnitten	zäh	6-16 Stunden
Sellerie	Geschnitten auf 1/4 Zoll	zerbrechlich	6-14 Stunden
Lauch	Blanchieren, in 5-6 cm lange Stücke geschnitten	zerbrechlich	6-10 Stunden
Gurke	Geschält, auf 1/2 Zoll geschnitten	zäh	6-18 Stunden
Aubergine	Geschnitten auf 1/4 Zoll und 1/3 Zoll Dicke	zerbrechlich	6-18 Stunden
Knoblauch	Geschält und in Scheiben geschnitten	zerbrechlich	6-16 Stunden
Pfeffer	Im Ganzen	zerbrechlich	8-14 Stunden
Pilz	Geschnitten, oder im Ganzen, vorher gut reinigen	zäh	6-14 Stunden
Zwiebel	Geschnitten	zerbrechlich	8-14 Stunden
Erbsen	3-5 Minuten dampfen lassen	zerbrechlich	8-14 Stunden
Paprika	Geschnitten in Streifen, ca. 7-8 mm dick	zerbrechlich	4-14 Stunden
Kartoffel	8-10 Minuten dünsten, in Scheiben geschnitten	zerbrechlich	6-18 Stunden
Rhabarber	Geschält, geschnitten	wasserlos	8-24 Stunden
Spinat	Dampfen, bis der Spinat feucht ist	zerbrechlich	6-16 Stunden
Tomate	Geschält, halbiert oder in Scheiben geschnitten, ca. 5-6 mm dick	zäh	8-24 Stunden
Kürbis	Geschnitten	zerbrechlich	6-18 Stunden

Fleisch (Beef Jerky)

1. Schneiden Sie das gewünschte Fleisch in ca. 2 cm breite Streifen.
2. Legen Sie das Fleisch in die gewünschte Marinade ein und lagern Sie dieses für ca. 20 Stunden in Ihrem Kühlschrank.
3. Tupfen Sie die restliche Marinade des Fleisches an Küchenpapier ab.
4. Verteilen Sie die Fleischstreifen gleichmäßig auf die Einlagen Ihres Dörrautomatens.
5. Stellen Sie den Dörrautomaten auf ca. 65°C Betriebstemperatur und eine Zeit von ungefähr 7 Stunden.
6. Während des Prozesses wenden Sie die Fleischstreifen, sofern nötig.

⚠ Hinweis: Denken Sie stets daran, dass die hier aufgeführten Werte nur Richtwerte sind.

7. °C und °F umschalten

Sie haben die Möglichkeit die Temperatureinheit zwischen °C und °F umzuschalten, indem Sie die "Temperatur"-Taste für etwa 3 Sekunden gedrückt halten.

8. Licht ein- und ausschalten

Sie haben die Möglichkeit mithilfe der "Licht"-Taste, die Beleuchtung des Gerätes ein- oder auszuschalten.

9. Reinigung und Pflege

1. Trennen Sie vor der Reinigung den Deyhdrierer von der Stromquelle.
2. Am Ende der Lebensmitteltrocknung ist der Deyhdrierer mit warmem Wasser und einem weichen Tuch zu waschen.

3. Reinigen Sie das Gerät bei Bedarf mit Reinigungsmitteln und wischen Sie es trocken. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Metallbürsten oder organische Lösungsmittel. Es ist nicht gestattet, den Wasserdurchfluss zur Reinigung des Dehydrierers zu verwenden oder das Gehäuse zur Reinigung in Wasser oder andere Flüssugkeiten einzutauchen.
4. Ein verschmutzter Boden des Dehydriers kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
5. Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und gut belüftetem Ort.

10. Fehlerbehebung

Fehler	Fehlergrund	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht richtig	Getrennte oder lose Verbindung	Den Netzstecker korrekt einstecken
	Die Steckdose ist defekt	Ersetzen Sie die Steckdose mithilfe eines geschulten Fachpersonales
	Das Netzkabel ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice
Das Gerät funktioniert, die Beleuchtung bleibt jedoch aus	Das Display ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice
Das Gerät funktioniert, die heiße Luft bleibt jedoch aus	Temperatureinstellung zu niedrig, die Raumtemperatur ist höher als die Temperatureinstellung.	Stellen Sie am Gerät eine neue Temperatur ein
	Die Sicherung ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice
	Der Heizdraht ist defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice

11. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Versuchen Sie bitte nie das Gerät zu öffnen, um Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen. Vermeiden Sie Kontakt zu den Netzspannungen. Schließen Sie das Produkt nicht kurz. Das Gerät ist nicht wasserdicht, bitte verwenden Sie es nur im Trockenen. Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee. Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen fern.

Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies die Elektronikteile beschädigen könnte. Prüfen Sie vor der Verwendung das Gerät auf Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in sonstiger Form beschädigt wurde. Beachten Sie bitte die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen. Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in der Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug.

Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf.

Jede Reparatur oder Veränderung am Gerät, die nicht vom ursprünglichen Lieferanten durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- bzw. Garantieansprüche. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Die Gerätespezifikationen können sich ändern, ohne dass vorher gesondert darauf hingewiesen wurde.

12. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können.

Sie sind als Verbraucher nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Für Informationen zu autorisierten Sammelstellen in Ihrer Umgebung wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Stadt- oder Gemeindeverwaltung.



WEEE Richtlinie 2012/19/EU
WEEE Register-Nr: DE 67896761

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 307503 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie bei: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Before connecting the device, make sure that the mains voltage matches the voltage rating specified on the nameplate of the device!
- This product must not be operated with a damaged or defective cable or plug!
- When unplugging the power plug, please hold the plug firmly instead of pulling on the power cable.
- Do not operate the product if it has been dropped or damaged!
- Do not touch hot surfaces! Always use the designated buttons or handles!
- Never immerse the device, plug or cable in water or other liquids! The product must not be rinsed in water!
- Switch off the device after use. Unplug the plug beforehand if you want to clean it.
- Do not let the cable and plug hang over an edge or over hot surfaces!
- Do not use any accessories that are not recommended by the device manufacturer! There is a risk of injury!
- Monitor the product at all times when children or frail persons are in the vicinity.

- Do not install the product near other hot appliances such as gas, electric or baking ovens.
- The product should not be placed on an unstable, damp or heat-sensitive surface during operation. Possible damage or failure should be avoided.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. It may only be made by children older than 8 years and under supervision.
- Do not cover the device during operation! Heat and vapours must be able to escape. This may cause a fire!
- Use the device only for its intended use as described in this manual!
- Do not use it outdoors!
- This product is a vented heating unit. During operation, the bottom of the unit must be kept clear of any objects that may obstruct the air intake, otherwise the product may be damaged or risks may arise.
- The product must remain secured during operation. The heat radiation opening must not be covered during operation. This is to avoid a hazard.
- The socket used must be earthed. The plug must be firmly inserted, otherwise the loose connection may cause a fire. Multifunction sockets must not be used at the same time as other devices.

- If the product is not used for some time, please unplug the plug. The plug must be removed under the following conditions: failure, cleaning, maintenance.
- Children must not play with the device!
- Do not use water as an extinguishing agent if the product catches fire. Please quickly cover burning food with a damp cloth.
- 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.
- Only install the unit in a location where children cannot reach it.
- Keep the device and cable out of reach of children under 8 years of age.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person.
- This device must not be operated with an external timer or with a separate remote control system!
- Never open the device casing. There is a risk of electric shock!

- This product is for home use only. The company is not liable for failures or damages caused by commercial use of the product, improper use, or use outside of the product's specifications. Such damages will void the warranty.

Do not use the product if any of the following situations occurs:

- The product or the power cord is damaged.
- The product is accidentally dropped, resulting in an abnormal condition.

If any of the above applies, please contact our customer service team.



CAUTION: This unit gets hot during operation! Risk of burns!

- The longest period of continuous operation must not exceed 24 hours, otherwise the lifespan of the device may be affected.
- Each time the process is complete, set the temperature to the lowest setting and switch off the device. Unplug the power plug.
- When the product is switched on and working as it should, the white display must be active and the fan must be running.

- The food must be pre-treated before drying, e.g. by cleaning, cutting, dipping, etc. Pre-treatment is helpful for preserving the colour and flavour of the food.
- The compartments must not be loaded with food that could cause an overload. This food should not be stored. Different foods have different drying times.
- During operation, the device heats up to the set temperature. To achieve a more even drying process, please reposition the food regularly.
- The dried food, if it is not going to be eaten for the time being, should be stored in a container or plastic bag. It is recommended to put these in the refrigerator.
- After use, all compartments on the product should be stacked, regardless of whether food is still present on the tray.
- The device should be loaded from top to bottom if possible, as the time required is reduced due to the slightly higher temperature towards the bottom.
- All removable parts of the device are dishwasher-safe.

Thank you for purchasing an Arendo product. To ensure that you get many years of reliable service out of your new device, please read the following operating instructions carefully. Before using the delivered goods, check that they are complete, free of defects and undamaged.

1. Scope of delivery

- Dehydrator (dehydrator)
- 10x insert trays
- Operating instructions

2. Technical data

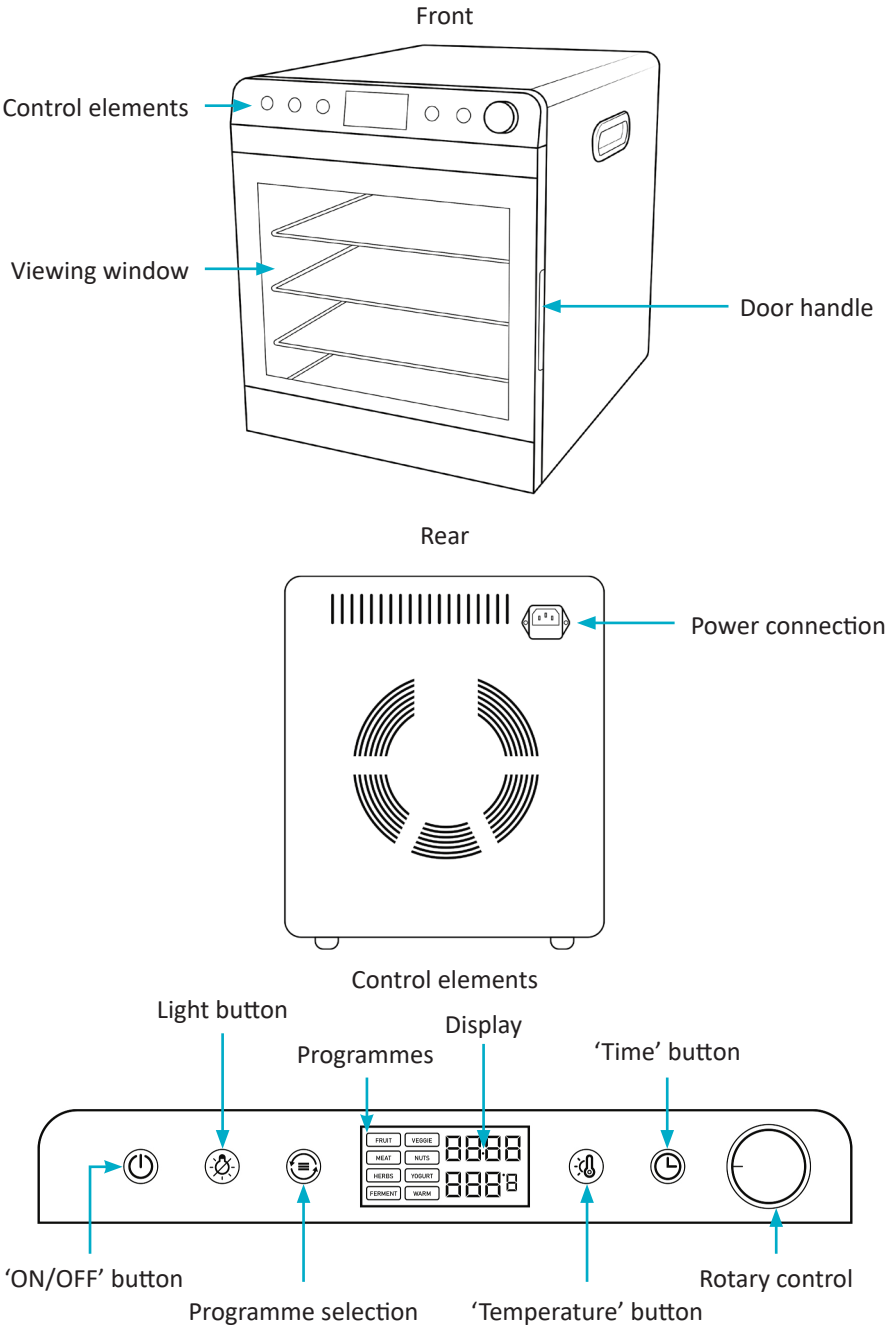
Power supply	220-240 V AC 50/60Hz
Power consumption	800 W
Dimensions (H x W x D)	max. 40.5 cm x 34 cm x 41 cm
Product characteristics	• 30°C to 85°C in 5°C increments • 0.5-24 hour timer in 30 min increments • On/Off button • Anti-slip feet
Ambient temperature	5°C - 40°C

3. Before first use

- Check that the accessories and all parts included in the scope of delivery are complete and undamaged.

- Clean all parts as described in the ‘Cleaning and care’ chapter in these operating instructions.

4. Product details



5. Start-up

1. The dehydrating inserts must be clean and wiped with a cloth for the first use.
2. Place the prepared food on the desired inserts. Then place the inserts correctly on the dehydrator.
3. Please note that foods with intense flavours can transfer these to other foods. This can have a negative effect on the flavour.
4. Connect the mains cable to the appliance and a properly connected 230V socket.
5. Then press the 'ON/OFF' button on the control panel of the appliance. The appliance switches on.
6. Select the desired temperature by pressing the 'Temperature' button and using the control dial to select the temperature.
7. Then select the desired time by pressing the 'Time' button and selecting the desired time using the control dial.
8. After a short waiting time, the appliance will start the drying process.
9. As soon as the food has finished drying, the appliance switches to standby mode. Two beeps will sound. Pull out the mains plug to switch the appliance off completely.
10. As an alternative to setting the time and temperature manually, you can start the appliance using one of the preset programmes; you can find out more about this in the next chapter.
11. Clean the tray and the liquid collection chamber after drying.

5.1 Preset programmes

1. Switch the appliance on using the ‘ON/OFF’ button.
2. Then press the ‘Programme selection’ button to access the programme selection. The currently active programme lights up on the display.
3. You can switch through the programmes using the control dial. If you would like to make adjustments to the presettings, you can press the ‘Temperature’ or ‘Time’ button in the selected programme and adjust the corresponding setting as required using the control dial.

The preset programmes are as follows:

Programme	Time	Temperature
FRUIT	7:00 Hours	70°C
VEGGIE	8:00 Hours	65°C
MEAT	15:00 Hours	60°C
NUTS	10:00 Hours	65°C
HERBS	10:00 Hours	55°C
YOGURT	8:00 Hours	40°C
FERMENT	2:00 Hours	35°C
WARM	24:00 Hours	45°C

6. Food drying process

(The following templates are for reference only)

⚠ Note: Always remember that the values listed here are only guidelines.

Fruits

1. Cut the fruit into pieces that correspond to your desired size.
2. For an even better flavour and optimum appearance (no brown spots), we recommend briefly soaking all the food to be dried in a glass of apple or lemon juice, depending on your own taste.

Fruit table (Recommended temperature approx.50-60°C)

Temperature and indicated time may vary

Note: If some foods require a slightly longer time, you can restart the appliance after the 24:00 hour timer.

Fruit	**Preparation**	**Drying standard**	**Time (approximate)**
Apple	Deseed, cut and/or peel, approx. 8 mm thick	stretchable	5-6 Hours
Almond	Deseed, halved or cut into slices	stretchable	12-38 Hours
Banana	Peeled, in 3-4 mm pieces	crispy	8-38 Hours
Cherry	Coring (if desired)	tough	8-34 Hours
Cranberry	Sliced or in standard condition	stretchable	6-26 Hours
Fig	Coring, sliced	tough	6-26 Hours
Grape	As a whole	stretchable	8-72 Hours
Nectarine	Remove the seeds, cut into slices	stretchable	8-26 Hours
Orange peel	Cut into strips	stretchable	8-16 Hours
Peach	Core, cut in half or 1/4	stretchable	10-34 Hours
Pear	peeled, cut into slices, approx. 8 mm thick	stretchable	8-30 Hours
Plum	Sliced, halved	stretchable	11-13 Hours
Strawberries	Sliced, halved	stretchable	10-16 Hours

Vegetables

Place the prepared vegetables in boiling water for approx. 3-5 minutes. Then sieve out the water and place the vegetables in a bowl.

Vegetable table (recommended temperature: 50-55°C)

Temperature and specified time may vary

Vegetables	Preparation	Drying standard	Time (approxi-mate)
Artichoke	Cut into pieces and boil for about 10 minutes beforehand	fragile	6-14 Stunden
Asparagus	Cut into strips	fragile	6-14 Stunden
Bean	Whole beans, cook until soft	fragile	8-26 Stunden
Cauliflower	Sliced and steamed for 3-5 minutes	fragile	6-20 Stunden
Carrot	Peel, 8mm thick pieces	immediately edible	6-12 Stunden
Cauliflower	Sliced	tough	6-16 Stunden
Celery	Cut to 1/4 inch	fragile	6-14 Stunden
Leek	Blanch, cut into 5-6 cm long pieces	fragile	6-10 Stunden
Cucumber	Peeled, cut to 1/2 inch	tough	6-18 Stunden
Aubergine	Cut to 1/4 inch and 1/3 inch thick-ness	fragile	6-18 Stunden
Garlic	Peeled and cut into slices	fragile	6-16 Stunden
Pepper	As a whole	fragile	8-14 Stunden
Mushroom	Sliced or whole, clean well before-hand	tough	6-14 Stunden
Onion	Cut	fragile	8-14 Stunden
Peas	Leave to steam for 3-5 minutes	fragile	8-14 Stunden
Paprika	Cut into strips, approx. 7-8 mm thick	fragile	4-14 Stunden
Potato	Steam for 8-10 minutes, cut into slices	fragile	6-18 Stunden
Rhubarb	Peeled, sliced	waterless	8-24 Stunden
Spinach	Steam until the spinach is moist	fragile	6-16 Stunden
Tomato	Peeled, halved or cut into slices, approx. 5-6 mm thick	tough	8-24 Stunden
Pumpkin	Cut	fragile	6-18 Stunden

Meat (Beef Jerky)

1. Cut the desired meat into strips approx. 2 cm wide.
2. Place the meat in the desired marinade and store in the fridge for approx. 20 hours.
3. Dab the remaining marinade off the meat on kitchen paper.
4. Spread the strips of meat evenly over the trays of your dehydrator.
5. Set the dehydrator to an operating temperature of approx. 65°C and a time of approx. 7 hours.
6. Turn the meat strips during the process if necessary.

⚠ Note: Always remember that the values listed here are only guidelines.

7. Switch between °C and °F

You can switch the temperature unit between °C and °F by pressing and holding the 'Temperature' button for about 3 seconds.

8. Switching lights on and off

You can use the 'Light' button to switch the appliance's lighting on or off.

9. Cleaning and care

1. Disconnect the dehydrator from the power source before cleaning.
2. At the end of the food drying process, wash the dehydrator with warm water and a soft cloth.
3. If necessary, clean the appliance with cleaning agents and wipe it dry. Do not use abrasive cleaners, metal brushes or organic solvents. It is not permitted to use the water flow to clean the dehydrator or to immerse the housing in water or other liquids for cleaning.

4. A dirty base of the dehydrator can be cleaned with a damp cloth.

5. Store the appliance in a cool and well-ventilated place.

10. Troubleshooting

Error	Reason for error	Troubleshooting
The device is not working properly	Disconnected or loose connection	Insert the mains plug correctly
	The socket is defective	Replace the socket with the help of a trained specialist
	The mains cable is defective	Contact our customer service
The device works, but the light remains off	The display is defective	Contact our customer service
The appliance works, but there is no hot air	Temperature setting too low, the room temperature is higher than the temperature setting.	Set a new temperature on the appliance
	The fuse is defective	Contact our customer service
	The heating wire is defective	Contact our customer service

11. Safety instructions and disclaimer

Never attempt to open the appliance to carry out repairs or modifications. Avoid contact with the mains voltage. Do not short-circuit the product. The device is not waterproof, please only use it in dry conditions. Protect it from high humidity, water and snow. Keep the device away from high temperatures.

Do not expose the device to sudden temperature changes or strong vibrations, as this could damage the electronic parts. Check the device for damage before use. The appliance should not be used if it has been knocked or damaged in any other way. Please observe the national regulations and restrictions. Do not use the device for purposes other than those described in the instructions. This product is not a toy.

Keep it out of the reach of children or mentally impaired persons.

Any repair or modification to the appliance that is not carried out by the original supplier will invalidate the warranty or guarantee claims. The appliance may only be used by persons who have read and understood these instructions. The device specifications may change without prior notice.

12. Disposal instructions

According to the European WEEE Directive, electrical and electronic devices may not be disposed of with household waste. Their components must be recycled or disposed of separately, as toxic and hazardous components can cause lasting damage to the environment if disposed of incorrectly.

As a consumer, you are obliged under the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG) to return electrical and electronic equipment free of charge at the end of its life to the manufacturer, the point of sale or to public collection centres set up for this purpose. Details are regulated by the respective state law. The symbol on the product, the operating instructions and/or the packaging refers to these regulations. By separating, recycling and disposing of old appliances in this way, you are making an important contribution to protecting our environment. For information on authorised collection points in your area, please contact your local city or municipal administration.



WEEE Directive 2012/19/EU
WEEE Register No.: DE 67896761

Hereby, WD Plus GmbH declares that the device 307503 is in compliance with the essential requirements and other relevant regulations. A complete declaration of conformity can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany

Notes

Notes

CONTACT US

feedback@ganzeinfach.de

(DE) 0800 72 444 05
+49 511 / 13221 710
(UK) +49 511 / 13221 720
(FR) +49 511 / 13221 730
(IT) +49 511 / 13221 740
(ES) +49 511 / 13221 750

MO-FR 9:30am - 18pm CET

www.arendo.de

WD Plus GmbH
Wohlenbergstraße 16
30179 Hannover, DE
V1.0