arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

FOOD DEHYDRATOR

Mod.-Nr.: 308439

Table of contents

1... Deutsch 3

2... English 18

https://model.ganzeinfach.de/308439

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 Er-

dungsschutz 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. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie es wiederverwenden.
- 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)
- 5x Einlagefächer
- Deckel
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

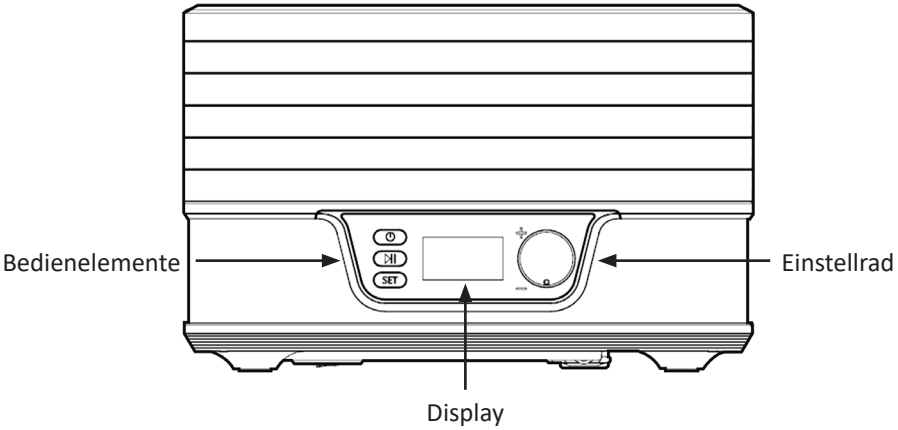
Spannungsversorgung	220-240 V AC 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	320-380 W
Produkteigenschaften	• 35°C bis 75°C (einstellbar) • Timer-Funktion (bis max. 24 Stunden in 30min Schritten) • On/Off-Taste • Anti-Rutsch-Füße

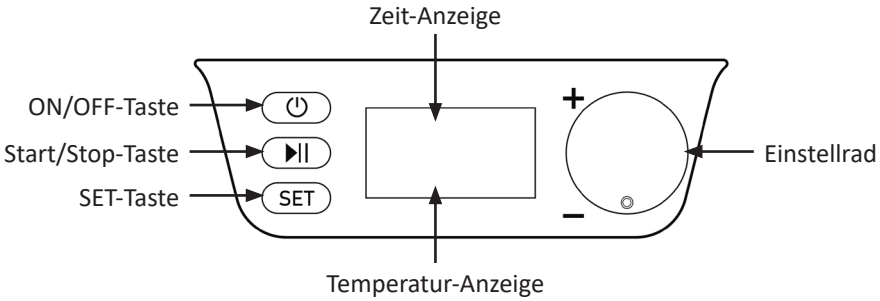
3. Vor dem ersten Gebrauch

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

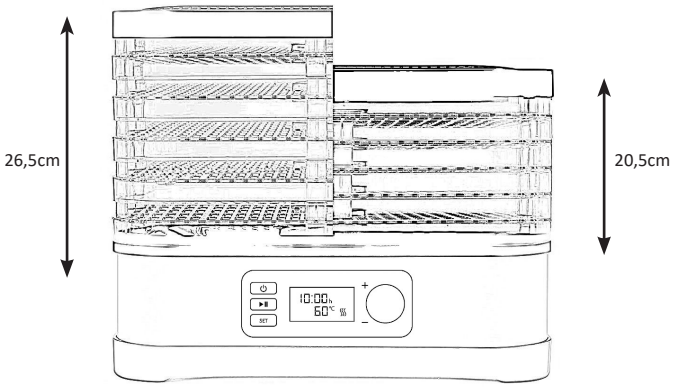
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel “Reinigung und Pflege” in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

4. Produkt-Details





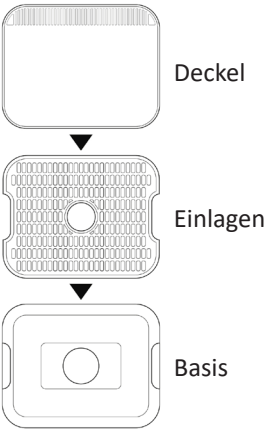
5. Einlagefächer



Sie haben die Möglichkeit, die Einlagefächer um 180° zu drehen und so die entsprechende Höhe anzupassen.

6. 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 und setzen Sie den Deckel auf das Gerät.



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 an und drücken Sie die "ON/OFF"-Taste. Das Gerät schaltet sich ein.
5. Wählen Sie die gewünschte Temperatur und die Laufzeit mit dem "Einstellrad" aus. Sie können mit der "SET"-Taste zwischen Temperatur und Laufzeit wechseln. Je nachdem, ob Sie Temperatur oder Laufzeit einstellen, leuchten neben dem Display entweder ein Uhrzeit-Symbol oder ein Wärme-Symbol auf.
6. Sobald die Trocknung der Lebensmittel abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät in den Bereitschaftsmodus. Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät vollständig abzuschalten.
7. Reinigen Sie die Wanne und die Flüssigkeitssammelkammer nach der Trocknung.

7. 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	4-15 Stunden
Banane	Geschält, in 3-4 mm Stückchen	knusprig	5-24 Stunden
Kirsche	Entkernen (falls gewünscht)	zäh	6-34 Stunden
Feige	Entkernen, geschnitten	zäh	6-24 Stunden
Nektarine	Entkernen, in Scheiben geschnitten	dehnbar	8-24 Stunden
Orange	Entkernen, in Scheiben geschnitten	dehnbar	10-20 Stunden
Orangenschale	In Streifen geschnitten	dehnbar	8-16 Stunden
Pfirsich	Entkernen, in Hälfte oder 1/4 schneiden	dehnbar	5-24 Stunden
Birne	geschält, in Scheiben geschnitten, ca. 8 mm dick	dehnbar	5-24 Stunden
Kiwi	Geschnitten	knusprig	6-14 Stunden
Mango	Geschnitten, halbiert	knusprig	6-16 Stunden

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
Rübe	Geschnitten	zerbrechlich	8-26 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	3-14 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
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.

8. 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.

9. 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

10. 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.

11. 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.



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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 308439 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 appliance, ensure that the mains voltage matches the specification on the nameplate of the appliance!
- This product should not be operated if the cable or plug is damaged or defective!
- When disconnecting from the mains, please hold the plug instead of pulling the power cord.
- The product should not be used if it has fallen down or has been damaged!
- Do not touch any hot surfaces! Always use the knobs or handles provided!
- Never immerse the appliance, plug or cable in water or any other liquid! The product should not be rinsed in water!
- Turn off the appliance after use. Disconnect the mains plug before cleaning it.
- Do not allow the cable and the plug to protrude over an edge or over hot surfaces!
- Use only accessories recommended by the appliance manufacturer! There is a risk of injury!
- Monitor the product constantly, if children or invalid persons are nearby.
- Do not place the product near other hot appliances such as gas, electric or backing ovens.

- During use, the product should not be placed on an unstable, moist surface or on surfaces that are not heat-resistant. Any damage or malfunction should be avoided.
- Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision. Cleaning may be carried out only by children who are older than 8 years and under supervision.
- Do not cover the appliance during use! Heat and steam should be able to escape. It may result in a fire!
- Use the appliance only for the intended purposes described in this user manual!
- Do not use the appliance outdoors!
- This product is a heating unit with ventilation. During operation, the bottom of the appliance must be free from objects which may block the air inlet, otherwise the product may be damaged or risks may arise.
- The product must be secured during operation. The heat radiation outlet should not be covered during operation. This prevents any hazards.
- The inserted socket must be provided with an earthing protection. The plug must be firmly in place, otherwise the loose connection may cause a fire. Multifunctional sockets should not be used simultaneously with other appliances.

- Disconnect the power cord if you do not intend to use the product for some time. The plug must be disconnected under the following conditions: Failure, cleaning, maintenance.
- Children should not play with the appliance!
- Do not use water as an extinguishing agent if the product catches fire. Please cover the burning food items quickly with a damp cloth.
- This appliance can be used by children above the age of 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Position the appliance only in places which are out of the reach of children.
- Keep the appliance and cable out of the reach of children under the age of 8 years.
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his customer service personnel or an equally qualified person
- This appliance should not be operated with an external timer or a separate remote control system!
- Never open the housing of the appliance. There is a risk of electric shock!
- This product is intended only for domestic use. The company is not liable for any malfunction or damage caused by commercial use of the product, improper use or unspecified use. Such damage will void the warranty.

Do not use the product if one of the following situation occurs:

- The product or the power cable is damaged.
- The product falls down accidentally, leading to the product being in a non-standard condition.

If any of the above occurs, please contact our customer service department.

arendo



CAUTION: This appliance becomes hot during use! There is a risk of burns!

- The maximum time for continuous operation should not exceed 24 hours. Otherwise, the service life of the appliance may be negatively affected. Allow the appliance to cool down completely before reusing it.
- Every time the process is complete, set the temperature to the lowest setting and switch off the appliance. Disconnect the mains plug.
- If the product is switched on and is working properly, the white display should be enabled and the fan should be running audibly.
- The food has to be pretreated before drying, for example, by cleaning, cutting, stripping, immersing, etc. This pre-treatment helps in preserving the colour and taste of the food.
- The compartments should not be overloaded with food items. Food items should not be placed one above the other. Different food items have different drying times.

- During operation, the appliance heats up to the set

temperature. Arrange the food items properly to achieve a uniform drying effect.

- The dried food items should be enclosed in a container or plastic bag if they are not consumed immediately. It is advisable to put them in a refrigerator.
- After completion, all the trays should be stacked on the product, regardless of whether food is still present in the trays.
- The appliance should be loaded from top to bottom, since the time required is less going downwards owing to the slightly higher temperature.
- All removable parts of the appliance are dishwasher safe.

Thank you for choosing an Arendo product. To ensure that you enjoy your purchase for many years to come, please read the following operating instructions carefully. Before using the delivered goods, check that they are complete, fault-free and undamaged.

1. Scope of delivery

- Dehydrator (automatic food dryer)
- 5x compartments
- Lid
- Instruction manual

2. Technical data

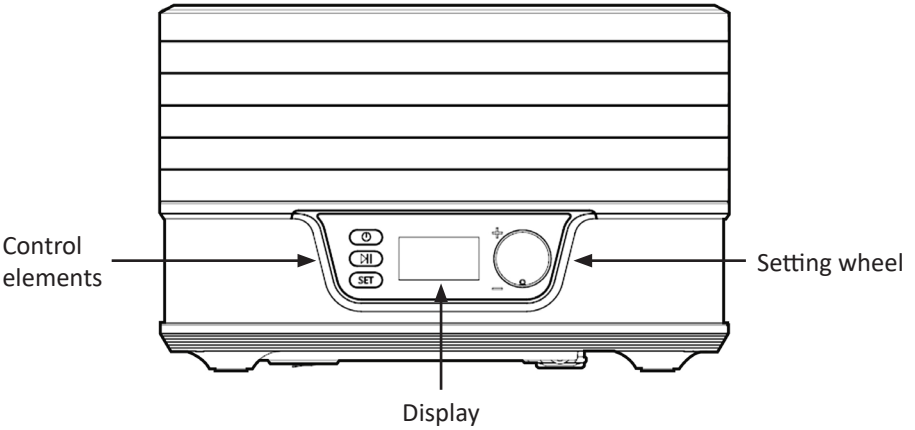
Power supply	220-240 V AC 50-60 Hz
Power consumption	320-380 W
Product features	• 35°C to 75°C (adjustable) • Timer function (up to max. 24 hours in 30-minute increments) • On/off button • Anti-slip feet

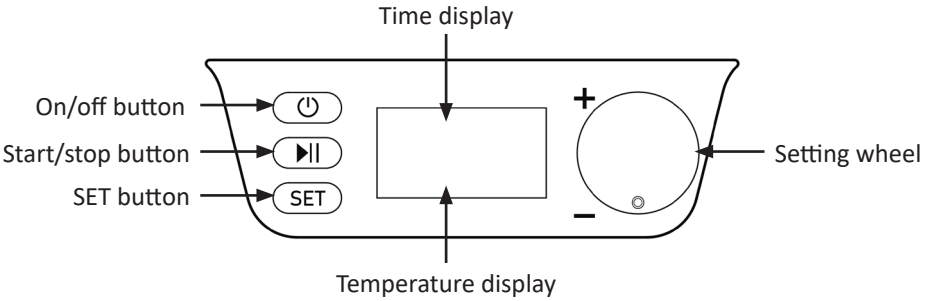
3. Before first use

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

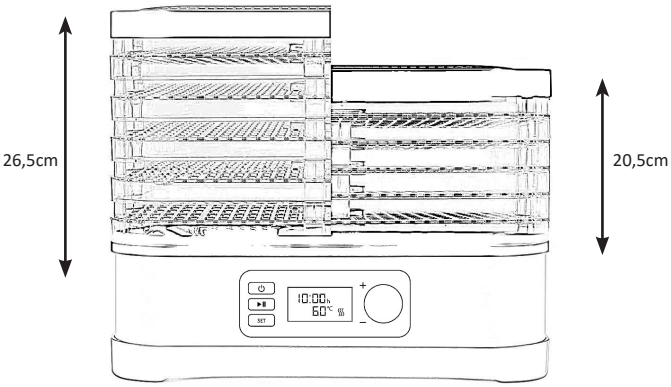
- Clean all parts as described in the ‘Cleaning and Care’ section of this operating manual.

4. Product details





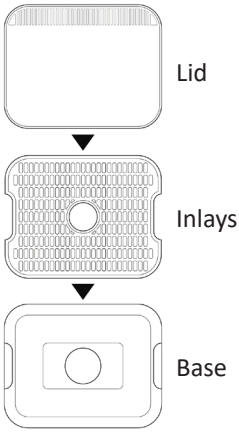
5. Insert compartments



You have the option of rotating the shelves by 180° to adjust the height accordingly.

6. Commissioning

1. The dehydration 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 and place the lid on the appliance.



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 press the 'ON/ OFF' button. The device switches on.
5. Select the desired temperature and running time using the 'dial'. You can use the 'SET' button to switch between temperature and runtime. Depending on whether you set the temperature or running time, either a time symbol or a heat symbol will light up next to the display.
6. As soon as the food has finished drying, the appliance switches to standby mode. Pull out the mains plug to switch the appliance off completely.
7. Clean the tray and the liquid collection chamber after drying.

7. 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 that you briefly soak all 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 specified time may vary

Fruit	Preparation	Drying standard	Time (approximate)
Apple	Deseed, cut and/or peel, approx. 8 mm thick	stretchable	4-15 Hours
Banana	Peeled, in 3-4 mm pieces	crispy	5-24 Hours
Cherry	Deseed (if desired)	tough	6-34 Hours
Fig	Deseed, cut	tough	6-24 Hours
Nectarine	Deseed, cut into slices	stretchable	8-24 Hours
Orange	Deseed, cut into slices	stretchable	10-20 Hours
Orange peel	Cut into strips	stretchable	8-16 Hours
Peach	Deseed, cut in half or 1/4	stretchable	5-24 Hours
Pear	Peeled, cut into slices, approx. 8 mm thick	stretchable	5-24 Hours
Kiwi	Cut	crispy	6-14 Hours
Mango	Sliced, halved	crispy	6-16 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 Hours
Asparagus	Cut into strips	fragile	6-14 Hours
Bean	Whole beans, cook until soft	fragile	8-26 Hours
Cauliflower	Sliced and steamed for 3-5 minutes	fragile	6-20 Hours
Carrot	Peel, 8mm thick pieces	immediately edible	6-12 Hours
Turnip	Cut	fragile	8-26 Hours
Celery	Cut to 1/4 inch	fragile	6-14 Hours
Leek	Blanch, cut into 5-6 cm long pieces	fragile	6-10 Hours
Cucumber	Peeled, cut to 1/2 inch	tough	6-18 Hours
Aubergine	Cut to 1/4 inch and 1/3 inch thickness	fragile	6-18 Hours
Garlic	Peeled and cut into slices	fragile	6-16 Hours
Pepper	As a whole	fragile	8-14 Hours
Mushroom	Sliced, or whole, clean well beforehand	tough	3-14 Hours
Onion	Cut	fragile	8-14 Hours
Peas	Leave to steam for 3-5 minutes	fragile	8-14 Hours
peppers	Cut into strips, approx. 7-8 mm thick	fragile	4-14 Hours
Spinach	Steam until the spinach is moist	fragile	6-16 Hours
Tomato	Peeled, halved or cut into slices, approx. 5-6 mm thick	tough	8-24 Hours
Pumpkin	Cut	fragile	6-18 Hours

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 your refrigerator for approx. 20 hours.
3. Dab the remaining marinade off the meat on kitchen paper.
4. Spread the meat strips 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.

8. 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 device in a cool and well-ventilated place.

9. 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

10 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 appliance to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the electronic components. 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.

11. 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 service 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.



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

Hereby, WD Plus GmbH declares that the device 308439 is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions. You can obtain a complete declaration of conformity from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany

Notes

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