arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

FRY TIME 2

Mod.-Nr.: 307358

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 24

https://model.ganzeinfach.de/307358

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 für dieses Gerät

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Fachhändler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahr zu vermeiden.
- Kinder dürfen nur unter Aufsicht oder Anleitung zur Benutzung das Gerät verwenden oder reinigen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät entsprechend der Spannung, welche auf der Gerätekennzeichnung ersichtlich ist.

- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtbenutzung oder zur Reinigung aus der Steckdose.
- Wählen Sie eine geeignete Unterlage, damit das Gerät nicht umkippen kann.
- Benutzen Sie es nicht im Freien und halten Sie es vor Hitzequellen (z.B. Elektroherd) und direkter Sonneneinstrahlung fern. Stellen Sie das Gerät nicht in der direkten Nähe von Wasserquellen (z.B. Waschbecken) auf.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nie mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um sich gegen einen elektrischen Schlag zu schützen!

- Benutzen Sie das Produkt nicht mit feuchten Händen.
- Bewegen Sie es auch nicht, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Ihren Körper vor austretendem Dampf fern. Verbrennungsgefahr!
- Das Produkt bitte nicht innerhalb 30 cm von Gegenständen aufstellen, die durch den entweichenden Dampf Schaden nehmen können.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst.

- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
  – Bauernhöfe, Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  – Für Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten
- Betreiben Sie das Gerät in keinem Fall an Funksteckdosen oder Zeitschaltuhren. Verwenden Sie ausschließlich eine ordnungsgemäß angeschlossene Netzsteckdose
- Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt!

- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder Frittierfett. Es besteht Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Sie diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben!
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie in alle Richtungen mindestens 10 bis 15 cm Platz.
- Tragen Sie stets wärmeresistente Handschuhe, wenn Sie das Gerät öffnen und Gegenstände herausnehmen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Decken Sie den Luftauslass am Gerät nicht ab.



Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Arendo entschieden haben. Damit Sie auch Freude mit dem erworbenen Gerät haben, 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

- Heißluftfritteuse
- Trommelkorb
- Kebab-Set
- Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß
- Frittierbehälter
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1800 W
Kapazität	16 L
Features	• LED-Display • Timerfunktion (1-90 Minuten in 1-Min-Schritten, 2-24 Stunden bei Dehydrieren) • Anpassbare Temperatur (80-200°C in 5°C-Schritten, 30-80°C bei Dehydrieren)
Umgebungstemperatur	+ 0-3°C bis 35-40°C

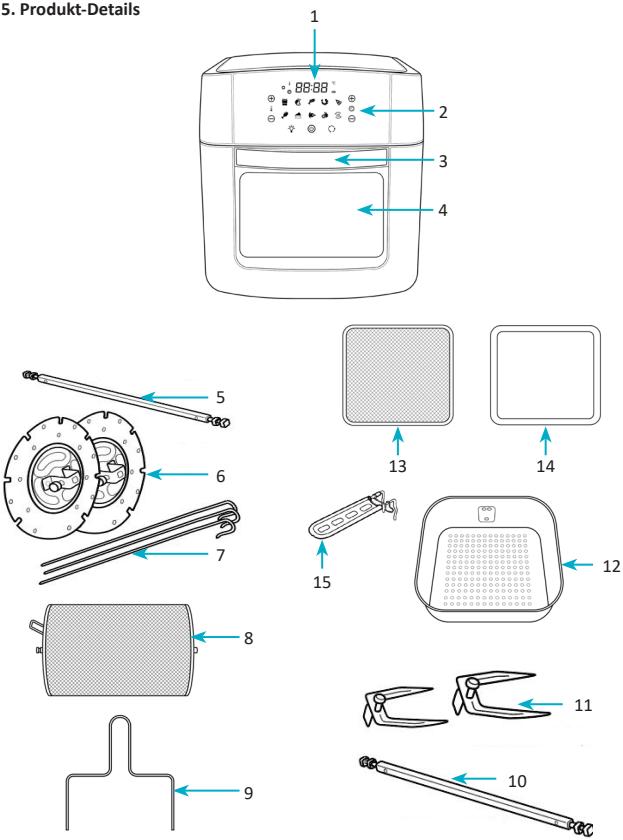
3. Funktion

Die Heißluftfritteuse von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit zu frittieren, dörren, drehgrillen, braten, backen, gratinieren, toasten, erwärmen und zu garen. Durch das hohe Fassungsvermögen von 16 L können große Mengen zubereitet werden.

4. Vor der ersten Benutzung

Kontrollieren Sie bei Erstinbetriebnahme des Gerätes nochmals die Unversehrtheit des Produkts bzw. der Bauteile sowie die Funktion. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung. Heizen Sie die Heißluftfritteuse für ungefähr 10-15 Minuten auf. Durch diesen Vorgang lösen Sie eventuelle Produktionsrückstände.

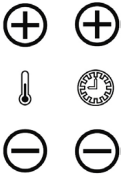
5. Produkt-Details



Nr. 5 + Nr.10 sind identisch und nur einmal im Lieferumfang enthalten!

1	Display
2	Bedienelemente
3	Handgriff (Gerätetür)
4	Gerätetür
5/10	Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß
6	Kebab-Zubehör (Außenplatten)
7	Spieße
8	Trommelkorb
9	Trommelkorb-Haken
5/10	Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß
11	Drehspieß-Gabeln
12	Frittier-Behälter
13	Blech für Dehydrierung und mehrstufiges Kochen
14	Abtropfschale
15	Griff

5.1 Bedienelemente

	Temperatur- und Zeiteinstellung

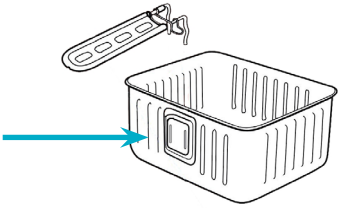
	Licht Ein/Aus
	“Rotate” Ein/Aus (Rotieren)
	Gerät Ein/Aus

5.2 Programme

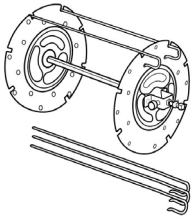
	Pommes Frites
	Pizza
	Shrimps
	Steak / Kotlett
	Fisch
	Dörren und dehydrieren
	Hähnchen
	Backen
	Drehspieß
	Warmhalten

6. Einschübe

Frittier-Behälter
Um den Griff am Korb zu befestigen, öffnen Sie die Griffverriegelung, drücken Sie den abnehmbaren Frittierbehälter-Handgriff zusammen und befestigen Sie ihn am Korbgriffeinsatz. Sobald der Griff mit dem Korb verbunden ist, schließen Sie die Griffverriegelung, um den Korbgriff zu sichern. Um den Griff von dem Korb zu lösen, öffnen Sie die Griffverriegelung, drücken Sie den Griff und ziehen Sie ihn vom Korb ab.



Kebab-Set (z.B. für Dönerfleisch oder Schaschlik)



Stecken Sie zuerst die zwei Außenplatten(6) auf die Stange(10) und ziehen Sie die Schrauben fest. Anschließend werden die Spieße in die außen liegenden Kerben gelegt und die gebogenen Enden in die Bohrungen geführt (siehe Abbildung).

Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß (5/10)



Stecken Sie die Stange(10) in Längsrichtung durch die Mitte des Geflügels oder des Bratens. Schieben Sie die Drehspieß-Gabeln(11) durch die Drehspieß-Stange und in das Geflügel bzw. den Braten und verriegeln Sie die Gabeln mit den Schrauben. Stellen Sie sicher, dass die Größe des Geflügels oder des Bratens genügend Platz in dem Gerät lässt, damit sich der Spieß drehen kann.

Trommelkorb (z.B. für Hähnchenschenkel oder Pommes)

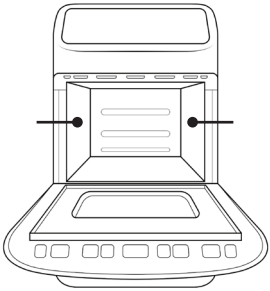


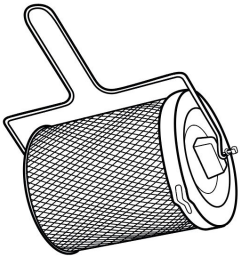
Sie können den Trommelkorb öffnen, indem Sie die Klappe an der Seite des Korbes mit dem Hebel öffnen. Anschließend können Sie die Klappe wieder schließen. Stellen Sie sicher, dass die Klappe einrastet und somit vollständig geschlossen ist.

Achtung! Während des Kochvorgangs und danach wird das Zubehör sehr heiß! Fassen Sie die heißen Gegenstände in keinem Fall direkt an. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Ähnliches. Stellen Sie das heiße Zubehör nur auf hitzeresistente Oberflächen ab.

6.1 Einsetzen von Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß (5/10) oder Trommelkorb (8)

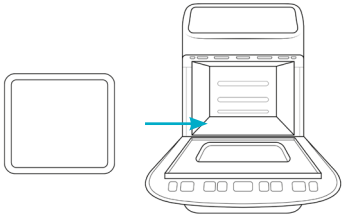
1. Schieben Sie den entsprechenden Einschub in die Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass die Stange auf beiden Seiten in die Seitennut im Gerät gleitet. Stellen Sie sicher, dass der Einschub korrekt eingesetzt wurde.
2. Schließen Sie die Gerätetür.
3. Drücken Sie die „Rotate“-Taste, um die Rotation einzuschalten.
4. Um die Einschübe nach dem Kochvorgang wieder zu entnehmen, nehmen Sie den Trommelkorb-Haken (9) und haken Sie diesen von unten an den Einschub ein.





7. Benutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, hitzeresistente und gerade Fläche.
2. Platzieren Sie die Abtropfschale auf dem Boden im Inneren des Gerätes.



3. Bereiten Sie den gewünschten Einschub (Kebabzubehör, Trommelkorb, Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß, Frittier-Behälter oder Dehydrationsblech) mit Ihren gewünschten Lebensmitteln vor und setzen Sie dieses dann in die Heißluftfritteuse ein und schließen Sie die Gerätetür.
4. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
5. Drücken Sie die „⏻ ON/OFF“-Taste auf dem Bedienfeld, um das Gerät einzuschalten.
6. Wählen Sie anschließend das gewünschte Programm aus. Sie können zwischen folgenden Programmen wählen:
   Pommes Frites, Pizza, Shrimps, Steak, Fisch, Dehydration, Hähnchenm, Backen und Drehspieß. (Das ausgewählte Programm muss nicht unbedingt dem Gargut entsprechen. So lässt sich zum Beispiel mit dem Programm „Pizza“ (entspricht 180°C) durch anpassen der Garzeit von den voreingestellten 15 Minuten auf 9 Minuten auch nicht eingefrorene Aufbackbrötchen zubereiten.)
   Bei Drücken auf das entsprechende Programm-Symbol wird die Zeit und Temperatur im Display erscheinen.
7. Um die Temperatur oder die Zeit manuell einzustellen oder zu ändern, können Sie mit den „+“ und „-“-Tasten in der Temperatur- und Zeiteinstellung die voreingestellten Temperaturen und Zeiten anpassen.
8. Drücken Sie die „⏻ ON/OFF“-Taste, um den Kochvorgang direkt zu starten, oder warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät automatisch startet.

9. Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie den entsprechenden Einschub (Kebabzubehör, Trommelkorb, Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß, Frittier-Behälter oder Dehydrationsblech). Platzieren Sie es auf einer hitzeresistenten Oberfläche. Achten Sie darauf, das der Innenteil der Heißluftfritteuse sowie die benutzten Zubehörteile noch heiß sein können.
10. Wenn Sie anschließend noch zusätzliche Kochzeit benötigen, stellen Sie die Zeiteinstellung und die Temperatur individuell ein und starten Sie den Vorgang erneut.
11. Um den aktuellen Kochvorgang zu stoppen, drücken Sie kurz die „ON/OFF“-Taste. Das Gerät, bzw. die Lüftung läuft noch eine gewisse Zeit nach. Im Display erscheint die Anzeige “OFF”. Um eine schnellere, erneute Bedienung zu ermöglichen, einfach die Heißluftfritteuse kurz öffnen und wieder schließen.
12. Um das Gerät vollständig abzuschalten, lassen Sie die Tür einen Spalt offen (ein Schutzschalter unterbricht die Stromzufuhr), oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

8. Funktionsprogramme

Beachten Sie, dass dies nur Beispielwerte sind und diese nach Belieben angepasst werden können. Wenn Sie Kuchen oder Pizza in dem Gerät machen möchten, verwenden Sie bitte jeweils den entsprechenden Behälter-Einschub dafür.

Essen	Pommes	Pizza	Shrimps	Steak
				
Dauer	15 Minuten	15 Minuten	12 Minuten	25 Minuten
Temperatur	200°C	180°C	160°C	175°C

Essen	Fisch	Dehydrieren	Hähnchen	Backen
				
Dauer	15 Minuten	2-24 Stunden	40 Minuten	30 Minuten
Temperatur	165°C	30°C-80°C	185°C	160°C

Essen	Drehspieß	Warmhalten
		
Dauer	30 Minuten	12 Minuten
Temperatur	190°C	115°C

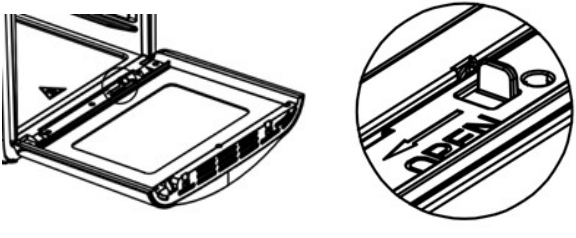
9. Reinigung und Pflege

Achtung! Folgende Teile sind Geschirrspülmaschinen-geeignet:
Kebabzubehör (6 + 7), Trommelkorb (8), Kebab/Geflügel-Drehspieß (5/10 + 11), Frittier-Behälter (12) und Bleche (13 + 14)

Trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät spannungsfrei ist. Reinigen Sie die Behälter in warmen Spülwasser. Benutzen Sie hierfür keine starken bzw. aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich ab und lassen Sie diese ausreichend trocknen. Bitte das Außengehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und danach gründlich abtrocknen.
Ziehen Sie es aus der Schiene in Richtung Tür heraus und wischen Sie es mit einem leicht eingefeuchteten Tuch ab. Denken Sie daran, dass Sie das Gitter wieder einsetzen, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Achtung! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Schaltmechanismus oder in das Gerät gelangt, da sonst die Gefahr eines Elektroschocks besteht. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!

9.1 Gerätetür für die Reinigung entnehmen



Sie haben die Möglichkeit die Gerätetür für die Reinigung zu entnehmen. Schieben Sie dafür die Entriegelung in Richtung “OPEN”. Entnehmen Sie anschließed die Tür, um diese zu reinigen. Achten Sie darauf, dass Sie die Gerätetür, nachdem diese Vollständig abgetrocknet ist, wieder ordnungsgemäß einzusetzen.

10. Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht richtig	Das Gerät ist nicht an der Steckdose angeschlossen	Stecken Sie die Anschlussleitung des Gerätes in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose
	Es wurde die ON/OFF-Taste nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die ON/OFF-Taste, nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, um das Gerät zu starten
Der Inhalt ist nach Ablauf der Zeit roh	Der Einschub ist zu voll	Frittieren Sie in mehreren Zügen anstatt den Einschub zu überfüllen
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Temperatur ein und frittieren Sie erneut
	Die Kochzeit ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Kochzeit ein und frittieren Sie erneut
Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert	Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr in der Mitte der Kochzeit einmal durchschütteln	Entnehmen Sie den Einschub in der Mitte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser umgerührt wird
Aus dem Gerät steigt Dampf auf	Sie frittieren ölige Lebensmittel	Es ist nicht ungewöhnlich, wenn in diesem Fall Essensdampf austreten kann
	Es befindet sich zu viel Öl im Frittiereinschub	Reinigen Sie bitte die Einschübe nach Benutzung
Der Einschub kann nicht leicht in das Gerät eingeschoben werden	Der Einschub ist überfüllt	Der Inhalt des Einschubes darf in keinem Fall die maximale Markierung überschreiten
	Der Einschub ist nicht korrekt eingesetzt	Stellen Sie sicher, dass der Einschub ordnungsgemäß in das Gerät eingelegt wird

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Display zeigt “E1” an	Unterbrochener Stromkreis des Thermosensors	Kontaktieren Sie unseren Kundenservice
Display zeigt “E2” an	Kurzschluss des Thermosensors	Kontaktieren Sie unseren Kundenservice

11. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt und prüfen Sie es vor jeder Benutzung auf eventuelle Beschädigungen und korrekten Zusammenbau. Versuchen Sie bitte nie das Gerät zu öffnen, um eigenständig Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen. Vermeiden Sie den Kontakt zu den Netzspannungen. Das Gerät ist nur bei gezogenem Stecker spannungsfrei. Schließen Sie bitte das Produkt auch nicht kurz. Vergessen Sie außerdem nicht, den Netzstecker bei Nichtgebrauch oder Gewitter vollständig herauszuziehen. Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien zugelassen. Bitte verwenden Sie es daher ausschließlich im trockenen Bereich.

Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee. Halten Sie das Gerät von hohen Außentemperaturen 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 eventuelle Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in anderer Form beschädigt worden ist. Beachten Sie bitte auch die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen. Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf. Benutzen Sie das Gerät nur mit der mitgelieferte Bodenplatte. 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 Elektrogesetz (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 307358 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie unter: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover

Beispielrezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

Desserts:

- Haselnuss Brownies

Knusper-Lachswürfel

- Portionen: 2
- Zubereitungsdauer: 20 - 30 Minuten
- Zutaten:
- 200g Lachswürfel (ohne Haut und Gräten)
- 100g Cornflakes
- 1 - 2 Ei(er)
- 75g Mehl
- Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Zuerst das Lachsfilet in mundgerechte, etwa 3 x 3 cm große Stücke schneiden und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl auf einem tiefen Teller bereitstellen. Als nächstes die Eier in einem Teller aufschlagen. Schließlich einen weiteren Teller mit den zerbröselten Cornflakes vorbereiten. Daraufhin die Filetstücke zuerst im Mehl wenden, mit Ei und dann vollständig mit den Cornflakes bedecken. Daraufhin die panierten Lachsstücke in der Arendo Heißluftfritteuse mit einem Teelöffel Öl bei 190 °C etwa 6 - 8 Minuten knusprig backen und auf einem Teller servieren.

Geschmorte Paprika mit Quinoa

- Portionen: 2
- Zubereitungsdauer: 20 - 30 Minuten
- Zutaten:
- 100g Quinoa
- 4 Paprikaschoten (rot)
- 300ml Gemüsebrühe
- 120g Pilze
- 100g geriebener Parmesan
- Currypulver
- 1 Teelöffel Fenchel (gemahlen)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 - 2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Als erstes die Quinoa unter kaltem Wasser gründlich waschen, um die möglicherweise enthaltenen Bitterstoffe auszuspülen. Dann 300ml Gemüsebrühe mit dem Fenchel erhitzen und die Quinoa darin 10 Minuten kochen lassen. Daraufhin die Quinoa vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten aufquellen lassen. Unterdessen die Paprikaschoten unterhalb des Stiels rundherum einschneiden und diesen samt Strunk vorsichtig heraustrennen. Die Paprika vollständig entkernen. Außerdem die Schalotte sowie den Knoblauch schälen und zerkleinern. Dann die Pilze klein schneiden und mit dem Currypulver, den Schalotten- und Knoblauchstückchen in einer Pfanne kurz anbraten. Schließlich die Quinoa mit den Pilzen vermengen und Parmesan hinzufügen und die Paprika damit befüllen. Die Paprika mit etwas Öl für etwa 12 – 15 Minuten bei ca. 160 °C in der Arendo Heißluftfritteuse stellen.

Selbstgemachte Pommes Frites / Kartoffel Wedges

- Portionen: 2
- Zubereitungsdauer: 10 - 15 Minuten
- Zutaten:
- 6 Kartoffeln (oder Süßkartoffeln)
- Paprikagewürz
- Salz
- 1 - 2 Esslöffel wahlweise Sonnenblumenöl / Rapsöl / Olivenöl

Zunächst die Kartoffeln schälen oder für Wedges gründlich abwaschen. Im Anschluss in etwa 1cm dicke Streifen oder Stücke schneiden und für 10 Minuten in kaltes Wasser legen, um die Stärke aus den Kartoffeln zu lösen. Nun die Streifen im Öl wenden und mit Paprika und Salz würzen. Letztlich die Pommes oder Wedges in der Arendo Heißluftfritteuse bei 200 °C für ca. 10 Minuten knusprig backen.

Haselnuss Brownies

- Portionen: 10
- Zubereitungsdauer: 40 - 60 Minuten
- Zutaten:
- 70g Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- 50g Zucker
- 45g Mehl
- 30g gehackte Haselnüsse
- 70g Butter
- 1 – 2 Ei(er)
- 1 Paket Vanillezucker
- 1 Paket Backpulver

Anfänglich die Schokolade zusammen mit der Butter in einer Stahlpfanne vorsichtig unter ständigem Rühren erhitzen, um das Anbrennen der Schokolade zu vermeiden. Das Ganze anschließend kurz herunterkühlen lassen.

Als nächsten Schritt Ei, Zucker, Vanillezucker mit einer Prise Salz in einer Schüssel cremig schlagen. Daraufhin die Schokoladenmasse mit dem Mehl, den Nüssen sowie einer Prise Backpulver beimengen und verrühren.

Daraufhin den Pizzablech-Einschub mit Backpapier auslegen und die Teigmasse hineingeben und glatt verstreichen. Den Einschub in der Arendo Heißluftfritteuse schieben und den Teig bei 180 °C für 18 – 20 Minuten backen. Um sicherzustellen, dass das Innere des Teigs cremig ist, stecken sie ein Holstäbchen hinein. Sobald das Äußere des Teigs bereits knusprig ist, sollte noch etwas Teig am Stäbchen kleben bleiben.

Entnehmen Sie den Teig aus der Heißluftfritteuse und lassen Sie diesen kurz abkühlen. Nun können Sie den fertigen Teig in mundgerechte Brownies einschneiden.

arendo



Important safety instructions for this device

- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised dealer or a similarly qualified person in order to avoid danger.
- Children may only use or clean the appliance under supervision or instruction.
- For safety reasons, do not leave any packaging parts (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Operate the appliance in accordance with the voltage indicated on the appliance labelling.
- Disconnect the mains plug from the

socket when not in use or for cleaning.

- Choose a suitable base to prevent the appliance from tipping over.
- Do not use it outdoors and keep it away from heat sources (e.g. electric cooker) and direct sunlight. Do not place the appliance in the direct vicinity of water sources (e.g. washbasins).
- Only use the appliance for private use and for its intended purpose. It is not intended for commercial use.
- Never allow the mains cable to come into contact with hot surfaces.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid to protect yourself against electric shock!
- Do not use the product with wet hands.
- Do not move it while it is in operation.

- Keep your body away from escaping vapour. Risk of burns!
- Do not place the product within 30 cm of objects that could be damaged by the escaping steam.
- This appliance may be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced sensory or handling capabilities provided that they are supervised and trained in the safe use of the appliance and are aware of the hazards involved.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- This appliance is intended for household use and similar purposes, such as:

- - Farms, staff kitchen areas in shops, offices and other work environments
- - For guests in hotels, motels, guest houses and other residential-type premises
- Never operate the appliance on radio-controlled sockets or timers. Only use a properly connected mains socket outlet
- Do not operate the product unattended!
- Do not fill the appliance with oil or frying fat. There is a risk of fire!
- Only use the appliance if you have read and understood these operating instructions in full!
- Do not place the appliance directly against a wall or other appliances. Leave at least 10 to 15 cm of space in all directions.

- Always wear heat-resistant gloves when opening the appliance and removing objects.
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not cover the air outlet on the appliance.



Thank you for purchasing a product from Arendo. To ensure that you enjoy using the appliance you have purchased, please read the following operating instructions carefully. Before using the delivered goods, check that they are complete, faultless and undamaged.

1. Scope of delivery

- Hot air fryer
- Drum basket
- Kebab set
- Kebab/roast/poultry rotisserie spit
- Frying container
- Instruction manual

2. Technical data

Power supply	220-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption	1800 W
Power capacity	16 L
Features	• LED display • Timer function (1-90 minutes in 1-minute increments, 2-24 hours for dehydration) • Adjustable temperature (80-200°C in 5°C increments, 30-80°C for dehydration)
Ambient temperature	+ 0-3°C to 35-40°C

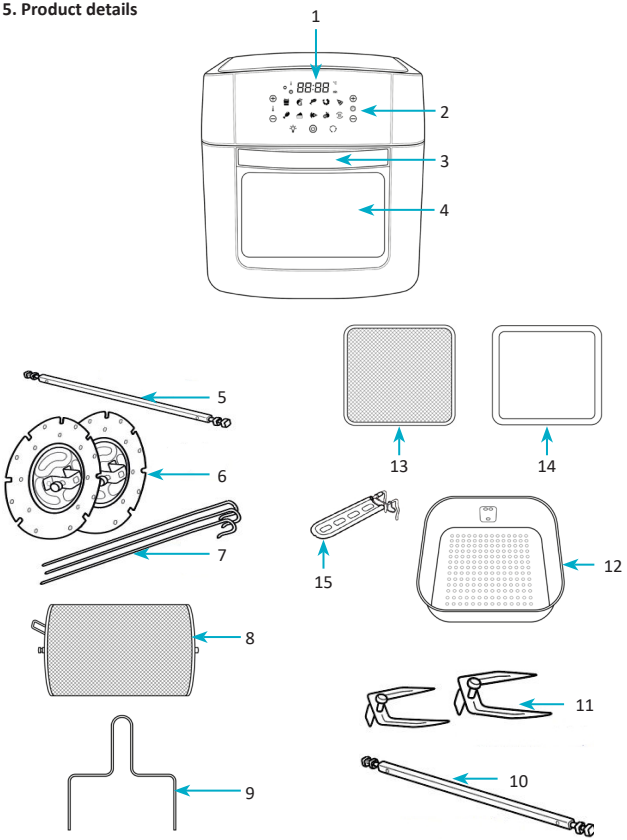
3. Function

The Arendo hot air fryer is the ideal kitchen helper for deep-frying, dehydrating, rotisserie grilling, roasting, baking, gratinating, toasting, warming and cooking. Thanks to the high capacity of 16 litres, large quantities can be prepared.

4. Before first use

When using the appliance for the first time, check the integrity of the product and its components as well as its function. Remove the appliance from the packaging and remove all packaging material. Clean the appliance before using it for the first time. Heat the air fryer for approximately 10-15 minutes. This process will remove any production residues.

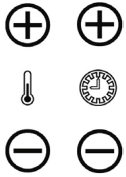
5. Product details



No. 5 + No.10 are identical and only included once in the scope of delivery!

1	Display
2	Operating elements
3	Handle (appliance door)
4	Appliance door
5/10	Kebab/roast/poultry rotisserie spit
6	Kebab accessories (outer plates)
7	Skewers
8	Drum basket
9	Drum basket hook
5/10	Kebab/roast/poultry rotisserie spit
11	Rotisserie forks
12	Frying tray
13	Tray for dehydration and multi-stage cooking
14	Drip tray
15	Handle

5.1 Control elements

	Temperature and time setting

	Light On/Off
	‘Rotate’ On/Off (Rotate)
	Device On/Off

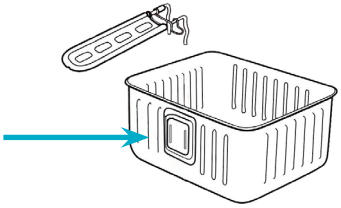
5.2 Programmes

	French fries
	pizza
	Shrimps
	Steak / cutlet
	Fish
	Drying and dehydrating
	Chicken
	Baking
	Spit roasting
	Keep warm

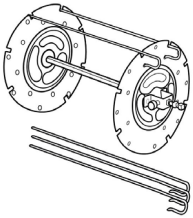
6. Slide-in units

Frying container

To attach the handle to the basket, open the handle lock, squeeze the removable frying container handle and attach it to the basket handle insert. Once the handle is attached to the basket, close the handle lock to secure the basket handle. To detach the handle from the basket, open the handle lock, squeeze the handle and pull it off the basket.



Kebab set (e.g. for kebab meat or shashlik)



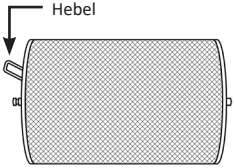
Firstly, place the two outer plates(6) on the rod(10) and tighten the screws. Then place the skewers in the outer notches and insert the bent ends into the holes (see illustration).

Kebab/roast/poultry rotisserie (5/10)



Insert the rod(10) lengthways through the centre of the poultry or roast. Push the rotisserie forks(11) through the rotisserie rod and into the poultry or roast and lock the forks in place with the screws. Make sure that the size of the poultry or roast leaves enough space in the appliance for the spit to turn.

Drum basket (e.g. for chicken thighs or fries)

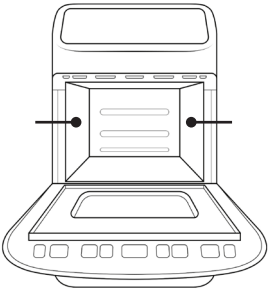


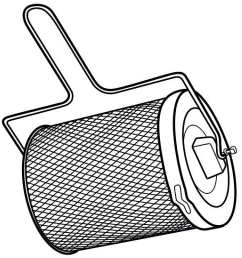
You can open the drum basket by opening the flap on the side of the basket with the lever. You can then close the flap again. Make sure that the flap engages and is therefore fully closed.

Caution! The accessories become very hot during and after the cooking process! Never touch the hot objects directly. Use oven gloves or similar. Only place hot accessories on heat-resistant surfaces.

6.1 Inserting kebab/roast/poultry rotisserie spit (5/10) or drum basket (8)

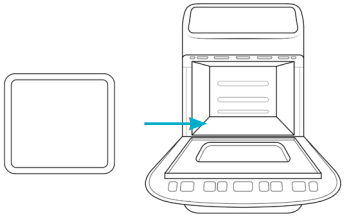
1. Insert the appropriate rack into the air fryer. Make sure that the rod slides into the side groove in the appliance on both sides. Make sure that the rack has been inserted correctly.
2. Close the appliance door.
3. Press the 'Rotate' button to switch on the rotation.
4. To remove the shelves after cooking, take the drum basket hook (9) and hook it onto the shelf from below.





7. Utilisation

1. Place the appliance on a horizontal, heat-resistant and level surface.
2. Place the drip tray on the base inside the appliance.



3. Prepare the desired rack (kebab accessory, drum basket, kebab/roast/poultry spit, frying tray or dehydration tray) with your desired food and then insert it into the air fryer and close the appliance door.
4. Connect the power cable to a properly connected socket.
5. Press the „⏻ ON/OFF' button on the control panel to switch on the appliance.
6. Then select the desired programme. You can choose between the following programmes:
   French fries, pizza, shrimps, steak, fish, dehydration, chicken, baking and rotisserie. (The selected programme does not necessarily have to correspond to the food being cooked. For example, the 'Pizza' programme (corresponds to 180°C) can be used to prepare non-frozen baked rolls by adjusting the cooking time from the preset 15 minutes to 9 minutes). When you press the corresponding programme symbol, the time and temperature will appear on the display.
7. To set or change the temperature or time manually, you can use the '+' and '-' buttons in the temperature and time settings to adjust the preset temperatures and times.
8. Press the „⏻ ON/OFF' button to start the cooking process directly or wait a few seconds until the appliance starts automatically.

9. As soon as the set cooking time has elapsed, an acoustic signal sounds. Open the appliance door and remove the corresponding insert (kebab accessory, drum basket, kebab/roast/poultry spit, deep-frying container or dehydration tray). Place it on a heat-resistant surface. Be aware that the inside of the air fryer and the accessories used may still be hot.
10. If you need additional cooking time afterwards, adjust the time setting and temperature individually and start the process again.
11. To stop the current cooking process, briefly press the 'ON/OFF' button. The appliance or the ventilation will continue to run for a certain time. OFF' appears on the display. To enable quicker, renewed operation, simply open the air fryer briefly and close it again.
12. To switch off the appliance completely, leave the door ajar (a circuit breaker interrupts the power supply) or pull the plug out of the socket.

8. Function programmes

Please note that these are only sample values and can be adjusted as required. If you want to make cakes or pizza in the appliance, please use the corresponding container insert.

Food	French fries	Pizza	Shrimps	Steak
				
Duration	15 minutes	15 minutes	12 minutes	25 minutes
Temperature	200°C	180°C	160°C	175°C

Food	Fish	Dehydration	Chicken	Baking
				
Duration	15 minutes	2-24 Hours	40 minutes	30 minutes
Temperature	165°C	30°C-80°C	185°C	160°C

Food	Rotating spit	Keep warm
		
Duration	30 minutes	12 minutes
Temperature	190°C	115°C

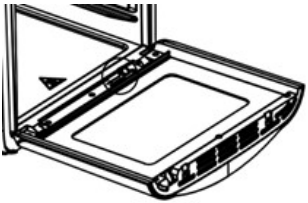
9. Cleaning and care

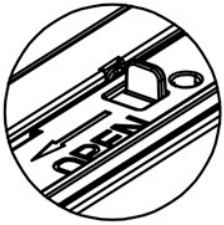
Attention! The following parts are dishwasher-safe:
Kebab accessories (6 + 7), drum basket (8), kebab/poultry spit (5/10 + 11), frying container (12) and trays (13 + 14)

Disconnect the mains cable from the socket and ensure that the appliance is de-energised. Clean the containers in warm rinsing water. Do not use any strong or aggressive cleaning agents or abrasive cleaners. Then rinse all parts thoroughly and allow them to dry sufficiently. Please wipe the outer housing with a clean, damp cloth and then dry thoroughly.
Pull it out of the rail towards the door and wipe it with a slightly damp cloth. Remember to replace the grille before using the appliance again.

Attention! Make sure that no water gets into the switching mechanism or the appliance, otherwise there is a risk of electric shock. Never immerse the appliance in water!

9.1 Remove the oven door for cleaning





You have the option of removing the appliance door for cleaning. To do this, slide the unlocking mechanism in the 'OPEN' direction. Then remove the door to clean it. Make sure that you reinsert the appliance door properly once it is completely dry.

10. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working properly	The appliance is not connected to the socket	Plug the connecting cable of the appliance into a properly connected socket
	The contents are raw after the time has elapsed	Press the ON/OFF button after selecting the mode to start the appliance
The contents are not fried evenly	The drawer is too full	Fry in several batches instead of overfilling the tray
	Steam rises from the appliance	Set the correct temperature and fry again
	The tray cannot be easily inserted into the appliance	Set the correct cooking time and fry again
Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert	Some foods need to be shaken once around the middle of the cooking time	Remove the tray in the middle of the cooking time and shake the contents once so that they are stirred
Aus dem Gerät steigt Dampf auf	You are frying oily food	It is not unusual for food vapour to escape in this case
	There is too much oil in the frying tray	Please clean the racks after use
Der Einschub kann nicht leicht in das Gerät eingeschoben werden	The tray is overfilled	The contents of the drawer must never exceed the maximum mark
	The tray is not inserted correctly	Ensure that the tray is inserted correctly into the appliance

Error	Possible cause	Troubleshooting
Display shows ‘E1	Interrupted circuit of the thermosensor	Contact our customer service
Display shows ‘E2	Short circuit of the thermosensor	Contact our customer service

11. Safety instructions and disclaimer

Never operate the appliance unattended and check it for any damage and correct assembly before each use. Never attempt to open the appliance to carry out repairs or modifications yourself. Avoid contact with the mains voltage. The appliance is only de-energised when the plug is disconnected. Do not short-circuit the product. In addition, do not forget to disconnect the mains plug completely when not in use or during a thunderstorm. The appliance is not approved for outdoor use. Therefore, please only use it in a dry area.

Protect it from high humidity, water and snow. Keep the device away from high outside temperatures. Do not expose the device to sudden temperature changes or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the device for any damage before use. The appliance should not be used if it has been knocked or damaged in any other way. Please also observe the national regulations and restrictions and do not use the device for purposes other than those described in these instructions. This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally impaired persons. Only use the appliance with the base plate supplied. Any repair or modification to the appliance that is not carried out by the original supplier will invalidate the warranty or guarantee.

The appliance may only be used by persons who have read and understood these instructions. The appliance specifications are subject to 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 German Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG) to return electrical and electronic equipment to the manufacturer, the point of sale or to public collection centres set up for this purpose free of charge at the end of its service life. 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 307358 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

Sample recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Supplements:

- Homemade chips / wedges

Desserts:

- Hazelnut brownies

Crispy salmon cubes

- Servings: 2
- Preparation time: 20 - 30 minutes
- Ingredients:
- 200g salmon cubes (without skin and bones)
- 100g cornflakes
- 1 - 2 egg(s)
- 75g flour
- lemon juice
- salt and pepper
- 1 - 2 tablespoons optional sunflower oil / rapeseed oil / olive oil

Firstly, cut the salmon fillet into bite-sized pieces measuring approximately 3 x 3 cm and season with a little lemon juice, salt and pepper. Place the flour on a deep plate. Next, break the eggs into a plate. Finally, prepare another plate with the crumbled cornflakes. Then dredge the fillet pieces first in the flour, cover with egg and then completely with the cornflakes. Then fry the breaded salmon pieces in the Arendo hot air fryer with a teaspoon of oil at 190 °C for about 6 - 8 minutes until crispy and serve on a plate.

Braised peppers with quinoa

- Servings: 2
- Preparation time: 20 - 30 minutes
- Ingredients:
- 100g quinoa
- 4 peppers (red)
- 300ml vegetable stock
- 120g mushrooms
- 100g grated parmesan
- curry powder
- 1 teaspoon fennel (ground)
- 1 shallot
- 1 clove of garlic
- 1 - 2 tablespoons optional sunflower oil / rapeseed oil / olive oil

Firstly, wash the quinoa thoroughly under cold water to rinse out any bitter substances it may contain. Then heat 300ml vegetable stock with the fennel and boil the quinoa in it for 10 minutes. Then remove the quinoa from the heat and leave to soak for a further 10 minutes. Meanwhile, cut into the peppers all around below the stem and carefully remove the stem and stalk. Remove all the seeds from the peppers. Peel and chop the shallot and garlic. Then chop the mushrooms into small pieces and fry briefly in a pan with the curry powder, shallots and garlic pieces. Finally, mix the quinoa with the mushrooms, add the Parmesan and fill the peppers with the mixture. Place the peppers with a little oil in the Arendo air fryer at approx. 160 °C for about 12 - 15 minutes.

Homemade French fries / potato wedges

- Servings: 2
- Preparation time: 10 - 15 minutes
- Ingredients:
- 6 potatoes (or sweet potatoes)
- paprika spice
- salt
- 1 - 2 tablespoons optional sunflower oil / rapeseed oil / olive oil

First peel the potatoes or wash them thoroughly for wedges. Then cut into strips or pieces about 1 cm thick and place in cold water for 10 minutes to dissolve the starch from the potatoes. Now turn the strips in the oil and season with paprika and salt. Finally, bake the chips or wedges in the Arendo hot air fryer at 200 °C for approx. 10 minutes until crispy.

Hazelnut brownies

- Servings: 10
- Preparation time: 40 - 60 minutes
- Ingredients:
- 70g chocolate (at least 70% cocoa content)
- 50g sugar
- 45g flour
- 30g chopped hazelnuts
- 70g butter
- 1 - 2 egg(s)
- 1 packet vanilla sugar
- 1 packet baking powder

Firstly, carefully heat the chocolate together with the butter in a steel pan, stirring constantly to prevent the chocolate from burning. Then leave to cool briefly.

The next step is to beat the egg, sugar, vanilla sugar and a pinch of salt in a bowl until creamy. Then add the chocolate mixture, flour, nuts and a pinch of baking powder and mix together.

Then line the pizza tray with baking paper and pour in the dough mixture and spread until smooth. Place the tray in the Arendo air fryer and bake the dough at 180 °C for 18 - 20 minutes. To ensure that the inside of the batter is creamy, insert a wooden stick. As soon as the outside of the pastry is crispy, some of the pastry should still stick to the stick.

Remove the batter from the air fryer and leave to cool briefly. You can now cut the finished dough into bite-sized brownies.

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