arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

ARENDO DUAL AIRFRYER

Mod.-Nr.: 307502

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 20

https://model.ganzeinfach.de/307502

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 Gefahren zu vermeiden.
- Kinder dürfen nur unter Aufsicht oder Anleitung zur Benutzung das Gerät verwenden oder reinigen.
- Achtung! 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 nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, damit Sie sich gegen einen elektrischen Schlag 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. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Befüllen Sie die Fritteuse nur bis zur obersten Markierung.
- Das Gerät 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 Gerät nicht unbeaufsichtigt!
- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder Frittierfett. Es besteht Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Produkt nur, wenn Sie diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben!
- Decken Sie den Luftauslass oben und hinten 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 Kurzanleitung aufmerksam durch. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der gelieferten Ware, ob diese vollständig, fehlerfrei und unbeschädigt ist.

1. Lieferumfang

- Dual Heißluftfritteuse
- 2x Frittierbehälter
- 2x Grillrost + 2x Abtropfblech
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V AC, 50-60Hz
Leistungsaufnahme	2400 W
Kapazität	ca. 11 L (5,5L + 5,5L)
Features	• LED-Display • Timerfunktion • Anpassbare Temperatur • 2 Frittierbehälter • Anti-Rutsch-Füße
Umgebungstemperatur	+ 0-3°C bis 35-40°C

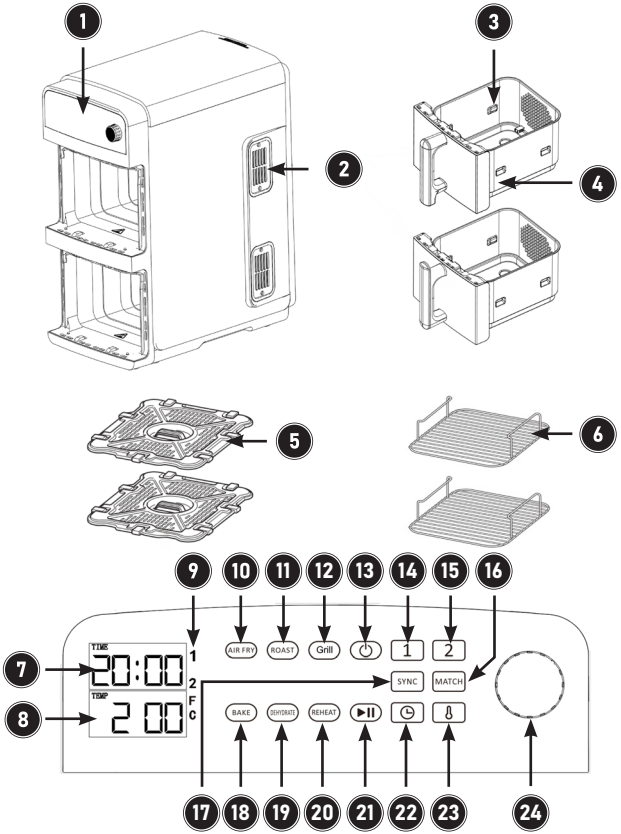
3. Funktion

Die Heißluftfritteuse von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit, Produkte wie z.B. Pommes Frites nach Ihren Wünschen zu frittieren. Das Gerät benötigt hierfür kaum (max. 1-2 Esslöffel) oder gar kein Fett oder Öl und trägt so zu einer gesünderen Ernährung bei. Durch das hohe Fassungsvermögen von insgesamt 11L können besonders große Mengen frittiert 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 Produkt vor der ersten Verwendung. Heizen Sie die Fritteuse für ungefähr 10-15 Minuten auf. Durch diesen Vorgang lösen Sie eventuelle Produktionsrückstände.

5. Produkt-Details



1	Display + Bedienelement
2	Luftauslass
3	Grillrost-Haltevorrichtung
4	Frittierbehälter
5	Abtropfblech
6	Grillrost
7	Zeitanzeige
8	Temperaturanzeige
9	Garzonen-Anzeige
10	AIR FRY
11	ROAST
12	Grill
13	ON/OFF
14	Garzone 1
15	Garzone 2
16	MATCH
17	SYNC
18	BAKE
19	DEHYDRATE
20	REHEAT
21	START/PAUSE
22	ZEIT
23	TEMPERATUR
24	Drehregler

6. Benutzung

1. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
2. Entnehmen Sie im Anschluss die Frittierbehälter.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel für das Garen vor.
4. Setzen Sie die Abtropfgitter in die Frittierbehälter ein.
5. Platzieren Sie die Lebensmittel in den Frittierbehältern. Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Markierung nicht überschreiten. Wir empfehlen die Lebensmittel getrennt nach Sorte in die Frittierbehälter zu geben. Bei einer geringen Menge, verwenden Sie nur einen Behälter.
6. Setzen Sie die Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.

Sie haben die Möglichkeit für jeden Behälter ein Zwischengitter (Grillrost **(6)**) einzusetzen, um beispielsweise 4 verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zu garen. Setzen Sie das Grillrost mit den Haltegriffen nach oben in den Behälter ein.

- Platzieren Sie dafür die größeren und schwereren Lebensmittel auf der unteren Ebene. Setzen Sie anschließend einen Grillrost in den Frittierbehälter ein.
- Platzieren Sie auf der oberen Ebene kleinere oder schneller garende Lebensmittel.

Achtung! Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht zu dicht gestapelt sind, damit die heiße Luft gut zirkulieren kann. Überprüfen Sie die Garzeiten, da die obere Ebene wegen der Nähe zur Wärmequelle schneller garen könnte.

7. Tippen Sie auf die POWER-Taste **(13)** am Bedienfeld des Gerätes. Wählen Sie die gewünschte Garzone aus **(14/15)**, indem Sie auf die Zahl tippen. Die ausgewählte Garzone wird durch die Garzonen-Anzeige **(9)** angezeigt (1=oben/ 2= unten) zusätzlich zeigt das Display die aktuell eingestellte Zeit und Temperatur für die ausgewählte Garzone an. Mithilfe des Drehreglers können Sie nun die voreingestellten Programme durchschalten. Achten Sie bei der Auswahl des Programmes darauf, dass Sie die Zubereitungszeit und Temperatur mit denen vom Gargut benötigten Einstellungen abgleichen.
8. Sie können die Temperatur oder die Zeit anschließend ändern, indem Sie auf das Temperatur **(22)**- oder Zeitsymbol **(23)** tippen. Anschließend können Sie die Einstellung mithilfe des Drehreglers **(24)** anpassen. Als Beispiel müsste man bei dem Programm „AIR FRY“ von den voreingestellten 210°C und 25 Minuten die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 9 Minuten für nicht eingefrorene Aufbackbrötchen absenken.

9. Wenn Sie beide Garzonen verwenden wollen, drücken Sie, nachdem Sie die erste Garzone eingestellt haben, zum Umschalten auf die zweite Garzone die die Taste für die zweite Garzone **(14/15)** je nachdem welche Sie zuerst eingestellt haben). Diese wird nun im Display unter der Garzonen-Anzeige **(9)** angezeigt. Stellen Sie nun die zweite Garzone ein, indem Sie genauso vorgehen wie bei der ersten Garzone, das bedeutet, zuerst ein zum Gargut möglichst passendes Programm auswählen und auf Wunsch Zeit und Temperatur anpassen.
10. Sind die Einstellungen für Garzone 1 oder, wenn Sie zusätzlich Garzone 2 verwenden, für beide korrekt, können Sie den Garprozess durch Drücken der Taste **(21)** Start/Pause starten.
11. Das Gerät bzw. die Garzone ist nach Ablauf der eingestellten Zeit fertig. Sie hören dann einen Signalton, und im Display wird „COOL" angezeigt. Entnehmen Sie die Frittierbehälter und stellen Sie sie auf hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen. Wird das Gargut nicht entnommen, warnt das Gerät im Display mit der Anzeige „End HOT", dass das Programm zwar beendet wurde, der Inhalt sowie der Behälter aber noch sehr heiß sein können.

Hinweis: Für ein besseres Garergebnis empfehlen wir, den Behälter zu etwa der Hälfte der eingestellten Zeit umzurühren.

Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung. Ausnahmen davon ist das Programm DEHYDRATE (Dörren).

- Das Gerät nicht leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen" vor dem ersten Gebrauch).
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.
- Achten Sie drauf, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren. Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.

6.1 MATCH-Funktion

Wenn Sie beide Garzonen zum Bereiten einer großen Menge desselben Garguts oder zum Garen bei gleicher Temperatur und Zeit verwenden wollen, können durch das Aktivieren der Funktion „MATCH" die Einstellungen von Temperatur und Zeit von Garzone 1 zu Garzone 2 kopiert werden. Stellen Sie dafür die Zeit und Temperatur für die erste Garzone ein und tippen Sie anschließend auf die Taste „MATCH". Tippen Sie anschließend auf „START/PAUSE" **(21)**, um den Garvorgang zu starten.

6.2 SYNC-Funktion

Durch das aktivieren der „SYNC“-Funktion ist es möglich, dass verschiedenes Gargut in Garzone 1 und 2, welches unterschiedliche Temperaturen und Garzeiten benötigt, trotzdem zur selben Zeit fertig wird. Das Gerät schaltet dann die Garzonen zeitlich passend hinzu.

1. Stellen Sie zuerst die Temperatur und Zeit für die erste Garzone ein. Im Anschluss tippen Sie auf die zweite Garzone, um die Temperatur und Zeit für die zweite Garzone einzustellen.
1. Betätigen Sie nach dem Einstellen der beider Garzonen die “SYNC”-Taste **(17)**.
2. Wenn die Parameter eingestellt sind, drücken Sie die Taste “Start/Pause” **(21)**. Im Display werden jetzt abwechselnd Zeit und Temperatur für die jeweilige Garzone angezeigt. Wobei die Garzone mit der kürzeren Garzeit im Display mit „Hold“ angezeigt wird. Sobald beide Restzeiten übereinstimmen, wird die zweite Garzone dazugeschaltet. Der Garvorgang wird nun bei beiden Garzonen gleichzeitig abgeschlossen.

6.3 Garvorgang unterbrechen

Wenn der Garvorgang unterbrochen werden soll, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, ziehen Sie einfach den gewünschten Frittierbehälter heraus. Nachdem Sie den Frittierbehälter wieder einsetzen, setzt sich der Garvorgang fort.

6.4 Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu stoppen, drücken und halten Sie die Taste 14 oder 15 der jeweiligen Garzone für 2 Sekunden gedrückt. Die Statusanzeige der gestoppten Garzone erlischt **(14/15)**. Die andere Garzone fährt mit dem Garvorgang fort.

7. Funktionsprogramme

Beachten Sie, dass dies nur Beispielwerte sind und diese nach Belieben angepasst werden können.

Programm	AIR FRY	ROAST	GRILL
Frittierdauer	25 Minuten	45 Minuten	25 Minuten
Temperatur	210°C	180°C	200°C

Programm	BAKE	DEHYDRATE	REHEAT
Frittierdauer	40 Minuten	4 Stunden	5 Minuten
Temperatur	140°C	70°C	170°C

8. Standby-Modus

Nach 10 Minuten ohne Interaktion mit dem Bedienfeld geht das Gerät in den Standby-Modus über.

9. Reinigung und Pflege



Achtung! Folgende Teile sind Geschirrspülmaschinen-geeignet:
Frittierbehälter, Abtropfgitter, Grillrost

Reinigen Sie die Behälter in warmen Spülwasser. Benutzen Sie hierfür keine starken oder 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. Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum reinigen.

Achtung! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Schaltmechanismus oder auf die Heizplatte gelangt, da sonst die Gefahr eines Elektroschocks besteht.

10. Beispielrezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

10.1 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.

10.2 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 die Arendo Heißluftfritteuse stellen.

10.3 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.

11. 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 START/PAUSE-Taste nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die START/PAUSE-Taste nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, um das Gerät zu starten

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
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
Der Einschub kann nicht leicht in die Fritteuse 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 die Heißluftfritteuse eingelegt 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 in jedem Fall die Einschübe nach Benutzung

12. 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.

13. 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.

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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 307502 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



Important safety instructions for this device

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its dealer or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Children may only use or clean the device under supervision or instruction.
- Attention! For safety reasons, do not leave any packaging parts (plastic bags, cartons, polystyrene, etc.) within reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Operate the device only with the voltage indicated on the device label.
- Unplug the power plug from the socket when not in use or for cleaning.

- Select a suitable surface to prevent the device from tipping over.
- Do not use it outdoors and keep it away from heat sources (e.g. electric stoves) and direct sunlight. Do not set up the device in the immediate vicinity of water sources (e.g. washbasins).
- Use the device only for private and intended purposes. It is not intended for commercial use.
- Never allow the power cable to come into contact with hot surfaces.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid to protect 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 steam. There is a risk of scalding!
- Fill the fryer only up to the top mark.
- Do not install the appliance within 30 cm of objects that could be damaged by escaping steam.
- 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision, unless they are at least 8 years old and supervised.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

– Farm houses, staff kitchen areas in shops, offices and other working environments

– For guests in hotels, motels, boarding houses and other residential type environments

- Never operate the device using a radio-controlled socket or a timer. Only use a properly connected mains socket.
- Do not leave the device unattended when it is in use!
- Do not fill the device with oil or frying fat. This presents a fire hazard!

- Do not use the product until you have read and understood these operating instructions in full!
- Do not cover the air outlet at the top or rear of the device.



Thank you for choosing an Arendo product. To ensure that you are fully satisfied with your purchase, please read the following brief instructions carefully. Before using the delivered goods, check that they are complete, free of defects and undamaged.

1. Scope of delivery

- Dual hot air fryer
- 2x frying tray
- 2x grill rack + 2x drip tray
- Instruction manual

2. Technical data

Power supply	220-240V AC, 50-60Hz
Power consumption	2400 W
Power capacity	approx. 11 litres (5.5L + 5.5L)
Features	• LED display • Timer function • Adjustable temperature • 2 frying containers • Anti-slip feet
Ambient temperature	+ 0-3°C to 35-40°C

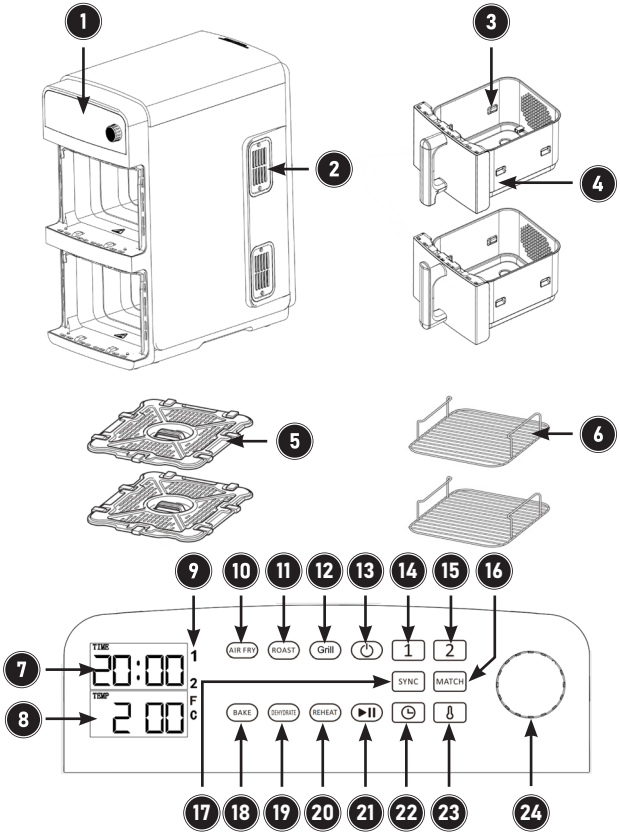
3. Function

The Arendo hot air fryer is the ideal kitchen aid for frying products such as French fries to your liking. The appliance requires little (max. 1-2 tablespoons) or no fat or oil and therefore contributes to a healthier diet. Thanks to the high capacity of 11 litres in total, particularly large quantities can be deep-fried.

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 product before using it for the first time. Heat the deep fryer for approximately 10-15 minutes. This process will remove any production residues.

5. Product details



1	Display + control element
2	Air outlet
3	grill grate holding device
4	Frying tray
5	Drip tray
6	Grill grid
7	Time display
8	Temperature display
9	Cooking zone display
10	AIR FRY
11	ROAST
12	grill
13	ON/OFF
14	Cooking zone 1
15	Cooking zone 2
16	MATCH
17	SYNC
18	BAKE
19	DEHYDRATE
20	REHEAT
21	START/PAUSE
22	TIME
23	TEMPERATURE
24	Rotary control

6. Utilisation

1. Connect the power cable to a properly connected socket.
2. Then remove the frying containers.
3. Prepare the food for cooking.
4. Insert the draining grids into the deep-frying containers.
5. Place the food in the deep-frying containers. Make sure that you do not exceed the maximum mark. We recommend placing the food in the deep-frying containers separately according to type. If the quantity is small, use only one container.
6. Insert the frying containers into the deep fryer.

You can insert an intermediate grid (grill **(6)**) into each container, for example to cook four different foods at the same time. Insert the grill into the container with the handles facing upwards.

- To do this, place the larger and heavier foods on the lower level. Then insert a grill rack into the deep-frying container.
- Place smaller or faster-cooking food on the upper level.

Caution! Make sure that the food is not stacked too tightly so that the hot air can circulate well. Check the cooking times, as the upper level may cook faster due to its proximity to the heat source.

7. Tap the POWER button **(13)** on the control panel of the appliance. Select the desired cooking zone **(14/15)** by tapping on the number. The selected cooking zone is indicated by the cooking zone display **(9)** (1=up/ 2=down) and the display also shows the time and temperature currently set for the selected cooking zone. You can now use the rotary control to switch th-rough the preset programmes. When selecting the programme, make sure that you match the preparation time and temperature with the settings required by the food.
8. You can then change the temperature or time by tapping the temperature **(22)** or time icon **(23)**. You can then adjust the setting using the control dial **(24)**. For example, for the 'AIR FRY' programme, you would have to reduce the temperature from the preset 210°C and 25 minutes to 180°C and the time to 9 minutes for non-frozen baked rolls.
9. If you want to use both cooking zones, after you have set the first cooking zone, press the button for the second cooking zone **(14/15)** depending on which you set first) to switch to the second cooking zone. This is now

shown in the display below the cooking zone display **(9)**. Now set the second cooking zone by proceeding in the same way as for the first cooking zone, i.e. first select a programme that is as suitable as possible for the food to be cooked and adjust the time and temperature if required.

10. If the settings for cooking zone 1 or, if you are also using cooking zone 2, for both are correct, you can start the cooking process by pressing the Start/Pause button **(21)**.
11. The appliance or cooking zone is ready when the set time has elapsed. You will then hear a signal tone and 'COOL' will appear on the display. Remove the frying containers and place them on heat-resistant material. Then remove your food. If the food is not removed, the appliance will show 'End HOT' on the display to warn you that the programme has ended but that the contents and the container may still be very hot.

Note: For a better cooking result, we recommend stirring the container about halfway through the set time.

Do not use the appliance for longer than 4 hours without interruption.
Exceptions to this are the DEHYDRATE programme (drying).

- Do not leave the appliance switched on empty (exception: 'burn out' before first use).
- Do not place food wrapped in cling film or plastic bags in the appliance.
- Make sure that the food does not touch the heating elements. Ensure that oily and fatty foods are not overheated. They could catch fire.

6.1 MATCH function

If you want to use both cooking zones to prepare a large quantity of the same food or to cook at the same temperature and time, the temperature and time settings can be copied from cooking zone 1 to cooking zone 2 by activating the 'MATCH' function. To do this, set the time and temperature for the first cooking zone and then tap the 'MATCH' button. Then tap 'START/PAUSE'**(21)** to start the cooking process.

6.2 SYNC function

By activating the 'SYNC' function, it is possible for different food in cooking zones 1 and 2, which require different temperatures and cooking times, to be cooked at the same time. The appliance then switches the cooking zones to the appropriate time.

1. First set the temperature and time for the first cooking zone. Then tap on the second cooking zone to set the temperature and time for the second cooking zone.
2. After setting both cooking zones, press the 'SYNC' button **(17)**.
3. Once the parameters have been set, press the 'Start/Pause' button **(21)**. The time and temperature for the respective cooking zone are now shown alternately on the display. The cooking zone with the shorter cooking time is shown in the display with 'Hold'. As soon as both remaining times match, the second cooking zone is switched on. The cooking process is now completed simultaneously for both cooking zones.

6.3 Interrupt the cooking process

If the cooking process needs to be interrupted, e.g. to mix the ingredients or add more ingredients, simply pull out the desired frying tray. Once you reinsert the frying tray, the cooking process continues.

6.4 Stop cooking zone manually

To stop the cooking process in a cooking zone, press and hold button 14 or 15 of the respective cooking zone for 2 seconds. The status display of the stopped cooking zone goes out **(14/15)**. The other cooking zone continues cooking.

7. Function programmes

Please note that these are only sample values and can be customised as required.

Programme	AIR FRY	ROAST	GRILL
Frying time	25 minutes	45 minutes	25 minutes
Frying temperature	210°C	180°C	200°C

Programme	BAKE	DEHYDRATE	REHEAT
Frying time	40 minutes	4 Hours	5 minutes
Frying temperature	140°C	70°C	170°C

8. Standby mode

After 10 minutes without interaction with the control panel, the appliance switches to standby mode.

9. Cleaning and care



Attention! The following parts are dishwasher-safe:
Frying tray, drip tray, grill rack

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. Do not use metal objects for cleaning.

Caution! Make sure that no water gets into the switching mechanism or onto the heating plate, otherwise there is a risk of electric shock.

10. Sample recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Supplements:

- Homemade chips / wedges

10.1 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.

10.2 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.

10.3 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.

11. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working properly	The appliance is not plugged into the socket	Plug the connecting cable of the appliance into a properly connected socket
	The START/PAUSE button has not been pressed after a cooking function has been selected	Press the START/PAUSE button after you have selected the mode to start the appliance
The contents are raw after the time has elapsed	The rack is too full	Fry in several batches instead of overfilling the tray
	The temperature is set too low	Set the correct temperature and fry again
	The cooking time is set too low	Set the correct cooking time and fry again
The contents are not fried evenly	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
The tray cannot be easily inserted into the deep fryer	The rack is overfilled	The contents of the tray must never exceed the maximum mark
	The tray is not inserted correctly	Ensure that the tray is inserted correctly into the air fryer
Steam rises from the appliance	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	Always clean the racks after use

12. 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. Also remember 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.

Do not use the appliance 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 may change without prior notice.

13. 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 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.



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

Hereby, WD Plus GmbH declares that the device 307502 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

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
V1.1