arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MULTI-FUNCTION MINI OVEN

Mod.-Nr.: 307733

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 27

https://model.ganzeinfach.de/307733

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 bitte 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 Gerät bitte nicht innerhalb 30cm 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 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

- Multifunktions-Ofen
- Einsätze
- Saugnapf (siehe „Demontage der inneren Glastür zur Reinigung")
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V AC, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1800 W
Kapazität	30 l
Features	• LED-Display • Timerfunktion (1 Minute - 2 oder 12 Stunden in 1-Min-Schritten; je nach Programm) • Anpassbare Temperatur (90-230°C in 1°C-Schritten, 30-80°C bei Dehydrieren) • Anti-Rutsch-Füße

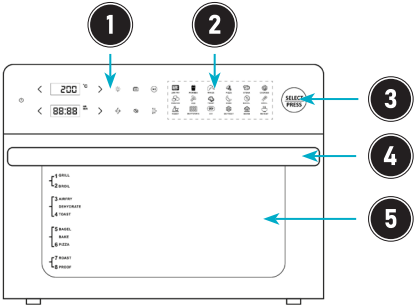
3. Funktion

Der Multifunktions-Ofen von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit z.B. zu dörren, braten, backen, toasten, erwärmen und zu garen. Durch das hohe Fassungsvermögen von 30 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 den Multifunktions-Ofen für ungefähr 10-15 Minuten auf. Durch diesen Vorgang lösen Sie eventuelle Produktionsrückstände.

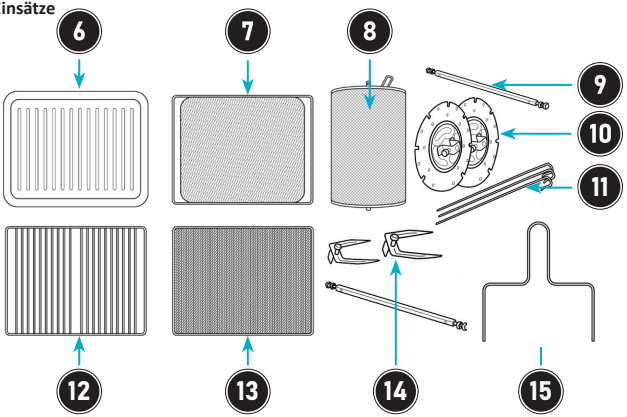
5. Produkt-Details



Display und Bedienelemente



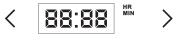
Einsätze



1	Display + Bedienelemente
2	Programmübersicht
3	Wahlrad (drehen = Auswahl / drücken = bestätigen)
4	Handgriff (Ofentür)
5	Ofentür
6	Backblech
7	Frittier-Blech (Korb)
8	Trommelkorb
9	Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß
10	Kebab-Zubehör (Außenplatten)
11	Spieße
12	Ofenrost
13	Dörrblech
14	Drehspieß-Gabeln
15	Trommelkorb-Haken

5.1 Bedienelemente / Programme

	Start/Pause-Taste (Start/Pause des Gerätes)
	Preheat-Taste (Drücken, um das Vorheizen zu beginnen)
	Light-Taste (Innenbeleuchtung Ein/Ausschalten)
	Temperatur Anzeige mit Auswahltasten: < = verringern; > = erhöhen

	Zeit Anzeige mit Auswahltasten: < = verringern ; > = erhöhen
	“Rotate” Ein/Aus (Rotieren)
	ON/OFF-Taste (Ein/Ausschalten des Gerätes)
	Tasten/Signaltöne ein- und ausschalten
	Die fortschrittliche Dual-Funktions-Kochtechnologie ermöglicht es Ihnen, Ihren Heißluftfritteusen-Ofen so zu programmieren, dass er mit einer Voreinstellung zu kochen beginnt und dann automatisch zu einer zweiten Voreinstellung wechselt, um jede Mahlzeit perfekt zuzubereiten. Legen Sie zum Beispiel einen Auflauf mit Semmelbröseln in den Ofen, stellen Sie ihn auf Backen und dann auf Grillen ein, und er wird mit einer goldbraunen, knusprigen Kruste fertig gebacken.
	Sie können die Menüs auswählen, indem Sie das Wahlrad drehen. Um das nächste Menü auszuwählen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um das letzte Menü auszuwählen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Nachdem Sie das Menü ausgewählt haben, drücken Sie die das Wahlrad, um die Funktion zu bestätigen und mit dem Kochen zu beginnen.

Programme

 AIR FRY	Air Fry
 POMMES	Pommes
 WINGS	Wings
 PIZZA	Pizza
 STEAK	Steak
 COOKIES	Kekse
 SNACKS	Snacks
 VEG	Gemüse
 TOAST	Toast
 BAKE	Backen
 BAGEL	Bagel
 BROIL	Grill (Broil)

 ROAST	Braten (Roast)
 DEHYDRATE	Dehydrieren
 DIY	DIY (Do it yourself): Speichert die Temperatur- und Zeiteinstellungen der letzten Nutzung (empfohlenes Programm für regelmäßig wiederkehrende Mahlzeiten).
 DEFROST	Auftauen
 WARM	Warmhalten
 REHEAT	Aufwärmen

6.Erst-Inbetriebnahme

1. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche, entfernt von allem, was durch Hitze beschädigt werden kann. Halten Sie einen Abstand von mindestens 110 mm zwischen der Steckdose und Wänden, Möbeln etc.
3. Reinigen Sie alle Zubehörteile und säubern Sie den Innenraum des Gerätes. Trocknen Sie das Zubehör und stellen Sie es wieder in den Ofen.
4. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Gerät gemäß der Daten auf dem Typenschild ordnungemäß an Ihrem Standort betrieben werden kann und den Anforderungen entspricht.
5. Bei der ersten Verwendung ist es notwendig, den Ofen ca. 18 Minuten lang bei der höchsten Temperatur (230°C) laufen zu lassen, um ihn zu sterilisieren und jeglichen Herstellungsgeruch zu entfernen. Das Gerät kann einen Geruch oder Rauch aufgrund von Produktionsrückständen und Schutzölen des Ofens abgeben. Dies ist jedoch bei der ersten Verwendung nicht ungewöhnlich.

7. Benutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, hitzeresistente und gerade Fläche.
2. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
3. Drücken Sie die „⏻ ON/OFF“-Taste auf dem Bedienfeld, um das Gerät einzuschalten.
4. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie das Wahlrad drehen. Das ausgewählte Programm leuchtet. Auf dem Bildschirm werden die Standardtemperatur und die Standardzeit für dieses Programm angezeigt, der Benutzer kann die Temperatur und die Zeit nach Wunsch mit den Tasten 〈 〉 einstellen.

Hinweis: Die Temperatur bei der Funktion „Toast“ kann nicht eingestellt werden. Die “Toast”-Funktion besitzt 7 Stufen, die mit den Zeit- Auswahltasten durchgeschaltet werden können.

5. Falls Sie ein Vorheizen des Ofens wünschen, berühren Sie das „PREHEAT “-Symbol, um das Gerät vorzuheizen (Sie brauchen das „START/PAUSE“-Symbol nicht zu berühren, um das Vorheizen zu starten). Wenn die Innentemperatur 150°C erreicht hat, erscheint das Signal „ADD FOOD“ im Display.

Hinweis: Beim Garen von fetthaltigen Speisen (z. B. Chicken Wings) mit dem Backofen-Rost oder Frittierkorb, stellen Sie bitte das normale Backblech in den Schlitz darunter, um zu verhindern, dass Öl auf die Edelstahlheizung tropft.

6. Setzen Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln in die gewünschte Position ein. Es gibt vier Rillenpositionen. Bitte beachten Sie das Positionsdiagramm (***8.1***), um das Zubehör zu platzieren und schließen Sie dann die Tür.

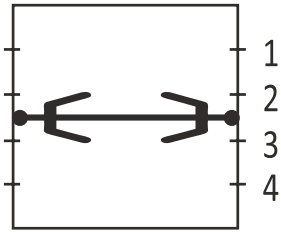
7. Wurde die PREHEAT Funktion zuvor ausgewählt, startet das Gerät den Garvorgang automatisch nach schließen der Tür, alternativ berühren Sie Sie das „START/PAUSE“-Symbol (⏯) oder drücken Sie das Wahlrad, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird der rückwärts zählende Timer und die Temperatur angezeigt.

8. Der Ofen piept 5 Mal, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist. Auf dem Display wird „END“ angezeigt.

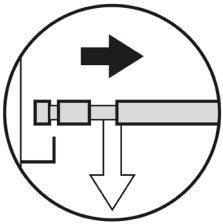
Hinweis: Im Display wird weiterhin „END“ angezeigt, bis das Menü-Symbol gedrückt wird. Nach Beendigung des Garvorgangs läuft der Lüfter noch weiter, um das Gerät richtig abzukühlen.

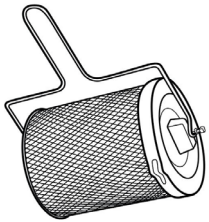
7.1 Einsetzen von Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß oder Trommelkorb

1. Schieben Sie den entsprechenden Einschub in den Multifunktionsofen ein. Achten Sie darauf, dass die Stange auf beiden Seiten in die Seitennut im Ofen gleitet. Stellen Sie sicher, dass der Einschub korrekt eingesetzt wurde.
2. Schließen Sie die Ofentür.
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.



Montieren Sie den Drehspieß / Trommelkorb so, dass die Stange nach rechts in das Loch gesteckt wird und die Kerbe des Kebab/ Braten/Geflügel-Drehspieß (9) nach links zeigt und auf die Führungsschiene aufgelegt wird.





8. Funktionsprogramme

Essen	Air Fry	Pommes	Wings	Pizza
				
Standard-Dauer	10 Minuten	18 Minuten	18 Minuten	11 Minuten
Standard-Temperatur	200°C	230°C	230°C	230°C

Essen	Steak	Kekse	Snacks	Gemüse
				
Standard-Dauer	7 Minuten	15 Minuten	18 Minuten	15 Minuten
Standard-Temperatur	230°C	180°C	200°C	230°C

Essen	Toast	Backen	Bagel	Grill
				
Standard-Dauer	1-7 Min	12 Minuten	13 Minuten	10 Minuten
Standard-Temperatur	Stufe 1-7	180°C	230°C	230°C

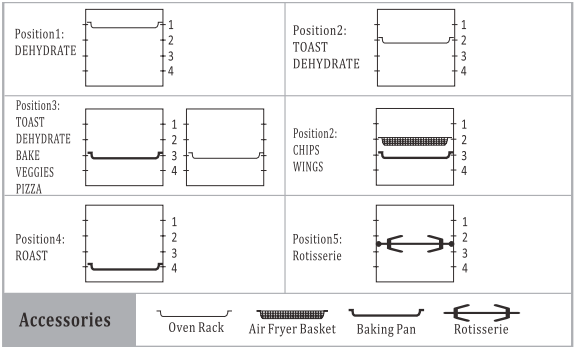
Essen	Braten	Dehydrieren	DIY
			
Standard-Dauer	30 Minuten	5 Stunden	/
Standard-Temperatur	200°C	60°C	/

Essen	Auftauen	Warmhalten	Aufwärmen
			
Standard-Dauer	20 Minuten	4 Stunden	5 Minuten
Standard-Temperatur	50°C	50°C	95°C

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

Die nachfolgende Abbildung zeigt eine kleine Hilfestellung, welche Zubehörteile an welche Position bei dem entsprechenden Funktionsprogramm empfohlen werden.

8.1 Positionsdiagramm



Kurzübersicht über die Kochfunktionen

Funktion	Vorheizen	Empfohlene Menge an Lebensmitteln	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Position
Air Fry	Ja	abhängig von der gewählten Nahrung	Frittier-Blech	2
Chips	Ja	550g	Frittier-Blech	2
Wings	Ja	1000g	Frittier-Blech	2
Pizza	Ja	30cm ø	Backblech oder Ofenrost	3
Steak	Ja	190g	Backblech oder Ofenrost	2

Funktion	Vorheizen	Empfohlene Menge an Lebensmitteln	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Position
Cookies	Ja	abhängig von der gewählten Nahrung	Backblech	2
Snacks	Ja		Backblech oder Ofenrost	3
Veggies	Ja		Backblech oder Frittier-Blech	3
Toast	Nein	6 Stück	Backblech	2 oder 3
Bake	Ja	abhängig von der gewählten Nahrung	Backblech oder Ofenrost	3
Bagel	Ja		Backblech oder Frittier-Blech	2
Broil	Ja		Backblech oder Ofenrost	2
Roast	Ja		Backblech oder Trommelkorb	4 oder Drehspieß
Dehydrate	Nein	abhängig von der gewählten Nahrung	Frittier-Blech	1, 2 oder 3
DIY	Nein		Backblech	3
Defrost	Nein		Backblech	2
Reheat	Nein		Ofenrost	3
Warm	Nein		Backblech	2

Dual-Kochfunktion Kurzübersicht

Funktion 1	Funktion 2	Vorheizen	Empfohlene Menge	Empfohlenes Zubehör	Position
Air Fry	Warm	Ja	abhängig von der gewählten Nahrung	Frittier-Blech	2

Funktion 1	Funktion 2	Vorheizen	Empfohlene Menge	Empfohlenes Zubehör	Position
Bake	Broil	Ja	abhängig von der gewählten Nahrung	Backblech oder Ofenrost	3
Air Fry	Warm	Ja	abhängig von der gewählten Nahrung	Backblech oder Drehspieß	3
Roast	Air Fry	Ja	abhängig von der gewählten Nahrung	Backblech oder Drehspieß	2 oder 3
Air Fry	Broil	Ja	abhängig von der gewählten Nahrung	Frittier-Blech oder Ofenrost	3

9. Reinigung und Pflege



Hinweis! Die Zubehör-Teile des Gerätes sind Geschirrspülmaschinen-geeignet.

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.

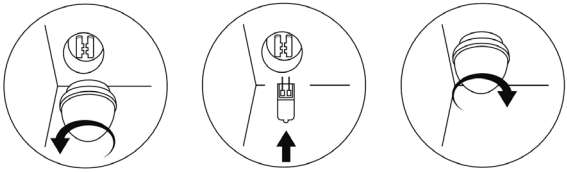
Achtung! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Schaltmechanismus oder in das Gerät gelangt, da sonst die Gefahr eines Elektroschocks besteht. Tauchen Sie den Ofen niemals in Wasser!

9.1 Reinigungshinweis für das Abtropfblech (Krümelschublade)

Bitte reinigen Sie das Abtropfblech direkt nach dem Garvorgang, insbesondere nach der Zubereitung fettiger Speisen. Verwenden Sie dazu einen geeigneten Fettlöser und warmes Spülwasser. Hartnäckige Verschmutzungen lassen sich durch kurzes Einweichen leichter entfernen.

Achten Sie zudem darauf, das Abtropfblech regelmäßig von Krümeln zu leeren, um eine hygienische Nutzung zu gewährleisten.

9.2 Auswechseln der Glühbirne

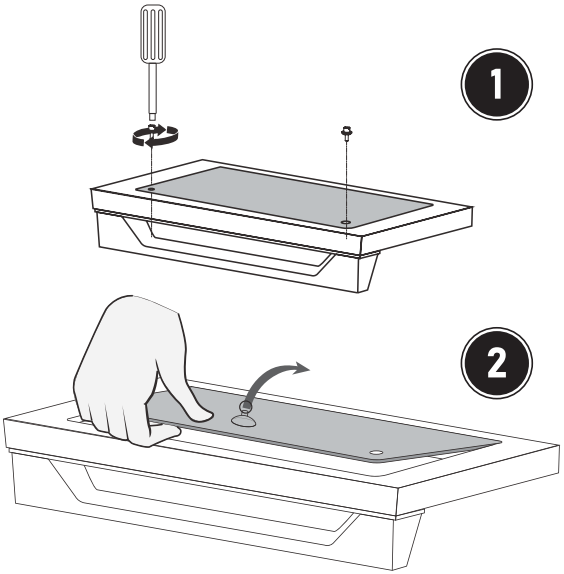


Typ:
Halogen G9 Backofenlampe 230V / max. 25W / 300°C oder besser

9.3 Demontage der inneren Glastür zur Reinigung

Achtung: Stellen Sie sicher, dass die Glastür vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie demontieren.

1. Drehen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher gegen den Uhrzeigersinn heraus.
2. Verwenden Sie den Silikon-Saugnapf, um das Glas anzuheben, und nehmen Sie es anschließend vorsichtig mit der Hand heraus.
3. Nachdem Sie das Glas gereinigt und getrocknet haben, setzen Sie es wieder ein und ziehen Sie die Schraube durch Drehen im Uhrzeigersinn fest.



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 Start/Pause-Taste oder das Wahlrad nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die Start/Pause-Taste oder das Wahlrad, nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, um das Gerät zu starten

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
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 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 Einschub kann nicht leicht in den Multifunktions-Ofen 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 den Multifunktions-Ofen 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 die Einschübe nach Benutzung

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 eingesetztem Abtropfblech. 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.

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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 307733 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:
- 200 g Lachswürfel (ohne Haut und Gräten)
- 100 g Cornflakes
- 1 - 2 Ei(er)
- 75 g 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 dem Arendo Multifunktions-Ofen 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:
- 100 g Quinoa
- 4 Paprikaschoten (rot)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 120 g Pilze
- 100 g 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 300 ml 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 dem Arendo Multifunktions-Ofen 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 dem Arendo Multifunktions-Ofen bei 200 °C für ca. 10 Minuten knusprig backen.

Haselnuss Brownies

- Portionen: 10
- Zubereitungsdauer: 40 - 60 Minuten
- Zutaten:
- 70 g Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- 50 g Zucker
- 45 g Mehl
- 30 g gehackte Haselnüsse
- 70 g 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 Backblech-Einschub mit Backpapier auslegen und die Teigmasse hineingeben und glatt verstreichen. Den Einschub in den Arendo Multifunktions-Ofen 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 dem Multifunktions-Ofen und lassen Sie diesen kurz abkühlen. Nun können Sie den fertigen Teig in mundgerechte Brownies einschneiden.



Important safety guidelines for this appliance

- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his specialist dealer, or an equally qualified person, so as to prevent any risk.
- Children should use or clean the appliance only under supervision or guidance.
- In the interest of child safety, please do not leave any packaging material (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) lying around.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Operate the appliance in accordance with the voltage specified on the appliance label.

- Disconnect the power plug from the mains socket when the appliance is not being used or for cleaning.
- Keep it on an suitable surface so that it does not tip over.
- Do not use the appliance outdoors and keep it away from sources of heat (e.g., electric stove) and direct sunlight. Please do not keep the appliance in immediate proximity to water sources (e.g., washbasin).
- The appliance is meant exclusively for personal use and for its intended purpose. It is not intended for commercial use.
- Never allow the power cord to come into contact with hot surfaces.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid so as to prevent the risk of electrical shock!

- Do not use the product with wet hands.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Stay away from escaping steam. Danger of burning!
- Please do not place the appliance within 30 cm of objects which can be damaged by the escaping steam.
- This appliance may be used by children above the age of 8 years and by people with limited knowledge with regard to its use or by those with sense organ impairment, under the condition that they are monitored and trained in the safe use of the appliance, and are aware of the associated risks.

- Cleaning and maintenance should not be carried out by children, unless they are at least 8 years old and are monitored.
- This appliance is intended for domestic use and similar purposes, such as, e.g.:
  - Farms, staff kitchens in shops, offices, and other work environments
  - For guests in hotels, motels, B&Bs and other service apartments
- Never connect the appliance to wireless outlets or timers. Use only a properly installed power socket
- Never operate the appliance unsupervised!
- Do not fill the appliance with oil or cooking oil. There is risk of fire!
- Use the appliance only if you have completely read and understood this user manual!

- Do not place the appliance next to a wall or other appliances. Allow a clearance of at least 10 to 15 cm in all directions
- Always wear heat-resistant gloves when you open the appliance and remove the items.
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not cover the air outlet of 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

- Multifunctional oven
- Inserts
- Suction cup (see „Removing the inner glass door for cleaning")
- Operating instructions

2. Technical data

Power supply	220-240 V AC, 50-60 Hz
Power consumption	1800 W
Power capacity	30 l
Features	• LED display • Timer function (1 minute - 2 or 12 hours in 1-minute increments; depending on programme) • Adjustable temperature (90-230°C in 1°C increments, 30-80°C for dehydration) • Anti-slip feet

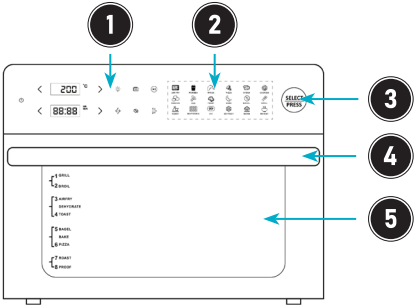
3. Function

The multifunctional oven from Arendo is the ideal kitchen helper for drying, roasting, baking, toasting, warming and cooking. Thanks to the high capacity of 30 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 multifunction oven for approximately 10-15 minutes. This process will remove any production residues.

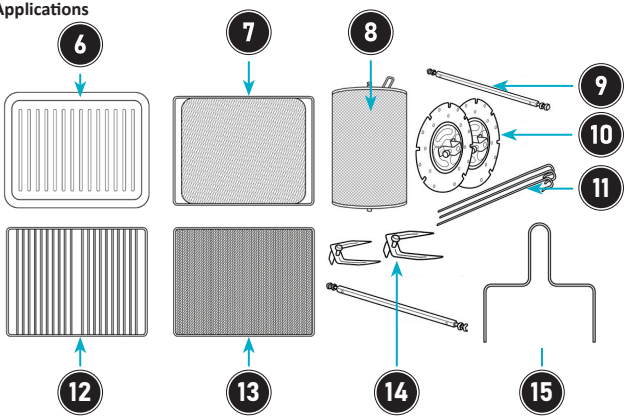
5. Product details



Display and controls



Applications



1	Display + controls
2	Programme overview
3	Selection dial (turn = select / press = confirm)
4	Handle (oven door)
5	Oven door
6	Baking tray
7	Frying tray (basket)
8	Drum basket
9	Kebab/roast/poultry rotisserie spit
10	Kebab accessories (outer plates)
11	Skewers
12	Oven rack
13	Dehydrator tray
14	Rotisserie forks
15	Drum basket hooks

5.1 Operating elements / programmes

	Start/pause button (start/pause the appliance)
	Preheat button (press to start preheating)
	Light button (switch interior lighting on/off)
	Temperature display with selection buttons: < = decrease; > = increase

	Time display with selection buttons: < = decrease ; > = increase
	‘Rotate’ on/off (rotate)
	ON/OFF button (switch the device on/off)
	Switching buttons/beeps on and off
	Advanced dual-function cooking technology allows you to programme your air fryer oven to start cooking on one preset and then automatically switch to a second preset to cook every meal to perfection. For example, place a breadcrumb casserole in the oven, set it to bake and then grill, and it will finish baking with a golden brown, crispy crust.
	You can select the menus by turning the selection dial. To select the next menu, turn it clockwise, to select the last menu, turn it anti-clockwise. Once you have selected the menu, press the selection dial to confirm the function and start cooking.

Programmes

 AIR FRY	Air Fry
 POMMES	French Fries
 WINGS	Wings
 PIZZA	pizza
 STEAK	Steak
 COOKIES	Biscuits
 SNACKS	snacks
 VEG	Vegetables
 TOAST	Toast
 BAKE	Baking
 BAGEL	Bagel
 BROIL	Grill (Broil)

 ROAST	Roast
 DEHYDRATE	Dehydrate
 DIY	DIY (Do it yourself): Saves the temperature and time settings of the last use (recommended programme for regularly recurring meals).
 DEFROST	Defrosting
 WARM	Keep warm
 REHEAT	Reheating

6. Initial commissioning

1. Remove the appliance from the packaging and remove all packaging material.
2. Place the appliance on a stable, level, heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat. Keep a distance of at least 110 mm between the socket outlet and walls, furniture, etc.
3. Clean all accessories and clean the inside of the appliance. Dry the accessories and place them back in the oven.
4. Before use, make sure that the appliance can be operated properly in your location in accordance with the data on the rating plate and that it meets the requirements.
5. On first use, it is necessary to run the oven at the highest temperature (230°C) for approximately 18 minutes to sterilise it and remove any manufacturing odour. The appliance may emit an odour or smoke due to production residues and protective oils from the oven. However, this is not unusual on first use.

7. Utilisation

1. Place the appliance on a horizontal, heat-resistant and level surface.
2. Connect the power cable to a properly connected socket.
3. Press the „⏻ „ON/OFF“ button on the control panel to switch on the appliance.
4. Select the desired programme by turning the selection dial. The selected programme lights up. The standard temperature and standard time for this programme are displayed on the screen; the user can set the temperature and time as required using the 〈 〉 buttons.

Note: The temperature for the 'Toast' function cannot be set. The 'Toast' function has 7 levels, which can be switched through using the time selection buttons.

5. If you wish to preheat the oven, touch the „PREHEAT“-symbol to preheat the appliance (you do not need to touch the 'START/PAUSE' symbol to start preheating). When the internal temperature has reached 150°C, the 'ADD FOOD' signal appears on the display.

Note: When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) with the oven rack or deep-frying basket, please place the normal baking tray in the slot underneath to prevent oil from dripping onto the stainless steel heater.

6. Place the accessory with the food in the desired position. There are four groove positions. Please refer to the position diagrams ***(8.1)*** to place the accessories and then close the door.

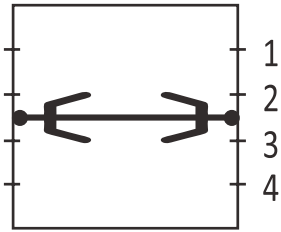
7. If the PREHEAT function was previously selected, the appliance starts the cooking process automatically after closing the door, alternatively touch the 'START/PAUSE' symbol (⏯) or press the selection dial to start the cooking process. The display shows the countdown timer and the temperature.

8. The oven beeps 5 times when cooking is complete. "END" appears on the display.

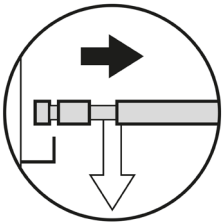
Note:The display will continue to show 'END' until the menu symbol is pressed. After the cooking process has finished, the fan continues to run in order to cool the appliance down properly.

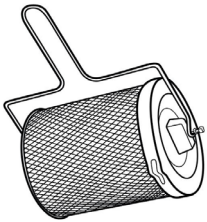
7.1 Inserting kebab/roast/poultry rotisserie spit or drum basket

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



Fit the rotisserie spit / drum basket so that the rod is inserted into the hole on the right and the notch of the kebab/roast/poultry rotisserie spit (9) points to the left and is placed on the guide rail.





8. Function programmes

Food	Air Fry	French fries	Wings	Pizza
				
Standard duration	10 minutes	18 minutes	18 minutes	11 minutes
Standard temperature	200°C	230°C	230°C	230°C

Food	Steak	Biscuits	Snacks	Vegetables
				
Standard duration	7 minutes	15 minutes	18 minutes	15 minutes
Standard temperature	230°C	180°C	200°C	230°C

Food	Toast	Baking	Bagel	Grill
				
Standard duration	1-7 minutes	12 minutes	13 minutes	10 minutes
Standard temperature	Stufe 1-7	180°C	230°C	230°C

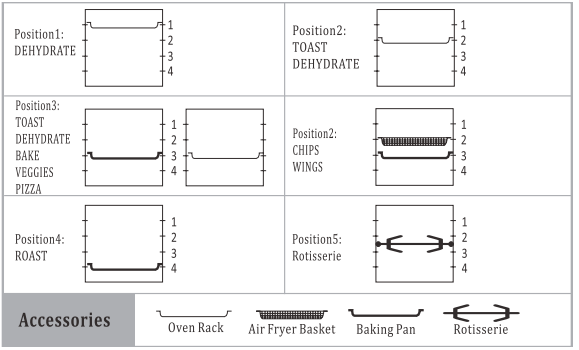
Food	Roast	Dehydration	DIY
			
Standard duration	30 minutes	5 Hours	/
Standard temperature	200°C	60°C	/

Food	Defrosting	Keep warm	Warm up
			
Standard duration	20 minutes	4 Hours	5 minutes
Standard temperature	50°C	50°C	95°C

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

The following illustration shows a small guide to which accessories are recommended for which position in the corresponding function programme.

8.1 Position diagram



Brief overview of the cooking functions

Function	Pre-heating	Recommended amount of food	Recommended accessories	Recommended position
Air Fry	Yes	depending on the selected food	Frying tray	2
Chips	Yes	550g	Frying tray	2
Wings	Yes	1000g	Frying tray	2
Pizza	Yes	30cm ø	Baking tray or oven rack	3
Steak	Yes	190g	Baking tray or oven rack	2

Function	Preheating	Recommended amount of food	Recommended accessories	Recommended position
Cookies	Yes	depending on the selected food	Baking tray	2
Snacks	Yes		Baking tray or oven rack	3
Veggies	Yes		Baking tray or deep-frying tray	3
Toast	No	6 pieces	Baking tray	2 or 3
Bake	Yes	depending on the selected food	Baking tray or oven rack	3
Bagel	Yes		Baking tray or deep-frying tray	2
Broil	Yes		Baking tray or oven rack	2
Roast	Yes		Baking tray or drum basket	4 or rotating spit
Dehydrate	No	depending on the selected food	Frying tray	1, 2 or 3
DIY	No		Baking tray	3
Defrost	No		Baking tray	2
Reheat	No		Oven grate	3
Warm	No		Baking tray	2

Dual cooking function Brief overview

Function 1	Function 2	Preheating	Recommended quantity	Recommended accessories	Position
Air Fry	Warm	Yes	depending on the selected food	Frying tray	2

Function 1	Function 2	Preheating	Recommend-ed quantity	Recom-mended accessories	Position
Bake	Broil	Yes	depending on the selected food	Baking tray or oven rack	3
Air Fry	Warm	Yes	depending on the selected food	Baking tray or rotating spit	3
Roast	Air Fry	Yes	depending on the selected food	Baking tray or rotating spit	2 or 3
Air Fry	Broil	Yes	depending on the selected food	Frying tray or oven rack	3

9. Cleaning and care



Please note! The appliance accessories are dishwasher-safe.

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.

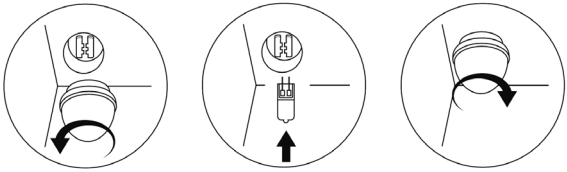
Attention! Make sure that no water gets into the switching mechanism or the appliance, otherwise there is a risk of electric shock. Never immerse the oven in water!

9.1 Cleaning instructions for the drip tray (crumb tray)

Please clean the drip tray immediately after cooking, especially after preparing greasy food. Use a suitable fat remover and warm rinsing water. Stubborn stains can be removed more easily by soaking for a short time.

Also make sure that the drip tray is regularly emptied of crumbs to ensure hygienic use.

9.2 Replacing the light bulb

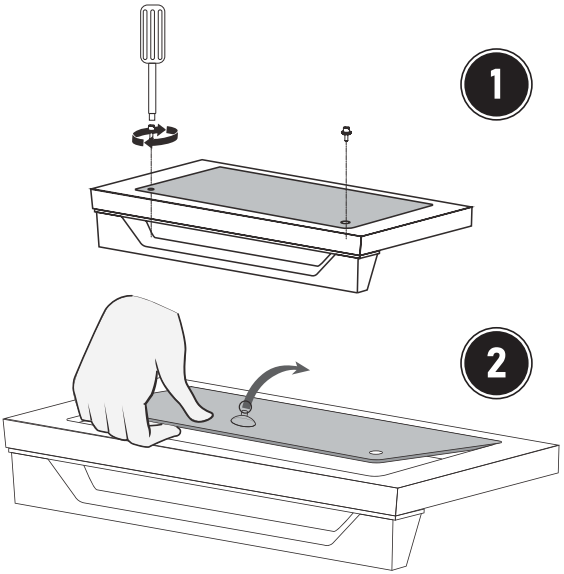


Type:
Halogen G9 oven lamp 230V / max. 25W / 300°C or better

9.3 Removing the inner glass door for cleaning

Caution: Ensure that the glass door has cooled down completely before removing it.

1. Turn the screw counterclockwise with a screwdriver to remove it.
2. Use the silicone suction cup to lift the glass and then carefully remove it by hand.
3. After cleaning and drying the glass, replace it and tighten the screw by turning it clockwise.



10. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The device is not working properly	The appliance is not connected to the socket	Plug the connecting cable of the appliance into a properly connected socket outlet
	The start/pause button or the selection dial has not been pressed after a cooking function has been selected	Press the Start/Pause button or the selection dial after you have selected the mode to start the device

Error	Possible cause	Troubleshooting
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 contents are raw after the time has elapsed	The slot 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 drawer cannot be easily inserted into the multifunction oven	The slot is overfilled	The contents of the slide-in unit must never exceed the maximum marking
	The slide-in unit is not inserted correctly	Ensure that the rack is inserted correctly into the multifunction oven
Vapour rises from the appliance	You fry oily foods	It is not unusual for food vapour to escape in this case
	There is too much oil in the frying tray	Please clean the slide-in units after use

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. 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 drip tray in place. 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.

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 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 307733 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

Enclosures:

- Homemade chips / wedges

Desserts:

- Hazelnut brownies

Crispy salmon cubes

- Servings: 2
- Preparation time: 20 - 30 minutes
- Ingredients:
- 200 g salmon cubes (without skin and bones)
- 100 g cornflakes
- 1 - 2 egg(s)
- 75 g 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 bake the breaded salmon pieces in the Arendo multifunction oven 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:
- 100 g quinoa
- 4 peppers (red)
- 300 ml vegetable stock
- 120 g mushrooms
- 100 g 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 300 ml of 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 and fry briefly in a pan with the curry powder, shallot and garlic pieces. Finally, mix the quinoa with the mushrooms, add the Parmesan and fill the peppers with the mixture. Place the peppers in the Arendo multifunction oven with a little oil for approx. 12 - 15 minutes at approx. 160 °C.

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 multifunction oven at 200 °C for approx. 10 minutes until crispy.

Hazelnut brownies

- Servings: 10
- Preparation time: 40 - 60 minutes
- Ingredients:
- 70 g chocolate (at least 70% cocoa content)
- 50 g sugar
- 45 g flour
- 30 g chopped hazelnuts
- 70 g 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 baking tray with baking paper and pour in the batter and spread until smooth. Place the tray in the Arendo multifunction oven and bake the dough at 180 °C for 18 - 20 minutes. To ensure that the inside of the pastry 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 dough from the multifunction oven and allow it to cool briefly. You can now cut the finished dough into bite-sized brownies.

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
V1.3