arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

ARENDO DUAL AIRFRYER

Mod.-Nr.: 308001

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 21

https://model.ganzeinfach.de/308001

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 Abtropfblech
- 2x Grillrost
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V AC, 50-60Hz
Leistungsaufnahme	2800 W
Kapazität	ca. 11,4 L (5,7L + 5,7L)
Features	• LED-Display • Timerfunktion • Anpassbare Temperatur • 2 Frittierbehälter • Anti-Rutsch-Füße
Umgebungstemperatur	+ 0-3°C bis 35-40°C

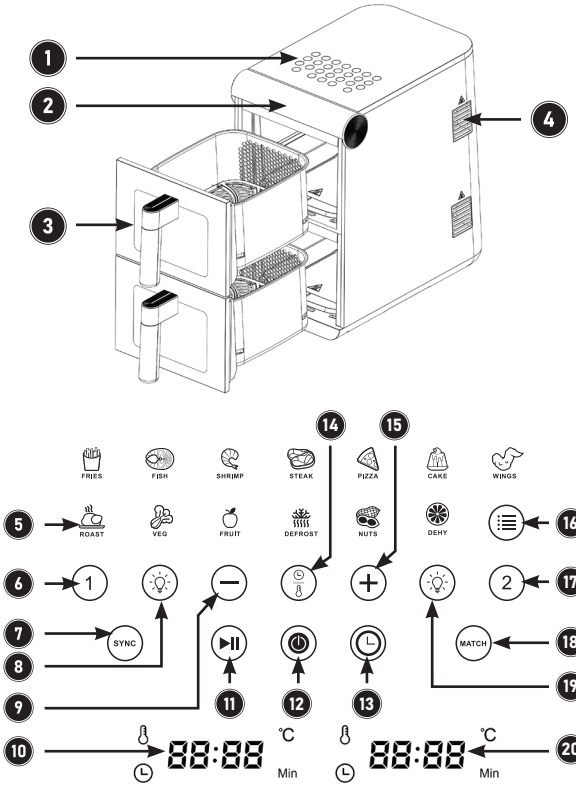
3. Funktion

Die Heißluftfritteuse von Arendo ist der ideale Küchenhelfer, um Produkte wie Pommes Frites ganz nach Ihren Wünschen zu frittieren. Das Gerät benötigt dafür nur wenig (maximal 1-2 Esslöffel) oder gar kein Fett oder Öl, was zu einer gesünderen Ernährung beiträgt. Mit einem hohen Fassungsvermögen von insgesamt 11 Litern können besonders große Mengen frittiert werden.

4. Vor der ersten Benutzung

Kontrollieren Sie bei der Erstinbetriebnahme des Gerätes nochmals die Unversehrtheit des Produkts sowie der Bauteile und die Funktion. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung. Heizen Sie die Fritteuse für etwa 10 bis 15 Minuten auf. Dieser Vorgang hilft dabei, eventuelle Produktionsrückstände zu lösen.

5. Produkt-Details



1	Bedienelemente
2	Display
3	Frittierbehälter
4	Luftauslass
5	Funktionsprogramme
6	Garzone 1-Taste
7	SYNC-Taste
8	Licht-Taste Garzone 1
9	“-”-Taste
10	Display Garzone 1
11	START/PAUSE-Taste
12	Power-Taste
13	TURN-Symbol (Gargut schütteln)
14	Temperatur/Zeit-Taste
15	“+”-Taste
16	Programm-Taste
17	Garzone 2-Taste
18	MATCH-Taste
19	Licht-Taste Garzone 2
20	Display Garzone 2

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. Setzen Sie die Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.
6. Tippen Sie auf die POWER-Taste **(12)** am Bedienfeld des Geräts. Wählen Sie die gewünschte Garzone aus **(6/17)**, indem Sie die entsprechende Zahl antippen. Die ausgewählte Garzone blinkt im Bedienfeld, und das Display zeigt abwechselnd die aktuell eingestellte Temperatur und Zeit an.
7. Drücken Sie die ‚Programm'-Taste **(16)**, um durch die voreingestellten Programme zu schalten (das aktuell aktive Programm blinkt). Das ausgewählte Programm muss nicht unbedingt dem Gargut im Frittierbehälter entsprechen, da Sie die Zubereitungszeit und Temperatur nachträglich anpassen können, um sie an das Gargut anzupassen. So ist es beispielsweise möglich, mit dem Programm für Pommes Brötchen aufzubacken. In diesem Fall sollten Sie die Zeit und Temperatur für das Aufbacken der Brötchen nach Ihren Wünschen einstellen (z. B. 180 °C bei 9 Minuten für nicht eingefrorene Aufbackbrötchen).
8. Den aktuell im Display angezeigten Wert können Sie ändern, indem Sie die ‚+'-Taste (15) oder die ‚-'-Taste **(9)** drücken. Zwischen der Zeit- und Temperatureinstellung wechseln Sie mit der ‚Temperatur/Zeit'-Taste **(14)**.
9. Wenn Sie beide Garzonen verwenden möchten, drücken Sie nach der Einstellung der ersten Garzone die Taste für die zweite Garzone **(6/17)**, je nachdem, welche Sie zuerst eingestellt haben), um umzuschalten. Im Bedienfeld blinkt nun die einzustellende Garzone. Richten Sie die zweite Garzone genauso ein wie die erste: Wählen Sie zunächst eines der voreingestellten Programme und passen Sie anschließend bei Bedarf Zeit und Temperatur an.
10. Sind die Einstellungen für Garzone 1 oder, falls Sie auch Garzone 2 verwenden, für beide korrekt, können Sie den Garprozess durch Drücken der Taste ‚Start/Pause' **(11)** starten.
11. Entnehmen Sie die gewünschten Frittierkörbe und legen Sie die Lebensmittel in die Frittierbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmarkierung nicht zu überschreiten. Wir empfehlen, die Lebensmittel nach Sorte getrennt in die Frittierbehälter zu geben. Bei einer kleinen Menge sollten Sie nur einen Behälter verwenden.
12. Das Gerät bzw. die Garzone beendet den Garvorgang nach Ablauf der eingestellten Zeit. Ein Signalton ertönt, und im Display wird ‚OFF' angezeigt. Entnehmen Sie die Frittierbehälter und stellen Sie diese auf hitzebeständiges Material. Anschließend können Sie Ihr Essen entnehmen.

Hinweis: Das Gerät gibt einen Signalton zum Wenden des Garguts nach etwa ⅔ der Zeit aus. Für das beste Ergebnis bei Fertigprodukten, empfehlen wir sich an die jeweilige Zubereitung des Herstellers zu halten

Benutzen Sie das Gerät nicht länger als eine Stunde ohne Unterbrechung. Ausnahmen davon ist das Programm Getrocknete Früchte.

- 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 TURN-Symbol (Gargut schütteln)

Um optimale Garergebnisse zu erzielen, erinnert Sie die Heißluftfritteuse bei vielen Programmen automatisch daran, das Gargut zu wenden oder zu schütteln. Nach ca. zwei Dritteln der eingestellten Garzeit erscheint das TURN-Symbol **(13)** im Display und ein akustisches Signal ertönt. Dies hilft, eine gleichmäßige Bräunung und ein knuspriges Ergebnis zu erreichen.

Bitte beachten Sie: Diese Funktion ist bei den Programmen Kuchen, Pizza und Dehydrieren deaktiviert, da hier ein Wenden oder Schütteln des Garguts nicht erforderlich ist.

6.2 MATCH-Funktion

Wenn Sie beide Garzonen zum Zubereiten einer großen Menge desselben Garguts oder zum Garen bei gleicher Temperatur und Zeit nutzen möchten, können Sie mit der Funktion ‚MATCH' die Einstellungen von Garzone 1 auf Garzone 2 kopieren. Schalten Sie dazu das Gerät mit der ‚Power'-Taste **(12)** ein. Wählen Sie die gewünschte Garzone **(6/17)** aus und tippen Sie anschließend auf ‚MATCH' **(18)**. Über die ‚Programm'-Taste **(16)** können Sie das gewünschte Funktionsprogramm auswählen und bei Bedarf Temperatur und Zeit individuell anpassen. Tippen Sie abschließend auf ‚START/PAUSE' **(20)**, um den Garvorgang zu starten.

6.3 SYNC-Funktion

Mit der SYNC-Funktion können Sie einstellen, dass verschiedenes Gargut mit unterschiedlichen Temperaturen und Garzeiten gleichzeitig fertig wird. Das Gerät steuert die Garzonen so, dass beide zur selben Zeit den Garvorgang abschließen.

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 Garzonen die “SYNC”-Taste.
2. Die Zeitparameter können auf beiden Seiten unterschiedlich sein. Wenn die Parameter eingestellt sind, drücken Sie die Taste “Start/Pause” **(11)**. Wenn die Kontrollleuchten für Garzone “1” und Garzone “2” aufleuchten, hat die Garzone mit der höher eingestellten Zeit priorität und startet somit als erstes. Auf dem Display der Garzone mit der kürzer eingestellten Zeit wird “HOLD” angezeigt. Sobald beide Restzeiten übereinstimmen, wird die zweite Garzone dazugeschaltet. Der Garvorgang wird nun bei beiden Garzonen gleichzeitig abgeschlossen.

6.4 Garvorgang unterbrechen

Soll der Garvorgang unterbrochen werden, beispielsweise um die Zutaten durchzumengen oder weitere hinzuzufügen, ziehen Sie einfach den gewünschten Frittierbehälter heraus. Die Anzeige des entnommenen Frittierbehälters zeigt dann ‚OPEN‘ an, und das Programm wird pausiert. Nachdem Sie den Frittierbehälter wieder eingesetzt haben, setzt sich der Garvorgang automatisch fort.

6.5 Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang einer Garzone manuell zu stoppen, rufen Sie bitte die jeweilige Garzone über die entsprechende Garzonen-Taste **(6/17)** auf und halten danach die Taste POWER ON/OFF **(12)** für 2 Sekunden gedrückt. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint ‚OFF‘. Die andere Garzone setzt den Garvorgang fort.

6.6 Licht ein- und ausschalten

Um den Garvorgang überprüfen zu können, lässt sich bei einer aktiven Garzone durch Drücken der jeweiligen Licht-Taste **(8/19)** die Beleuchtung ein- oder ausschalten.

7. Funktionsprogramme

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

Programm	Essen	Dauer	Temperatur	Einstellbar
 FRIES	Pommes	23	200	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 FISH	Fisch	18	200	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 SHRIMP	Schrimps	20	180	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 STEAK	Steak	20	180	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 PIZZA	Pizza	15	170	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 CAKE	Kuchen	30	160	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 WINGS	Hähnchen-schenkel	20	200	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 ROAST	Hähnchen	40	200	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min

Programm	Essen	Dauer	Temperatur	Einstellbar
 VEG	Gemüse	18	160	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 FRUIT	Getrocknete Früchte / Dehydrieren	360	60	Temperatur: 50-90°C Dauer: 15min -24 Std
 DEFROST	Auftauen	13	50	Temperatur: 50-90°C Dauer: 1-60min
 NUTS	Erdnuss	10	180	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min
 DEHY	kurzes Dehydrieren	15	80	Temperatur: 50-200°C Dauer: 1-60min

Hinweis: Sollte die maximale Zeit für das kurze Dehydrieren nicht ausreichen, benutzten Sie bitte das Programm „Getrocknete Früchte / Dehydrieren“

8. Reinigung und Pflege



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

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.

9. Beispielrezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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.

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 nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die START/PAUSE-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
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

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.

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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 308001 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 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.
- Caution! 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.
- To protect yourself against electric shock, do not immerse the appliance

in water or any other liquid!

- Do not use the product with wet hands.
- Do not move it while it is in operation.
- Keep your body away from escaping vapour. There is a risk of burns!
- Only fill the deep fryer up to the top mark.
- Do not place the appliance 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 physical, sensory or mental capabilities provided that they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand 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, e.g:

- 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.
- Do not operate the appliance unattended!

- Do not fill the appliance with oil or deep-frying fat. There is a risk of fire!
- Only use the product if you have read and understood these operating instructions in full!
- Do not cover the air outlet at the top or rear of the appliance.



Thank you for purchasing a product from Arendo. Please read the following brief instructions carefully so that you can enjoy your new appliance. Before using the delivered goods, please check that they are complete, free of defects and undamaged.

1. Scope of delivery

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

2. Technical data

Power supply	220-240V AC, 50-60Hz
Power consumption	2800 W
Power capacity	approx. 11.4 litres (5.7 litres + 5.7 litres)
Features	• LED display • Timer function • Adjustable temperature • 2 frying containers • Anti-slip feet
Ambient temperature	+ 0-3°C bis 35-40°C

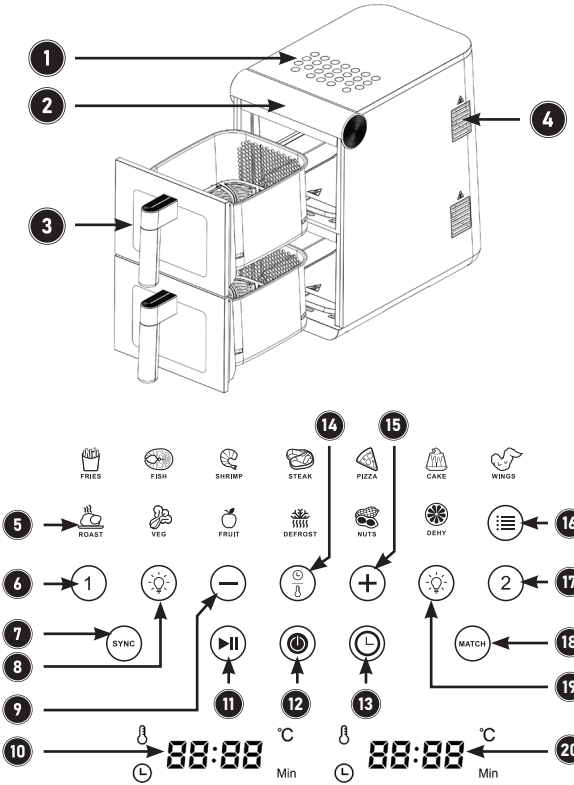
3. Function

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	Control elements
2	Display
3	Frying tray
4	Air outlet
5	Function programmes
6	Cooking zone 1 button
7	SYNC button
8	Light button Cooking zone 1
9	'-' button
10	Cooking zone 1 display
11	START/PAUSE button
12	Power button
13	TURN symbol (shake food)
14	Temperature/time button
15	'+' button
16	Programme button
17	Cooking zone 2 button
18	MATCH button
19	Light button Cooking zone 2
20	Cooking zone 2 display

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. Insert the frying containers into the hot air fryer.
6. Tap the POWER button **(12)** on the control panel of the appliance. Select the desired cooking zone **(6/17)** by tapping on the number. The selected cooking zone flashes on the control panel and the display alternately shows the currently set temperature and time.
7. Press the 'Programme' button **(16)** to switch through the preset programmes (the currently active programme flashes). The selected programme does not have to correspond to the food in the frying tray, as you can subsequently adjust the preparation time and temperature to suit the food. For example, it is possible to fry bread rolls using the programme for chips. In this case, it would be more important to adjust the time and temperature for baking buns as required (e.g. 180°C for 9 minutes for non-frozen baked buns).
8. You can change the value currently shown on the display by pressing the '+' **(15)** or '-' **(9)** button. You can switch between the time and temperature setting by pressing the 'Temperature/Time' button **(14)**.
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 **(6/17)**, depending on which you set first) to switch to the second cooking zone. The cooking zone to be set now flashes on the control panel. Now set the second cooking zone by proceeding in the same way as for the first cooking zone, i.e. first select one of the preset programmes 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 **(11)**.
11. Remove the desired frying baskets and place the food in the 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. For small quantities, use only one container.
12. The appliance or cooking zone is ready when the set time has elapsed. You will then hear a signal tone and the display will show 'OFF'. Remove the frying containers and place them on heat-resistant material. Then remove your food.

Note: The appliance emits an acoustic signal to turn the food after about ²/3 of the time. For the best results with ready meals, we recommend following the manufacturer's instructions for preparation.

Do not use the appliance for longer than one hour without interruption. Exceptions to this are the Dried fruit programme.

- 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 TURN symbol (shake food)

To achieve optimum cooking results, the hot air fryer automatically reminds you to turn or shake the food in many programmes. After approx. two thirds of the set cooking time, the TURN symbol **(13)** appears on the display and an acoustic signal sounds. This helps to achieve even browning and a crispy result.

Please note: This function is deactivated for the Cake, Pizza and Dehydrate programmes, as it is not necessary to turn or shake the food here.

6.2 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, you can use the 'MATCH' function to copy the settings from cooking zone 1 to cooking zone 2. To do this, switch on the appliance using the 'Power' button **(12)**. Select the desired cooking zone **(6/17)** and then tap 'MATCH' **(18)**. Use the 'Programme' button **(16)** to select the desired function programme and adjust the temperature and time as required. Finally, tap 'START/PAUSE' **(20)** to start the cooking process.

6.3 SYNC function

The SYNC function allows you to set different food to be cooked at different temperatures and cooking times at the same time. The appliance controls the cooking zones so that both complete the cooking process at the same 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 the cooking zones, press the 'SYNC' button.
3. The time parameters can be different on both sides. Once the parameters have been set, press the 'Start/Pause' button **(11)**. If the indicator lights for cooking zone '1' and cooking zone '2' light up, the cooking zone with the higher set time has priority and therefore starts first. HOLD' is shown on the display of the cooking zone with the shorter set time. As soon as both remaining times match, the second cooking zone is switched on. The cooking process is now completed simultaneously in both cooking zones.

6.4 Interrupt the cooking process

If the cooking process needs to be interrupted, for example to mix the ingredients or add more, simply pull out the desired frying tray. The display of the removed frying tray then shows 'OPEN' and the programme is paused. Once you have reinserted the frying tray, the cooking process continues automatically.

6.5 Stop cooking zone manually

To stop the cooking process of a cooking zone manually, call up the relevant cooking zone using the corresponding cooking zone button **(6/17)** and then press and hold the POWER ON/OFF button **(12)** for 2 seconds. 'OFF' appears on the corresponding display. The other cooking zone continues the cooking process.

6.6 Switching lights on and off

To be able to check the cooking process, the lighting can be switched on or off by pressing the relevant light button **(8/19)** when a cooking zone is active.

7. Function programmes

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

Programme	Food	Duration	Temperature	Adjustable
 FRIES	French fries	23	200	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 FISH	Fish	18	200	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 SHRIMP	Shrimps	20	180	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 STEAK	steak	20	180	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 PIZZA	pizza	15	170	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 CAKE	Cake	30	160	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 WINGS	Chicken thigh	20	200	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 ROAST	Chicken	40	200	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min

Programme	Food	Dura-tion	Temperature	Adjustable
 VEG	Vegetables	18	160	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 FRUIT	Dried fruit / Dehydrate	360	60	Temperature: 50-90°C Duration: 15min -24h
 DEFROST	Defrost	13	50	Temperature: 50-90°C Duration: 1-60min
 NUTS	Peanut	10	180	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min
 DEHY	short dehydrate	15	80	Temperature: 50-200°C Duration: 1-60min

Note: If the maximum time is insufficient for a short dehydration process, please use the 'Dried fruit/Dehydrate' programme.

8. Cleaning and care



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

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.

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

9. Sample recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Supplements:

- Homemade chips / wedges

9.1 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.

9.2 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.

9.3 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.

10. 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

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.

Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. 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.

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 308001 is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions. You can obtain a complete declaration of conformity from WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany

Notes

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