arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

DUAL ZONE AIRFRYER

Mod.-Nr.: 308181

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 19

https://model.ganzeinfach.de/308181

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 Zone Heißluftfritteuse
- 1x Frittierbehälter + 1x Abtropfgitter + 1x Separator
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V AC, 50/60Hz
Leistungsaufnahme	2400 W
Kapazität	1x XXL 10L unterteilbar in 2x 5L
Features	• LED-Display • Timerfunktion • Anpassbare Temperatur • 1x XXL Frittierbehälter • Anti-Rutsch-Füße
Umgebungstemperatur	+ 0-3°C bis 35-40°C

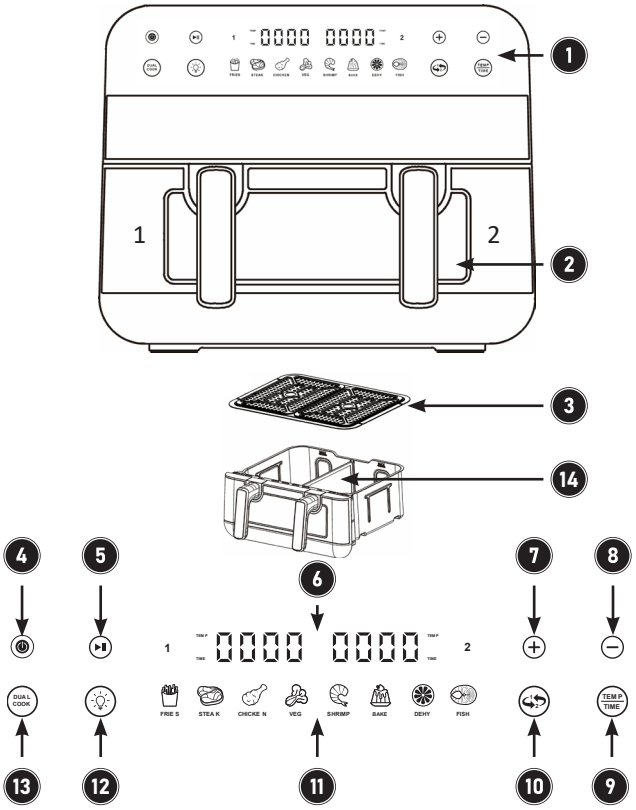
3. Funktion

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 10L 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	Frittierbehälter Garzone 1 + 2
3	Abtropfgitter
4	POWER-Taste
5	Start/Pause-Taste
6	Display (LINKS = Garzone 1 / RECHTS = Garzone 2)
7	“+” - Taste
8	“-” - Taste
9	TEMP/TIME-Taste
10	Switch-Taste (Auswahl Einstellungen Garzone 1 / 2)
11	Voreingestellte Programme
12	LIGHT-Taste
13	DUAL COOK-Taste
14	Separator (wird nur benötigt, wenn die Zonen getrennt werden sollen)

6. Benutzung

1. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
2. Entnehmen Sie im Anschluss den 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 eine Zone des Frittierbehälters.
6. Setzen Sie die Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.
7. Drücken Sie die POWER-Taste **(4)** am Bedienfeld des Gerätes. Die kleine “1” im Display blinkt und zeigt damit an, dass die aktuellen Einstellungen für die Garzone 1 getätigt werden. Wählen Sie als Nächstes eines der vordefinierten Programme aus **(11)**. Das Ausgewählte muss dabei nicht dem im Frittierbehälter befindlichen Gargut entsprechen, da Sie die Zubereitungs-

zeit und Temperatur nachträglich, passend zum Gargut, justieren können. So ist es zum Beispiel möglich, mit dem Programm für Pommes Brötchen aufzubacken. Wichtiger wäre es in diesem Fall eher, dass man dann die Zeit und die Temperatur für das Aufbacken von Brötchen nach Belieben justiert (z.B. 180°C bei 9 Minuten für nicht eingefrorene Aufbackbrötchen).

8. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie die Werte anpassen. Mit der Taste „TEMP/TIME“ (9) zwischen Temperatur und der Zeiteinstellung wechseln.
9. Wenn Sie beide Garzonen verwenden wollen, drücken Sie, nachdem Sie die erste Garzone eingestellt haben, zum Umschalten auf die zweite Garzone die „SWITCH“-Taste (10). Nun blinkt die kleine „2“ im Display, da die folgenden Einstellungen für die Garzone 2 getätigt werden. Stellen Sie nun die zweite Garzone ein, indem Sie genauso vorgehen wie bei der ersten Garzone, das bedeutet, zuerst eines der voreingestellten Programme auswählen und auf Wunsch Zeit und Temperatur anpassen (Tasten + / - und Auswahl zwischen Temperatur / Zeit mit Taste (9)).
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 (5) Start/Pause starten. Im Display erscheint als Erstes die Anzeige „PRE HEAT“. Befüllen Sie das Gerät erst, nachdem diese Vorwärmphase abgeschlossen ist und das Gerät Sie nun mit der Anzeige „ADD FOOD“ dazu auffordert. (Es ist zwar möglich, die Aufwärmphase schon mit Gargut zu verwenden, dies verändert aber die Zubereitungszeiten.)
11. Das Gerät bzw. die Garzone ist nach Ablauf der eingestellten Zeit fertig. Sie hören dann fünfmal einen Doppelsignalton, und im Display wird „END“ angezeigt. Entnehmen Sie die Frittierbehälter und stellen Sie sie auf hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen.

Hinweis: Zur Hälfte der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton von sich und im Display erscheint zusätzlich die Anzeige „TURN FOOD“. Für ein besseres Garergebnis empfehlen wir, den Behälter zu diesem Zeitpunkt umzurühren.

Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 8 Stunden ohne Unterbrechung. Ausnahmen davon ist das Programm DEHY (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.

- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren. Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.

6.1 DUAL COOK-Funktion

Wenn Sie beide Garzonen zum Bereiten einer großen Menge desselben Garguts oder zum Garen bei gleicher Temperatur und Zeit verwenden wollen, kann durch Aktivieren der Funktion „DUAL COOK“ die Einstellung 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 drücken Sie anschließend auf die Taste „DUAL COOK“.

6.2 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.

6.3 Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu stoppen, die jeweilige Garzone über “SWITCH”-Taste aufrufen und danach die Taste “Start/Pause” drücken. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint „End“. Die andere Garzone fährt mit dem Garvorgang fort.

7. Funktionsprogramme

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

Essen	Pommes	Steak	Huhn	Gemüse
				
Frittierdauer	20 Minuten	15 Minuten	25 Minuten	12 Minuten
Temperatur	200°C	180°C	185°C	160°C

Essen	Garnele	Kuchen	Trocknen	Fisch
				
Frittierdauer	20 Minuten	25 Minuten	8 Stunden	15 Minuten
Temperatur	160°C	160°C	55°C	180°C

8. Reinigung und Pflege



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

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung für etwa 30 Minuten abkühlen.

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 ON/OFF-Taste nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die ON/OFF-Taste nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, um das Gerät zu starten
Der Inhalt ist nach Ablauf der Zeit roh	Der Einschub ist zu voll	Frittieren Sie in mehreren Zügen anstatt den Einschub zu überfüllen
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Temperatur ein und frittieren Sie erneut
	Die Kochzeit ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Kochzeit ein und frittieren Sie erneut
Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert	Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr in der Mitte der Kochzeit einmal durchschütteln	Entnehmen Sie den Einschub in der Mitte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser umgerührt wird
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 Sammel-

stellen 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 308181 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, such as:
- - Farms, staff kitchen areas in shops, offices and other work environments
- - For guests in hotels, motels, guest houses and other residential-type premises
- Never operate the appliance on radio-controlled sockets or timers. Only use a properly connected mains socket.
- 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 choosing an Arendo product. To ensure that you enjoy using your new device, please read the following quick start guide carefully. Before using the delivered goods, check that they are complete, fault-free and undamaged.

1. Scope of delivery

- Dual Zone Air Fryer
- 1x frying basket + 1x drip tray + 1x separator
- Instruction manual

2. Technical specifications

Power supply	220–240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption	2400 W
Capacity	1x XXL 10 L, divisible into 2x 5 L
Features	• LED display • Timer function • Adjustable temperature • 1x XXL frying container • Non-slip feet
Ambient temperature	+ 0–3°C to 35–40°C

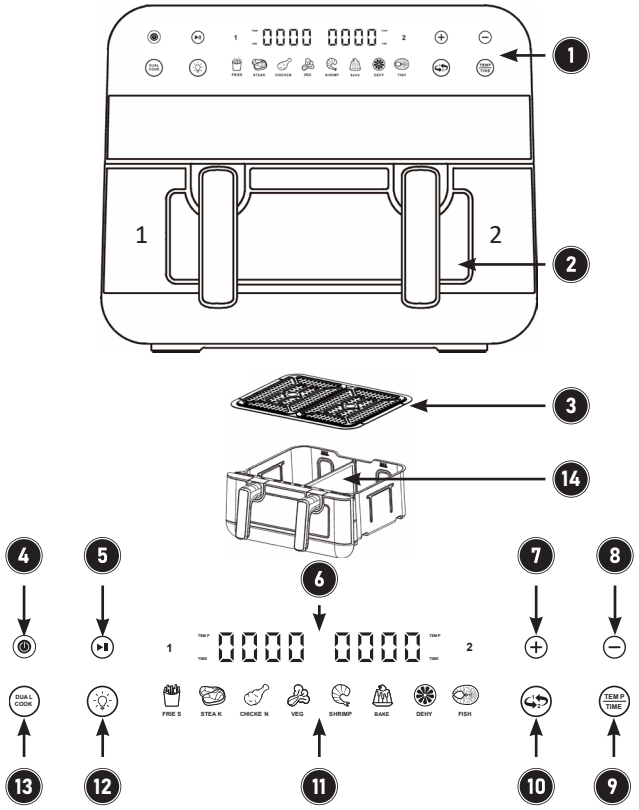
3. Function

The Arendo hot air fryer is the ideal kitchen appliance, allowing you to fry foods such as chips to your liking. The appliance requires very little (max. 1-2 tablespoons) or no fat or oil at all, contributing to a healthier diet. Its large capacity of 10 litres means that particularly large quantities can be fried.

4. Before first use

When using the appliance for the first time, check once again that the product and its components are intact and that it is working properly. Remove the appliance from its packaging and remove all packaging material. Clean the product before using it for the first time. Heat the deep fat fryer for approximately 10-15 minutes. This process will remove any production residues.

5. Product details



1	Display + control panel
2	Frying basket Cooking zone 1 + 2
3	Drain rack
4	POWER button
5	Start/Pause button
6	Display (LEFT = cooking zone 1 / RIGHT = cooking zone 2)
7	“+” button
8	“-” button
9	TEMP/TIME button
10	Switch button (select settings cooking zone 1 / 2)
11	Preset programmes
12	LIGHT button
13	DUAL COOK button
14	Separator (only needed if the zones are to be separated)

6. Usage

1. Connect the power cable to a properly connected power socket.
2. Then remove the frying basket.
3. Prepare the food for cooking.
4. Insert the drip racks into the frying baskets.
5. Place the food in the frying baskets. Make sure you do not exceed the maximum mark. We recommend placing the food in the frying baskets separately according to type. If you are cooking a small amount, only use one zone of the frying basket.
6. Place the frying baskets in the hot air fryer.
7. Press the POWER button **(4)** on the appliance control panel. The small ‘1’ on the display will flash, indicating that the current settings are being applied to cooking zone 1. Next, select one of the predefined programmes **(11)**. The selection does not have to correspond to the food in the frying container, as you can adjust the cooking time and temperature afterwards to suit the food. For example, it is possible to bake bread rolls using the programme for chips.

In this case, it would be more important to adjust the time and temperature for baking rolls as desired (e.g. 180°C for 9 minutes for non-frozen rolls).

8. You can adjust the values using the '+' and '-' buttons. Use the 'TEMP/TIME' button **(9)** to switch between temperature and time settings.
9. If you want to use both cooking zones, press the 'SWITCH' button **(10)** after setting the first cooking zone to switch to the second cooking zone. The small '2' will now flash on the display, as the following settings are made for cooking zone 2. Now set the second cooking zone by following the same procedure as for the first cooking zone, i.e. first select one of the preset programmes and, if desired, adjust the time and temperature (buttons + / - and select between temperature / time with button **(9)**).
10. Once the settings for cooking zone 1 or, if you are also using cooking zone 2, for both zones are correct, you can start the cooking process by pressing the Start/Pause button **(5)**. The display will first show 'PRE HEAT'. Only load the appliance once this preheating phase is complete and the appliance prompts you to do so with the message 'ADD FOOD'. (It is possible to use the preheating phase with food already inside, but this will change the cooking times.)
11. The appliance or cooking zone is ready when the set time has elapsed. You will hear five double beeps and 'END' will appear on the display. Remove the frying containers and place them on heat-resistant material. Then remove your food.

Note: Halfway through the cooking time, the appliance will emit an audible signal and the display will show 'TURN FOOD'. For best results, we recommend stirring the contents of the container at this point.

Do not use the appliance for more than 8 hours without interruption.
The DEHY (drying) programme is an exception to this rule.

- Do not leave the appliance switched on when empty (except for 'burning out' before first use).
- Do not place food in the appliance if it is wrapped in cling film or plastic bags.
- Ensure that food does not touch the heating elements. Ensure that food high in oil and fat is not overheated. It could catch fire.

6.1 DUAL COOK 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 for the same amount of time, you can copy the temperature and time settings from cooking zone 1 to cooking zone 2 by activating the “DUAL COOK” function. To do this, set the time and temperature for the first cooking zone and then press the “DUAL COOK” button.

6.2 Interrupt cooking process

If you want to interrupt the cooking process, e.g. to mix the ingredients or add more ingredients, simply pull out the desired frying container. Once you have reinserted the frying container, the cooking process will continue.

6.3 Stop Garzone manually

To stop cooking in one cooking zone, select the respective cooking zone using the “SWITCH” button and then press the “Start/Pause” button. “End” appears on the corresponding display. The other cooking zone continues cooking.

7. Functional programmes

Please note that these are only example values and can be adjusted as desired.

food	Fries	Steak	Chicken	Vegetables
				
frying time	20 minutes	15 minutes	25 minutes	12 minutes
temperature	200°C	180°C	185°C	160°C

food	Shrimp	Cake	Drying	Fish
				
frying time	20 minutes	25 minutes	8 hours	15 minutes
temperature	160°C	160°C	55°C	180°C

8. Cleaning and care



Please note! The following parts are dishwasher safe:
Deep-frying container, draining rack

Allow the appliance to cool down for about 30 minutes before cleaning.

Clean the containers in warm dishwater. Do not use strong or aggressive cleaning agents or abrasive cleaners. Then rinse all parts thoroughly and allow them to dry completely. Wipe the outer casing with a clean, damp cloth and then dry it thoroughly. Do not use metal objects for cleaning.

Caution! Ensure that no water gets into the switch mechanism or onto the heating plate, as this could result in an electric shock.

9. Sample recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Enclosures:

- Homemade chips/wedges

9.1 Crispy salmon cubes

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

First, 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 in a deep plate. Next, crack the eggs into a plate. Finally, prepare another plate with the crumbled cornflakes. Then coat the fillet pieces first in flour, then in egg and finally completely in cornflakes. Bake 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
- 100 g quinoa
- 4 red peppers
- 300 ml vegetable stock

- 120 g mushrooms
- 100 g grated Parmesan cheese
- Curry powder
- 1 teaspoon fennel (ground)
- 1 shallot
- 1 clove of garlic
- 1–2 tablespoons sunflower oil/rapeseed oil/olive oil

First, 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 cook the quinoa in it for 10 minutes. Remove the quinoa from the heat and leave to swell for another 10 minutes. Meanwhile, cut around the peppers below the stem and carefully remove the stem and seeds. Peel and chop the shallot and garlic. Then chop the mushrooms and fry them briefly in a pan with the curry powder, shallots and garlic. Finally, mix the quinoa with the mushrooms, add the Parmesan and fill the peppers with the mixture. Place the peppers in the Arendo hot air fryer with a little oil for about 12–15 minutes at approx. 160 °C.

9.3 Homemade French fries / potato wedges

- Servings: 2
- Preparation time: 10–15 minutes
- Ingredients
- 6 potatoes (or sweet potatoes)
- Paprika
- Salt
- 1–2 tablespoons sunflower oil, rapeseed oil or olive oil

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

10. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The device is not functioning correctly.	The device is not connected to the power supply.	Plug the device's connection cable into a properly connected power socket.
	The ON/OFF button was not pressed after a cooking function was selected.	Press the ON/OFF button after selecting the mode to start the device.
The content is raw after the time has elapsed.	The tray is too full.	Fry in several batches instead of overfilling the basket.
	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 about halfway through the cooking time.	Remove the insert halfway through the cooking time and shake the contents once to stir them.
The insert cannot be easily inserted into the deep fryer.	The tray is overfilled.	The contents of the insert must not exceed the maximum mark under any circumstances.
	The insert is not inserted correctly.	Ensure that the tray is inserted correctly into the hot air fryer.
Steam is rising from the appliance.	Ensure that the tray is inserted correctly into the hot air fryer.	It is not unusual for steam to escape from food in this case.
	There is too much oil in the deep fryer insert.	Please clean the inserts after use in all cases.

11. Safety instructions and disclaimer

Never operate the device unattended and check it for damage and correct assembly before each use. Please never attempt to open the device to carry out repairs or modifications yourself. Avoid contact with mains voltages. The device is only de-energised when the plug is disconnected. Please do not short-circuit the product. Also, do not forget to completely unplug the mains plug when not in use or during thunderstorms. The device is not approved for outdoor use. Therefore, please use it exclusively in dry areas.

Protect it from high humidity, water and snow. Keep the device away from high outdoor temperatures. Do not expose the device to sudden temperature changes or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the device for damage before use. The device should not be used if it has been subjected to impact or other damage. Please also observe national regulations and restrictions.

Do not use the device 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 device with the base plate supplied. Any repair or modification to the device that is not carried out by the original supplier will void the warranty or guarantee claims. The device may only be used by persons who have read and understood these instructions. The device specifications are subject to change without prior notice.

12. Disposal instructions

According to the European WEEE Directive, electrical and electronic equipment must not be disposed of with household waste. Its components must be separated for recycling or disposal because toxic and hazardous components can cause lasting damage to the environment if disposed of improperly. As a consumer, you are obliged under the German Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG) to return electrical and electronic equipment at the end of its service life to the manufacturer, the point of sale or to designated public collection points free of charge. Details are regulated by the respective state law. The symbol on the product, the operating instructions and/or the packaging indicates 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 registration number: DE 67896761

WD Plus GmbH hereby declares that device 308181 complies with the essential requirements and other relevant provisions. A full declaration of conformity is available 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
V1.1