arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

ARENDO DUAL AIRFRYER

Mod.-Nr.: 308182

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 19

https://model.ganzeinfach.de/308182

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!
- Überfüllen Sie die Fritteuse nicht.
- 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 Beein-

trächtigung 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 an der Seite des Gerätes 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
- Verschiedene Einsätze/Bleche
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V AC, 50/60Hz
Leistungsaufnahme	• 2800W • im Standby: <0.5W
Kapazität	ca. 17 L (7,5L + 9,5L)
Features	• LED-Display • Timerfunktion • Anpassbare Temperatur (45-200°C in 5° Schritten) • 2 unabhängige Garzonen • Anti-Rutsch-Füße
Umgebungstemperatur	+ 0-3°C bis 35-40°C

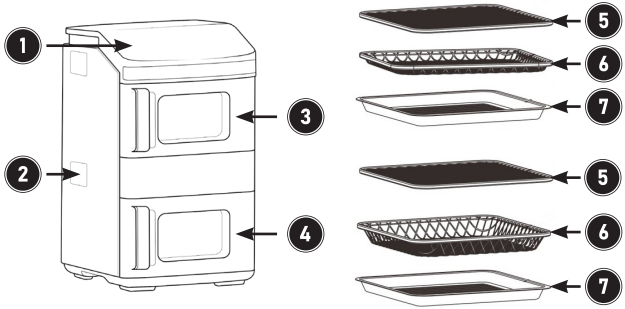
3. Funktion

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 17L können besonders große Mengen zubereitet werden.

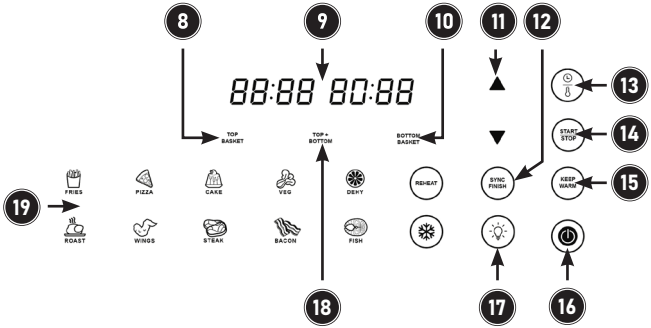
4. Vor der ersten Benutzung

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 Produkt vor der ersten Verwendung. Heizen Sie die Fritteuse für ungefähr 10-15 Minuten, bei maximaler Temperatur auf. Durch diesen Vorgang lösen Sie eventuelle Produktionsrückstände.

5. Produkt-Details



Bedienelemente



1	Display + Bedienelement
2	Luftauslass
3	Obere Kammer
4	Untere Kammer
5	Grillrost
6	Garbehälter
7	Abtropfschale
8	“TOP BASKET”-Taste
9	Display
10	“BOTTOM BASKET”-Taste
11	“UP” / “DOWN”-Tasten
12	“SYNC”-Taste
13	“TIME/TEMP”-Taste
14	“START/STOP”-Taste
15	“KEEP WARM”-Taste
16	“POWER”-Taste
17	“LIGHT”-Taste
18	“TOP+BOTTOM”-Taste
19	Funktionsprogramme

6. Benutzung

1. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
2. Entnehmen Sie im Anschluss die Einsätze aus den Garkammern.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel für das Garen vor.
4. Setzen Sie die Abtropfschalen auf den Boden in die Garkammern ein.
5. Platzieren Sie die Lebensmittel mit den gewünschten Einsätzen (Garbehälter oder Grillrost) in die Garkammern. Wir empfehlen die Lebensmittel getrennt nach Sorte in die Garkammern zu geben. Bei einer geringen Menge, verwenden Sie nur eine Kammer.

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

6. Tippen Sie auf die POWER-Taste **(16)** am Bedienfeld des Gerätes. Wählen Sie die gewünschte Garzone (Basket) aus **(8/10/18)**, indem Sie auf „TOP BASKET“**(8)** für die obere Garkammer, „BOTTOM BASKET“**(10)** für die untere Garkammer oder „TOP+BOTTOM BASKET“**(18)** für beide Garkammern drücken. Die Taste für die aktuell ausgewählte Garzone blinkt und zusätzlich zeigt das Display die aktuell eingestellte Zeit und Temperatur für die ausgewählte Garzone an. Passen Sie nun die Temperatur und Zeit manuell an (weiter bei Punkt 7), oder wählen Sie eines der Programme aus, indem Sie auf das entsprechende Piktogram **(19)** tippen. Das aktuell aktive Programm blinkt. Achten Sie bei der Auswahl des Programmes darauf, dass Sie die Zubereitungszeit und Temperatur mit denen vom Gargut benötigten Einstellungen abgleichen.
7. Sie können die Temperatur oder die Zeit anschließend ändern, indem Sie auf die „TEMP/TIME“-Taste **(13)** drücken, um zwischen der Zeit und Temperatur umzuschalten. Sie können mithilfe der Tasten „UP“ / „DOWN“ **(11)** die Werte beliebig anpassen. Als Beispiel müsste man bei dem Programm „POMMES“ (Piktogramm 1) von den voreingestellten 200°C und 18 Minuten die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 9 Minuten für nicht eingefrorene Aufbackbrötchen absenken.
8. Wenn Sie beide Garzonen verwenden wollen, drücken Sie, nachdem Sie die erste Garzone eingestellt haben, zum Umschalten auf die Taste für die zweite Garzone **(8/10)** je nachdem welche Sie zuerst eingestellt haben). Stellen Sie nun die zweite Garzone ein, indem Sie genauso vorgehen wie bei der ersten Garzone, das bedeutet, zuerst ein zum Gargut möglichst passendes Programm auswählen oder gleich die Wunsch Zeit und Temperatur anpassen. Alternativ können Sie die Taste „TOP+BOTTOM“ **(18)** wählen, um beide Garzonen gleichzeitig einzustellen.
9. Sind die Einstellungen für Garzone 1 oder, wenn Sie zusätzlich Garzone 2 verwenden, für beide korrekt, können Sie den Garprozess durch Drücken der Taste **(14)** „START/STOP“ starten.
10. Das Gerät bzw. die Garzone ist nach Ablauf der eingestellten Zeit fertig. Sie hören dann einen Signalton. Öffnen Sie die Tür der Garkammer und entnehmen Sie das Gargut und stellen Sie sie auf hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen. Achtung! Das Programm ist zwar beendet, der Inhalt sowie die Einsätze können aber noch sehr heiß sein.

Hinweis: Für ein besseres Garergebnis empfehlen wir, das Gargut zu etwa der Hälfte der eingestellten Zeit umzurühren/umzudrehen.

6.1 TOP+BOTTOM-Funktion (MATCH-Funktion)

Wenn Sie beide Garzonen zum Bereiten einer großen Menge desselben Garguts oder zum Garen bei gleicher Temperatur und Zeit verwenden wollen, können Sie die Funktion „TOP+BOTTOM“ **(18)** verwenden. Drücken Sie auf die Taste „TOP+BOTTOM“ **(18)** und stellen Sie dafür die Zeit und Temperatur ein. Tippen Sie anschließend auf „START/STOP“ **(14)**, um den Garvorgang zu starten.

6.2 SYNC-Funktion

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

1. Stellen Sie zuerst die Temperatur und Zeit für die erste Garzone ein. Im Anschluss tippen Sie auf die zweite Garzone, um die Temperatur und Zeit für die zweite Garzone einzustellen.
2. Betätigen Sie nach dem Einstellen der beider Garzonen die “SYNC”-Taste **(12)**.
3. Wenn die Parameter eingestellt sind, drücken Sie die Taste “START/STOP” **(14)**. Im Display werden jetzt die Zeit und Temperatur für die jeweilige Garzone angezeigt. Wobei die Garzone mit der kürzeren Garzeit im Display gehalten wird. Sobald beide Restzeiten übereinstimmen, wird die zweite Garzone dazugeschaltet. Der Garvorgang wird nun bei beiden Garzonen gleichzeitig abgeschlossen.

6.3 Garvorgang unterbrechen

Wenn der Garvorgang unterbrochen werden soll, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, öffnen Sie einfach die gewünschte Garkammer. Nachdem Sie die Garkammer wieder schließen, setzt sich der Garvorgang fort.

6.4 Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu stoppen, drücken und halten Sie die Taste 8 oder 10 der jeweiligen Garzone oder die Taste 18, um beide Garzonen auszuwählen. Drücken Sie anschließend die Taste „START/STOP“ **(14)**, um die entsprechende Garzone zu stoppen.

6.5 Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang komplett abzubrechen (Gerät ausschalten), drücken Sie die “POWER”-Taste **(16)**.

7. Funktionsprogramme

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

Hinweis: Jedes Programm ist individuell anpassbar mit einer Temperatur von 45-200°C (in 5°C Schritten) und einer Frittierdauer zwischen 1 und 60 Minuten.

Programm	Pommes (Piktogramm 1)	Pizza (Piktogramm 2)	Kuchen (Piktogramm 3)
Frittierdauer	18/20 Minuten	10 Minuten	25 Minuten
Temperatur	180°C	200°C	150°C

Programm	Gemüse (Piktogramm 4)	Dehydrieren (Piktogramm 5)	Aufheizen (Piktogramm 6)
Frittierdauer	15 Minuten	20 Stunden	3 Minuten
Temperatur	150°C	50°C	180°C

Programm	Warmhalten (Piktogramm 7)	Rösten (Piktogramm 8)	Hähnchenschenkel (Piktogramm 9)
Frittierdauer	120 Minuten	30 Minuten	18 Minuten
Temperatur	70°C	180°C	175°C

Programm	Steak (Piktogramm 10)	Speck (Piktogramm 11)	Fisch (Piktogramm 12)
Frittierdauer	12 Minuten	15 Minuten	15 Minuten
Temperatur	160°C	160°C	170°C

Programm	Auftauen (Piktogramm 13)		
Frittierdauer	15 Minuten		
Temperatur	45°C		

8. Standby-Modus

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

9. Reinigung und Pflege



Achtung! Folgende Teile sind Geschirrspülmaschinen-geeignet:
Garbehälter, Abtropfschale, Grillrost

Reinigen Sie die Behälter in warmen Spülwasser. Benutzen Sie hierfür keine starken oder aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich ab und lassen Sie diese ausreichend trocknen. Bitte das Außengehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und danach gründlich abtrocknen. Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum reinigen.

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

10. Beispielrezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

10.1 Knusper-Lachswürfel

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

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

10.2 Geschmorte Paprika mit Quinoa

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

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

10.3 Selbstgemachte Pommes Frites / Kartoffel Wedges

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

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

11. Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht richtig	Das Gerät ist nicht an der Steckdose angeschlossen	Stecken Sie die Anschlussleitung des Gerätes in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose
	Es wurde die START/PAUSE-Taste nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die START/STOP-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

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 Einschub kann nicht leicht in die Fritteuse eingeschoben werden	Der Einschub ist überfüllt	Der Inhalt des Einschubes darf in keinem Fall die maximale Markierung überschreiten
	Der Einschub ist nicht korrekt eingesetzt	Stellen Sie sicher, dass der Einschub ordnungsgemäß in die Heißluftfritteuse eingelegt wird
Aus dem Gerät steigt Dampf auf	Sie frittieren ölige Lebensmittel	Es ist nicht ungewöhnlich, wenn in diesem Fall Essensdampf austreten kann
	Es befindet sich zu viel Öl im Frittiereinschub	Reinigen Sie bitte in jedem Fall die Einschübe nach Benutzung

12. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

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

Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee. Halten Sie das Gerät von hohen Außentemperaturen fern. Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies die Elektronikteile beschädigen könnte. Prüfen Sie vor der Verwendung das Gerät auf eventuelle Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in anderer Form beschädigt worden ist. Beachten Sie bitte auch die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen.

Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf. Benutzen Sie das Gerät nur mit der mitgelieferte Bodenplatte. Jede Reparatur oder Veränderung am Gerät, die nicht vom ursprünglichen Lieferanten durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- bzw. Garantieansprüche. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Die Gerätespezifikationen können sich ändern, ohne dass vorher gesondert darauf hingewiesen wurde.

13. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können. Sie sind als Verbraucher nach dem Elektrogesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 308182 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!
- Do not overfill the air fryer.
- 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 working environments
  - For guests in hotels, motels, guest houses and other residential-type premises
- Never use the appliance with 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 on the side 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
- Various inserts/trays
- Instruction manual

2. Technical data

Power supply	220-240V AC, 50/60Hz
Power consumption	• 2800W • in standby: <0.5W
Power capacity	approx. 17 litres (7.5L + 9.5L)
Features	• LED display • Timer function • Adjustable temperature (45-200°C in 5° steps) • 2 independent cooking zones • Anti-slip feet
Ambient temperature	+ 0-3°C to 35-40°C

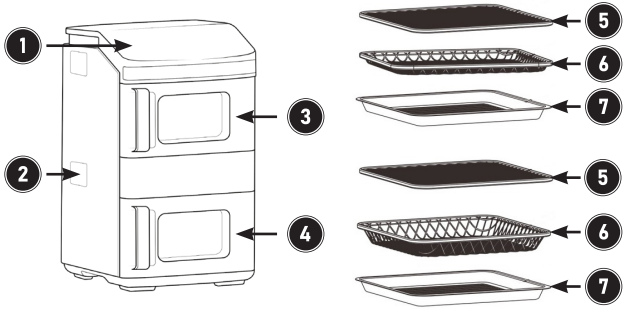
3. Function

The Arendo hot air fryer is the ideal kitchen aid for frying products such as French fries to your liking. The appliance requires little (max. 1-2 tablespoons) or no fat or oil and therefore contributes to a healthier diet. Thanks to the high capacity of 17 litres in total, particularly large quantities can be prepared.

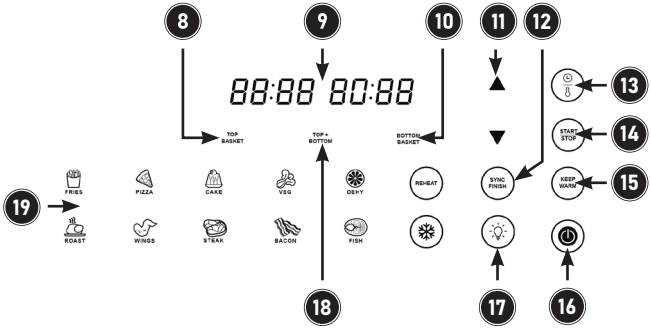
4. Before first use

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

5. Product details



Control elements



1	Display + control element
2	Air outlet
3	Upper chamber
4	Lower chamber
5	Grill grid
6	Cooking tray
7	Drip tray
8	‘TOP BASKET’ button
9	Display
10	‘BOTTOM BASKET’ button
11	‘UP’ / ‘DOWN’ buttons
12	‘SYNC’ button
13	‘TIME/TEMP’ button
14	‘START/STOP’ button
15	‘KEEP WARM’ button
16	‘POWER’ button
17	‘LIGHT’ button
18	‘TOP+BOTTOM’ button
19	Function programmes

6. Utilisation

1. Connect the power cable to a properly connected socket.
2. Then remove the inserts from the cooking chambers.
3. Prepare the food for cooking.
4. Place the drip trays on the base of the cooking chambers.
5. Place the food with the desired inserts (cooking tray or grill rack) in the cooking chambers. We recommend placing the food in the cooking chambers separately according to type. For small quantities, use only one chamber.

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

6. Tap the POWER button **(16)** on the appliance control panel. Select the desired cooking zone (basket) **(8/10/18)** by pressing 'TOP BASKET' **(8)** for the upper cooking chamber, 'BOTTOM BASKET' **(10)** for the lower cooking chamber or 'TOP+BOTTOM BASKET' **(18)** for both cooking chambers. The button for the currently selected cooking zone flashes and the display also shows the currently set time and temperature for the selected cooking zone. Now adjust the temperature and time manually (continue with step 7), or select one of the programmes by tapping on the corresponding icon **(19)**. The currently active programme will flash. When selecting the programme, make sure that you match the cooking time and temperature to the settings required for the food.
7. You can then change the temperature or time by pressing the 'TEMP/TIME' button **(13)** to switch between the time and temperature. You can use the 'UP' / 'DOWN' buttons **(11)** to adjust the values as required. For example, for the 'POMMES' programme (pictogram 1), you would have to reduce the temperature from the preset 200°C and 18 minutes to 180°C and the time to 9 minutes for non-frozen baked rolls.
8. If you want to use both cooking zones, once you have set the first cooking zone, press the button for the second cooking zone **(8/10)**, depending on which you set first). Now set the second cooking zone by proceeding in the same way as for the first cooking zone, i.e. first select a programme that is as suitable as possible for the food and adjust the time and temperature if required. Alternatively, you can select the 'TOP+BOTTOM' button **(18)** to set both cooking zones at the same time.
9. 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/ STOP' button **(14)**.
10. The appliance or cooking zone is ready when the set time has elapsed. You will then hear an acoustic signal. Open the cooking chamber door, remove the food and place it on heat-resistant material. Then remove your food. Attention! Although the programme is finished, the contents and the inserts may still be very hot.

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

6.1 TOP+BOTTOM function (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 'TOP+BOTTOM' function **(18)**. Press the 'TOP+BOTTOM' button **(18)** and set the time and temperature. Then tap 'START/STOP' **(14)** to start the cooking process.

6.2 SYNC function

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

1. First set the temperature and time for the first cooking zone. Then tap on the second cooking zone to set the temperature and time for the second cooking zone.
2. After setting the two cooking zones, press the 'SYNC' button **(12)**.
3. Once the parameters have been set, press the 'START/STOP' button **(14)**. The time and temperature for the respective cooking zone are now shown in the display. The cooking zone with the shorter cooking time is kept in the display. As soon as both remaining times match, the second cooking zone is switched on. The cooking process is now completed simultaneously for both cooking zones.

6.3 Interrupt the cooking process

If you want to interrupt the cooking process, e.g. to mix the ingredients or add more ingredients, simply open the desired cooking chamber. Once you close the cooking chamber again, the cooking process continues.

6.4 Stop cooking zone manually

To stop cooking in one cooking zone, press and hold button 8 or 10 for the respective cooking zone or button 18 to select both cooking zones. Then press the 'START/STOP' button **(14)** to stop the corresponding cooking zone.

6.5 Cancel cooking process

To cancel the cooking process completely (switch off the appliance), press the 'POWER' button **(16)**.

7. Functional programmes

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

Note: Each programme can be individually adjusted with a temperature of 45–200°C (in 5°C increments) and a frying time of between 1 and 60 minutes.

Programme	Fries (Pictogram 1)	Pizza (Pictogram 2)	Cake (Pictogram 3)
Frying time	18/20 minutes	10 minutes	25 minutes
Temperature	180°C	200°C	150°C
Programme	Vegetables (Pictogram 4)	Dehydrate (Pictogram 5)	Reheat (Pictogram 6)
Frying time	15 minutes	20 hours	3 minutes
Temperature	150°C	50°C	180°C
Programme	Keep warm (Pictogram 7)	Roast (Pictogram 8)	Chicken Wings (Pictogram 9)
Frying time	120 minutes	30 minutes	18 minutes
Temperature	70°C	180°C	175°C
Programme	Steak (Pictogram 10)	Bacon (Pictogram 11)	Fish (Pictogram 12)
Frying time	12 minutes	15 minutes	15 minutes
Temperature	160°C	160°C	170°C
Programme	Defrost (Pictogram 13)		
Frying time	15 minutes		
Temperature	45°C		

8. Standby mode

After 10 minutes without interaction with the control panel, the device enters standby mode.

9. Cleaning and care



Please note! The following parts are dishwasher safe:
Cooking container, drip tray, grill rack

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.

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

10. Sample recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Enclosures:

- Homemade chips / wedges

10.1 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.

10.2 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.

10.3 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.

11. 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 START/PAUSE button was not pressed after a cooking function was selected.	Press the START/STOP 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.

Error	Possible cause	Troubleshooting
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.	They deep-fry oily foods.	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.

12. 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.

13. 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.

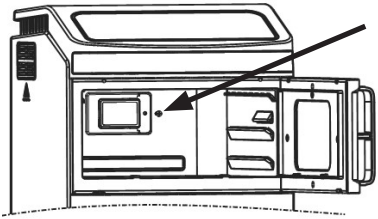
WEEE Directive 2012/19/EU
WEEE registration number: DE 67896761

WD Plus GmbH hereby declares that device 308182 complies with the essential requirements and other relevant provisions. A complete declaration of conformity is available from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany.

Lampenaustausch / Lamp replacement

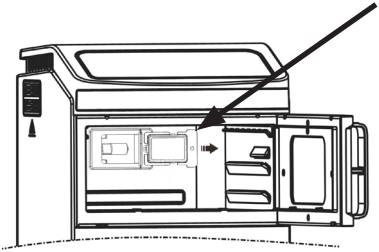
DE Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe austauschen. Öffnen Sie die Ofentür und entnehmen Sie zunächst den Luftstromkorb, das Backblech sowie weiteres Zubehör aus dem Garraum. Befolgen Sie anschließend die unten aufgeführten Schritte.

EN Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp. Open the oven door and first remove the airflow basket, baking tray and other accessories from the cooking chamber. Then follow the steps listed below.



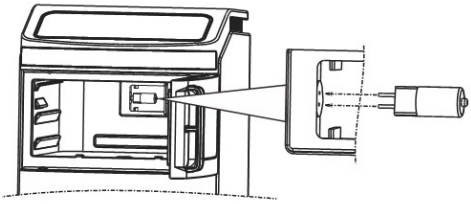
DE Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher, um die Schrauben der Lampenabdeckung zu entfernen.

EN Use a Phillips screwdriver to remove the screws from the lamp cover.



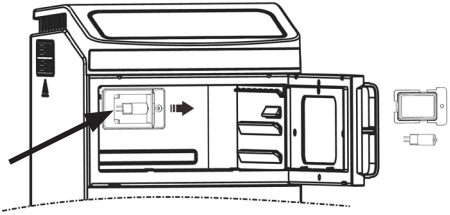
DE Ziehen Sie die Lampenabdeckung von links nach rechts heraus.

EN Pull the lamp cover out from left to right.



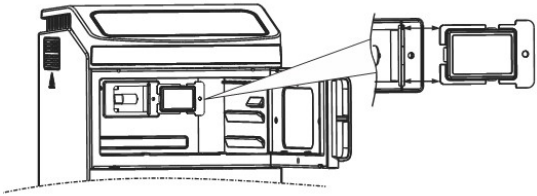
DE Ziehen Sie die Glühbirne von links nach rechts heraus.

EN Pull the bulb out from left to right.



DE Stecken Sie die Stifte der Glühbirne in die Fassung der Lampe.

EN Insert the pins of the bulb into the lamp socket.



DE Richten Sie die Lampenabdeckung am Schlitz aus und schieben Sie sie bis zum Anschlag hinein, um sicherzustellen, dass sie gut sitzt.

Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher, um die Lampenabdeckung mit Schrauben festzuziehen.

EN Align the lamp cover with the slot and push it in until it stops to ensure that it is securely in place.

Use a Phillips screwdriver to tighten the lamp cover with screws.

Lampen-Spezifikationen / Lamp specifications

Produktmodell / product model	G5.3
Abmessungen / dimensions	12.6mmx43.5mm
Lampenfuß / lamp base	GU5.3 1.5V
Betriebsspannung / operating voltage	230V
Leistung / power	20W

Notes

Notes

CONTACT US

feedback@ganzeinfach.de

(DE) 0800 72 444 05
+49 511 / 13221 710
(UK) +49 511 / 13221 720
(FR) +49 511 / 13221 730
(IT) +49 511 / 13221 740
(ES) +49 511 / 13221 750

MO-FR 9:30am - 18pm CET

www.arendo.de

WD Plus GmbH
Wohlenbergstraße 16
30179 Hannover, DE

V2.1