arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

ARENDO DUAL AIRFRYER

Mod.-Nr.: 308533

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 22

https://model.ganzeinfach.de/308533

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

- Verwenden Sie das Produkt nur, wenn Sie diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben!
- 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!
- 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
- 2x Frittierbehälter
- 2x Abtropfblech
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V AC, 50/60Hz
Leistungsaufnahme	2700 W
Kapazität	ca. 10 L (4L + 6L)
Features	• LED-Display • Timerfunktion (0-60min) • Anpassbare Temperatur (80-200°C in 5° Schritten)
Umgebungstemperatur	+ 0-3°C bis 35-40°C

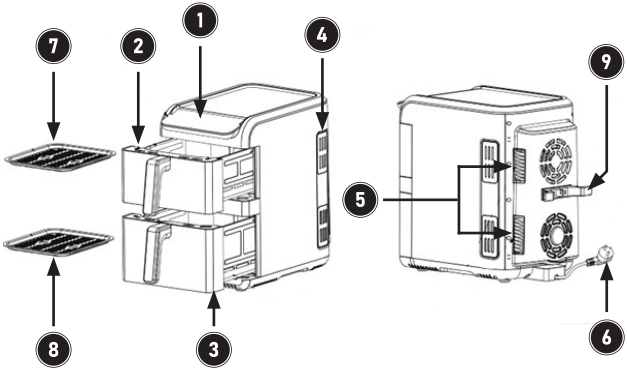
3. Funktion

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

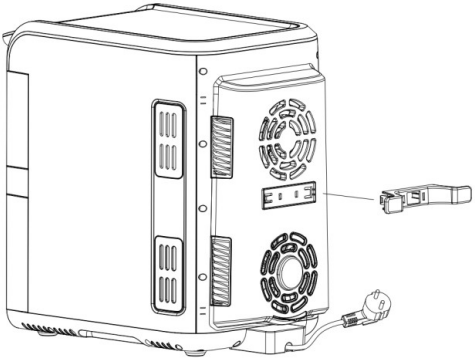
Kontrollieren Sie bei Erstinbetriebnahme des Gerätes nochmals die Unversehrtheit des Produkts bzw. der Bauteile sowie die Funktion. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung. Heizen Sie die Fritteuse für ungefähr 10-15 Minuten, bei maximaler Temperatur auf. Durch diesen Vorgang lösen Sie eventuelle Produktionsrückstände.

5. Produkt-Details



1	Display + Bedienelement
2	Frittierbehälter „Oben“ (4L)
3	Frittierbehälter „Unten“ (6L)
4	Gehäuse
5	Luftauslass (Oben + Unten)
6	Netzanschlusskabel
7	Abtropfblech „Oben“
8	Abtropfblech „Unten“
9	Abstandshalter Belüftung + Kabelaufwicklung

Der Abstandshalter für die Belüftung muss separat angebracht werden.



Bedienelemente



1	Programmauswahl (Piktogramme)
2	„POWER“-Taste
3	„SYNC“-Taste
4	„MATCH“-Taste
5	Auswahltasten für Garzone 4L und Garzone 6L
6	Temperatureinstellung „+“ und „-“
7	Zeit- und Temperaturanzeige für Garzone 4L (oben) und Garzone 6L (unten)
8	Zeiteinstellung „+“ und „-“
9	Innenraumbeleuchtung der Garzone 4L (oben) und Garzone 6L (unten)

6. Benutzung

1. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
2. Entnehmen Sie im Anschluss die Frittierbehälter.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel für das Garen vor.
4. Setzen Sie die Abtropfgitter in die Frittierbehälter ein.
5. Platzieren der Lebensmittel in den Frittierbehältern:
   Wir empfehlen die Lebensmittel getrennt nach Sorte in die Frittierbehälter zu geben. Bei einer geringen Menge, verwenden Sie nur einen Behälter. Platzieren Sie die Lebensmittel auf das eingesetzte Abtropfgitter. Stapeln Sie diese nicht zu dicht. Anschließend fahren Sie fort mit Schritt 6.

Achtung! Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht zu dicht gestapelt sind, damit die heiße Luft gut zirkulieren kann.

6. Setzen Sie die Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.
7. Tippen Sie auf die POWER-Taste **(2)** am Bedienfeld des Gerätes. Wählen Sie die gewünschte Garzone aus **(5)**, indem Sie auf das Symbol tippen. Die ausgewählte Garzone wird durch ein blinken des jeweiligen Symbols (4L=oben/ 6L= unten) und der dazugehörigen Zeit- und Temperaturanzeige **(7)** angezeigt. Passen Sie nun die Temperatur oder Zeit manuell an (siehe Punkt 8), oder wählen Sie das gewünschte Programm aus, indem Sie auf das entsprechende Piktogramm **(1)** 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.
8. Sie können die Temperatur oder die Zeit anpassen, indem Sie bei der Temperatur **(6)**- oder Zeiteinstellung **(8)** auf die Tasten „+“ und „-“ tippen, um die Werte einzustellen.
9. Wenn Sie beide Garzonen verwenden wollen, drücken Sie, nachdem Sie die erste Garzone eingestellt haben, zum Umschalten auf die Taste für die zweite Garzone **(5)** (je nachdem welche Sie zuerst eingestellt haben). Die ausgewählte Garzone wird durch ein blinken des jeweiligen Symbols (4L=oben/ 6L=unten) und der dazugehörigen Zeit- und Temperaturanzeige **(7)** angezeigt (wie in Punkt 7). 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 direkt auf Wunsch, Zeit- und Temperatur anpassen.
10. Sind die Einstellungen für eine oder, wenn Sie beide Garzonen nutzen, für beide korrekt, können Sie den Garprozess durch Drücken der POWER-Taste (2) starten.
11. Das Gerät bzw. die Garzone ist nach Ablauf der eingestellten Zeit fertig. Sie hören dann einen Signalton (6x). Entnehmen Sie die Frittierbehälter und stellen Sie sie auf hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen.

Achtung! Der Inhalt sowie der Behälter können noch sehr heiß sein.

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

6.1 MATCH-Funktion

Wenn Sie beide Garzonen zum Bereiten einer großen Menge desselben Garguts oder zum Garen bei gleicher Temperatur und Zeit verwenden wollen, können durch das Aktivieren der „MATCH"-Funktion, die Einstellungen von Temperatur und Zeit von einer Garzone zur anderen kopiert werden. Stellen Sie dafür die Zeit und Temperatur für eine Garzone ein und tippen Sie anschließend auf die Taste „MATCH" **(4)**. Drücken Sie anschließend die POWER-Taste **(2)**, um den Garvorgang zu starten. Während aktiver „MATCH"-Funktion, leuchtet die „MATCH"-Taste und das Display zeigt im Wechsel die Temperaturen und Restzeiten der beiden Garzonen (4L+6L) an.

6.2 SYNC-Funktion

Die SYNC-Funktion sorgt dafür, dass Speisen in beiden Garzonen – selbst bei unterschiedlichen Temperaturen und Garzeiten – zeitgleich fertig werden. Das Gerät passt den Start der Garzonen automatisch an.

1. Schalten Sie das Gerät ein, wählen Sie eine Garzone aus und stellen Sie diese nach Ihren Wünschen ein (wie in 6. Benutzung ➡ Punkt 7).
2. Wählen Sie nun die zweite Garzone zum Einstellen aus, indem Sie auf das jeweilige Symbol tippen **(5)**. Sobald die zweite Garzone ausgewählt ist und blinkt, erscheint die „SYNC"-Taste im Display **(3)**.
3. Stellen Sie die zweite Garzone nach Ihren wünschen ein (wie in 6. Benutzung ➡ Punkt 9) und drücken sie auf die „SYNC"-Taste, diese zeigt durch blinken an, dass sie ausgewählt ist.
4. Sobald Sie alle Parameter eingestellt haben, drücken Sie die POWER-Taste **(2)**. Der Garvorgang startet und im Display der jeweiligen Garzone wird die Temperatur und die Restlaufzeit im Wechsel angezeigt, wobei die Garzone mit der kürzeren Garzeit gehalten wird (Display zeigt „HOLD"). Sobald beide Restzeiten übereinstimmen, wird die zweite Garzone dazugeschaltet. Der Garvorgang wird nun bei beiden Garzonen gleichzeitig abgeschlossen.

Hinweise zur SYNC-Funktion:

- Ist nur eine Garzone aktiv und wird entfernt, während die andere im „HOLD" ist, wird der Prozess angehalten und im Display der entfernten Garzone steht „OPEN", solange bis die Garzone wieder eingeschoben wird.

- Wird die inaktive Garzone entfernt, ändert sich das Display von „HOLD“ zu „OPEN“. Die aktive Garzone bleibt so lange aktiv, bis die zweite dazugeschaltet werden soll.
- Ist die inaktive Garzone zum Zeitpunkt des dazuschaltens der zweiten Garzone entfernt, wird die zuerst aktive Garzone gehalten(im Display steht „HOLD“), bis die zweite eingeschoben wird. Dann starten beide mit der selben Zeit.
- Sind beide Garzonen in der SYNC-Funktion aktiv und eine der beiden wird entfernt, wird der Garvorgang in beiden Garzonen angehalten, bis die entfernte Garzone wieder eingeschoben wird. (Im Display der entfernten steht „OPEN“, im Display der noch eingeschobenen steht „HOLD“).

6.3 Garvorgang unterbrechen

Wenn der Garvorgang unterbrochen werden soll, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, ziehen Sie einfach den gewünschten Frittierbehälter heraus. Nachdem Sie den Frittierbehälter wieder einsetzen, setzt sich der Garvorgang fort. (Während der Behälter entfernt ist, zeigt das dazugehörige Display „OPEN“ an)

6.4 Einzelne Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu stoppen, drücken Sie die Taste der jeweiligen Garzone **(5)** und halten Sie anschließend die POWER-Taste **(2)** für 2 Sekunden gedrückt. Die ausgewählte Garzone wird dadurch abgeschaltet oder nicht gestartet, falls sie sich noch im Bereitschaftsmodus befindet („HOLD“ im SYNC-Modus). Alle anderen Garzonen arbeiten unverändert weiter.

6.5 Garvorgang abbrechen

Um den Garvorgang vollständig abzubrechen, drücken und halten Sie die POWER-Taste **(2)** für ca. 2 Sekunden. Lassen Sie die Taste anschließend los. Das Gerät schaltet sich dabei in den Standby-Modus und schaltet alle aktiven Garzonen aus (im Display wird „OFF“ bei den abgeschalteten Garzonen anezeigt). Um das Gerät erneut zu starten, warten Sie bis im Display kein „OFF“ mehr steht und starten es mit der POWER-Taste **(2)**. Nun können Sie es erneut nach Ihren Wünschen einstellen (wie in 6. Benutzung > Punkt 7).

7. Funktionsprogramme

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

Hinweis: Jedes Programm ist individuell anpassbar.

Programm	Fries (Piktogramm 1)	Steak (Piktogramm 2)	Wings (Piktogramm 3)
Frittierdauer	30 Minuten	15 Minuten	40 Minuten
Temperatur	200°C	200°C	200°C
Programm	Cake (Piktogramm 4)	Chicken (Piktogramm 5)	Pizza (Piktogramm 6)
Frittierdauer	20 Minuten	60 Minuten	10 Minuten
Temperatur	180°C	200°C	180°C
Programm	Fish (Piktogramm 7)	Veg (Piktogramm 8)	
Frittierdauer	10 Minuten	15 Minuten	
Temperatur	200°C	180°C	

8. Standby-Modus

Nach 5 Minuten ohne Interaktion mit dem Bedienfeld schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.

9. Beleuchtung

Sie haben die Möglichkeit die beiden Garzonen einzeln zu beleuchten, um das Gargut von außen zu begutachten, ohne den Garvorgang zu unterbrechen. Tippen Sie dafür einfach auf die jeweilige Beleuchtungs-Taste **(9)**, für die Garzone die Sie beleuchten möchten.

10. Reinigung und Pflege



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

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Frittierbehälter und Abtropfgitter haben eine Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallgegenstände oder aggressive Reinigungs- oder Scheuermittel zum Reinigen, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Entnehmen Sie die Frittierbehälter, damit das Gerät schneller abkühlt.
2. Reinigen Sie das Außengehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch und trocknen Sie es danach gründlich ab.
3. Reinigen Sie alle Teile mit warmen Spülwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Lassen Sie alles ausreichend trocknen.

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

11. Beispielrezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

11.1 Knusper-Lachswürfel

- Portionen: 2
- Zubereitungsdauer: 20 - 30 Minuten
- Zutaten:
- 200g Lachsfilet (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.

11.2 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.

11.3 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.

12. Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht richtig	Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen	Stecken Sie die Anschlussleitung des Gerätes in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose
	Die POWER-Taste wurde nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die POWER-Taste, nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, um das Gerät zu starten
Der Inhalt ist nach Ablauf der Zeit noch roh	Der Einschub ist zu voll	Frittieren Sie in mehreren Zügen anstatt dem 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 ist nicht Knusprig nach dem frittieren	Sie haben Lebensmittel verwendet die für eine andere Zubereitungsart gedacht sind	Verwenden Sie Lebensmittel die für die Heißluftfritteuse geeignet sind und/oder bestreichen Sie die Lebensmittel mit ein wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen
Der Einschub kann nicht leicht in die Fritteuse eingeschoben werden	Der Einschub ist überfüllt	Der Inhalt des Einschubs darf maximal bis 1cm unterhalb des Randes befüllt werden
	Der Einschub ist nicht korrekt eingesetzt	Stelle Sie sicher, dass der Einschub ordnungsgemäß in die Heißluftfritteuse eingeschoben wird
Aus dem Gerät steigt Dampf auf	Sie frittieren ölige Lebensmittel	Es ist nicht ungewöhnlich, dass in diesem fall Essensdampf austreten kann
	Es befindet sich zu viel Öl im Frittiereinschub	Reinigen Sie bitte in jedem Fall die Einschübe nach Benutzung
Frische Pommes sind nicht knusprig nach dem frittieren	Wie knusprig die Pommes werden, hängt von der Menge an Öl und dem Wasser an den Pommes ab	Achten Sie darauf, die Pommes gut abzutrocknen, bevor Sie Öl hinzufügen und sie frittieren

13. 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.

14. 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 308533 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

arendo



Important safety instructions for this device

- Only use the product if you have read and understood these operating instructions completely!
- 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 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
- 2x frying tray
- 2x drip tray
- Instruction manual

2. Technical data

Power supply	220-240V AC, 50/60Hz
Power consumption	2700 W
Power capacity	ca. 10 L (4L + 6L)
Features	• LED display • Timer function (0-60min) • Adjustable temperature (80-200°C in 5° steps)
Ambient temperature	+ 0-3°C to 35-40°C

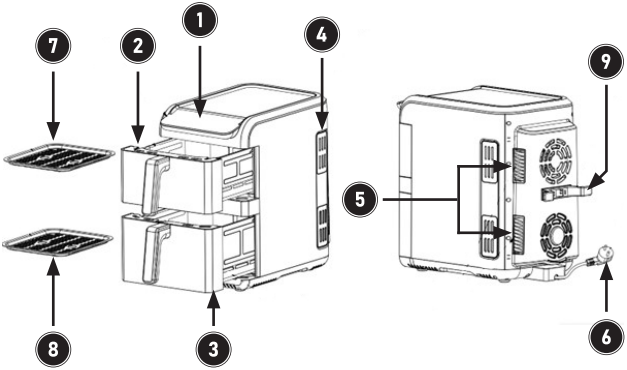
3. Function

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 10 litres in total, particularly large quantities can be deep-fried.

4. Before first use

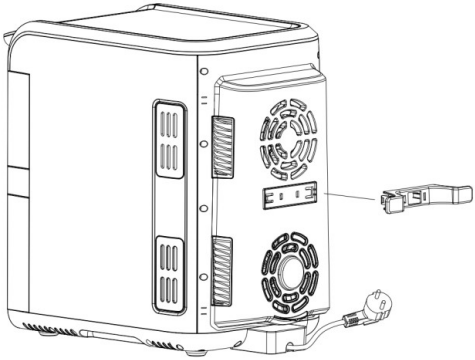
When using the appliance for the first time, check the integrity of the product and its components as well as its function. Remove the appliance from the packaging and remove all packaging material. Clean the product before using it for the first time. Heat the deep fryer for approximately 10-15 minutes at maximum temperature. This process will remove any production residues.

5. Product details



1	Display + control element
2	Frying tray ‘Top’ (4L)
3	Deep frying container ‘Bottom’ (6L)
4	Housing
5	Air outlet (top + bottom)
6	Mains connection cable
7	Drip tray ‘Top’
8	Drip tray ‘Bottom’
9	Ventilation spacer + cable winder

The spacer for the ventilation must be fitted separately.



Control elements



1	Programme selection (pictograms)
2	‘POWER’ button
3	‘SYNC’ button
4	‘MATCH’ button
5	Selection buttons for cooking zone 1 and cooking zone 2
6	Temperature setting ‘+’ and ‘-’
7	Time and temperature display for cooking zone 1 (top) and cooking zone 2 (bottom)
8	Time setting ‘+’ and ‘-’
9	Interior lighting for cooking zone 4L (top) and cooking zone 6L (bottom)

6. Utilisation

1. Connect the power cable to a properly connected socket.
2. Then remove the frying containers.
3. Prepare the food for cooking.
4. Insert the draining grids into the deep-frying containers.
5. Place the food in the frying containers:
   We recommend placing the food in the deep-frying containers separately according to type. If the quantity is small, use only one container.
   Place the food on the inserted draining rack. Do not stack them too tightly.
   Then continue with step 6.

Caution! Make sure that the food is not stacked too tightly so that the hot air can circulate well.

6. Insert the frying containers into the hot air fryer.
7. Tap the POWER button **(2)** on the control panel of the appliance. Select the desired cooking zone **(5)** by tapping on the symbol. The selected cooking zone is indicated by a flashing symbol (4L=up/ 6L=down) and the corresponding time and temperature display **(7)**. Now adjust the temperature or time manually (see point 8), or select the desired programme by tapping on the corresponding pictogram **(1)**. The currently active programme flashes. When selecting the programme, make sure that you match the preparation time and temperature with the settings required by the food.
8. You can adjust the temperature or time by tapping the '+' and '-' buttons in the temperature **(6)** or time setting **(8)** to set the values.
9. If you want to use both cooking zones, press the button for the second cooking zone **(5)** (depending on which you set first) after you have set the first cooking zone. The selected cooking zone is indicated by a flashing of the respective symbol (4L=up/ 6L=down) and the corresponding time and temperature display **(7)** (as in point 7). 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 matches the food as closely as possible or adjust the time and temperature directly as required.
10. If the settings are correct for one or, if you are using both cooking zones, for both, you can start the cooking process by pressing the POWER button **(2)**.
11. The appliance or cooking zone is ready when the set time has elapsed. You will then hear a signal tone (6x). Remove the frying containers and place them on heat-resistant material. Then remove your food.

Caution! The contents and the container may still be very hot.

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

6.1 MATCH function

If you want to use both cooking zones to prepare a large quantity of the same food or to cook at the same temperature and time, the temperature and time settings can be copied from one cooking zone to the other by activating the 'MATCH' function. To do this, set the time and temperature for a cooking zone and then tap the 'MATCH' button **(4)**. Then press the POWER button **(2)** to start the cooking process. While the 'MATCH' function is active, the 'MATCH' button lights up and the display alternately shows the temperatures and remaining times of the two cooking zones (4L+6L).

6.2 SYNC function

The SYNC function ensures that food is ready at the same time in both cooking zones - even at different temperatures and cooking times. The appliance automatically adjusts the start of the cooking zones.

1. Switch on the appliance, select a cooking zone and set it according to your requirements (as described in 6. Use ➡ point 7).
2. Now select the second cooking zone for setting by tapping on the respective symbol **(5)**. As soon as the second cooking zone is selected and flashes, the 'SYNC' button appears on the display **(3)**.
3. Set the second cooking zone according to your requirements (as described in 6. Use ➡ point 9) and press the 'SYNC' button, which flashes to indicate that it is selected.
4. As soon as you have set all the parameters, press the POWER button **(2)**. The cooking process starts and the temperature and the remaining cooking time are shown alternately in the display of the respective cooking zone, whereby the cooking zone with the shorter cooking time is held (display shows 'HOLD'). 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.

Notes on the SYNC function:

- If only one cooking zone is active and is removed while the other is in 'HOLD', the process is stopped and the display of the removed cooking zone shows 'OPEN' until the cooking zone is reinserted.
- If the inactive cooking zone is removed, the display changes from 'HOLD' to 'OPEN'. The active cooking zone remains active until the second cooking zone is to be switched on.

- If the inactive cooking zone is removed when the second cooking zone is switched on, the first active cooking zone is held (the display shows ‘HOLD’) until the second is inserted. Then both start with the same time.
- If both cooking zones are active in the SYNC function and one of them is removed, the cooking process is stopped in both cooking zones until the removed cooking zone is reinserted. (The display of the removed cooking zone shows ‘OPEN’, the display of the one still inserted shows ‘HOLD’).

6.3 Interrupting the cooking process

If the cooking process needs to be interrupted, e.g. to mix the ingredients or add more ingredients, simply pull out the desired frying tray. After you reinsert the frying tray, the cooking process continues. (While the container is removed, the corresponding display shows ‘OPEN’).

6.4 Stopping individual cooking zones manually

To stop the cooking process in a cooking zone, press the button for the relevant cooking zone **(5)** and then press and hold the POWER button **(2)** for 2 seconds. This switches off the selected cooking zone or does not start it if it is still in standby mode (‘HOLD’ in SYNC mode). All other cooking zones continue to work unchanged.

6.5 Cancelling the cooking process

To cancel the cooking process completely, press and hold the POWER button **(2)** for approx. 2 seconds. Then release the button. The appliance switches to standby mode and switches off all active cooking zones (the display shows ‘OFF’ for the cooking zones that are switched off). To restart the appliance, wait until the display no longer shows ‘OFF’ and start it by pressing the POWER button **(2)**. Now you can set it again according to your requirements (as in 6. Use > point 7).

7. Function programmes

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

Note: Each programme is individually customisable.

Programme	Fries (Pictogram 1)	Steak (Pictogram 2)	Wings (Pictogram 3)
Frying time	30 minutes	15 minutes	40 minutes
Temperature	200°C	200°C	200°C

Programme	Cake (Pictogram 4)	Chicken (Pictogram 5)	Pizza (Pictogram 6)
Frying time	20 minutes	60 minutes	10 minutes
Temperature	180°C	200°C	180°C

Programme	Fish (Piktogramm 7)	Veg (Piktogramm 8)
Frying time	10 minutes	15 minutes
Temperature	200°C	180°C

8. Standby mode

After 5 minutes without interaction with the control panel, the appliance automatically switches to standby mode.

9. Lighting

You have the option of illuminating the two cooking zones individually to inspect the food from the outside without interrupting the cooking process. To do this, simply tap the relevant lighting button **(9)** for the cooking zone you want to illuminate.

10. Cleaning and care



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

Clean the appliance after each use.

The deep-frying containers and drip grids have a non-stick coating. Do not use metal objects or aggressive cleaning or scouring agents for cleaning, as these can damage the non-stick coating.

1. Disconnect the mains plug from the socket and allow the appliance to cool down. Note: Remove the frying containers so that the appliance cools down more quickly.
2. Clean the outer housing with a clean, damp cloth and then dry it thoroughly.
3. Clean all parts with warm rinsing water and a non-abrasive sponge. Allow everything to dry sufficiently.

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

11. Sample recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Enclosures:

- Homemade chips / wedges

11.1 Crispy salmon cubes

- Servings: 2
- Preparation time: 20 - 30 minutes
- Ingredients:
- 200g salmon fillet (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.

11.2 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.

11.3 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.

12. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The device is not working properly	The appliance is not connected to the socket	Plug the connecting cable of the appliance into a properly connected socket outlet
	The POWER button was not pressed after a cooking function was selected	Press the POWER button after you have selected a function to start the device
The contents are still raw after the time has elapsed	The slot is too full	Fry in several batches instead of overfilling the tray
	The temperature is set too low	Set the correct temperature and fry again
	The cooking time is set too low	Set the correct cooking time and fry again

Error	Possible cause	Troubleshooting
The contents are not crispy after frying	You have used food that is intended for a different type of preparation	Use food that is suitable for the hot air fryer and/or coat the food with a little oil to achieve a crispier result
The tray cannot be easily inserted into the deep fryer	The slot is overfilled	The contents of the insert may be filled to a maximum of 1 cm below the edge
	The slide-in unit is not inserted correctly	Make sure that the rack is properly inserted into the air fryer
Vapour rises from the appliance	You fry oily foods	It is not unusual for food vapour to escape in this case
	There is too much oil in the frying tray	Please always clean the slide-in units after use
Fresh fries are not crispy after frying	How crispy the fries become depends on the amount of oil and water on the fries	Make sure to dry the fries well before adding oil and frying them

13. Safety instructions and disclaimer

Never operate the appliance unattended and check it for any damage and correct assembly before each use. Never attempt to open the appliance to carry out repairs or modifications yourself. Avoid contact with the mains voltage. The appliance is only de-energised when the plug is disconnected. Do not short-circuit the product. Also remember to disconnect the mains plug completely when not in use or during a thunderstorm. The appliance is not approved for outdoor use. Therefore, please only use it in a dry area.

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

Do not use the appliance for purposes other than those described in these instructions. This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally impaired persons. Only use the appliance with the base plate supplied. Any repair or modification to the appliance that is not carried out by the original supplier will invalidate the warranty or guarantee. The appliance may only be used by persons who have read and understood these instructions. The appliance specifications may change without prior notice.

14. 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 308533 is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions. You can obtain a complete declaration of conformity from WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany

CONTACT US

feedback@ganzeinfach.de

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

MO-FR 9:30am - 18pm CET

www.arendo.de

WD Plus GmbH
Wohlenbergstraße 16
30179 Hannover, DE
V1.2