arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

AIRFRYER

Mod.-Nr.: 308537

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 18

https://model.ganzeinfach.de/308537

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 bitte 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

- Heißluftfritteuse
- Frittierbehälter
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,224W
Kapazität	ca. 2,5 l (Frittierbehälter)
Features	• LED-Display • Timerfunktion (1-60 Minuten in 1-Min-Schritten) • Anpassbare Temperatur (80-200°C in 5°C-Schritten) • Auftaufunktion (60-200°C in 5°C-Schritten) • Anti-Rutsch-Füße

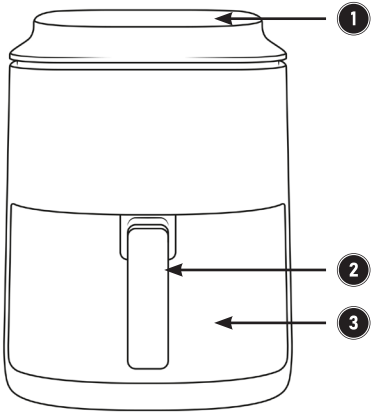
3. Funktion

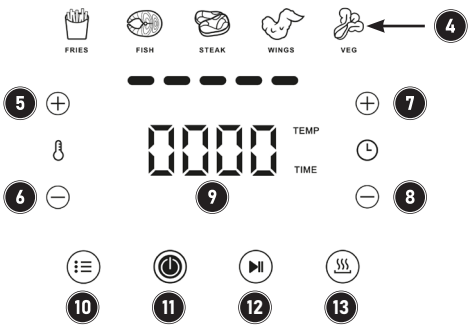
Die Heißluftfritteuse von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit, Produkte wie z.B. Pommes Frites nach Ihren Wünschen zu frittieren. Das Gerät benötigt hierfür kaum (max. 1-2 Esslöffel) oder gar kein Fett oder Öl und trägt so zu einer gesünderen Ernährung bei.

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 sich eventuelle Produktionsrückstände.

5. Produkt-Details

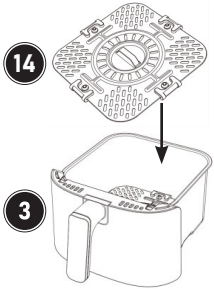




1	Display + Bedienelemente
2	Frittierbehälter-Handgriff
3	Frittierbehälter
4	Programme
5	Temperatur +
6	Temperatur -
7	Timer +
8	Timer -
9	Zeit- und Temperaturanzeige
10	MENU
11	ON/OFF
12	Start / Stop
13	DEFROST (Auftauen)

6. Benutzung

1. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
2. Nehmen Sie im Anschluss den Frittiereinschub heraus und vergewissern Sie sich, dass das Backblech **(14)** ordnungsgemäß im Frittiereinsatz **(3)** eingelegt ist.



3. Platzieren Sie die Lebensmittel im Frittierbehälter. Achten Sie darauf, dass Sie den Frittierbehälter nicht überfüllen (min. 1 cm unterhalb des Randes bleiben).
4. Setzen Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.
5. Drücken Sie die ON/OFF-Taste am Bedienfeld des Gerätes.
6. Um das Gerät manuell zu starten, wählen Sie zuerst mit den Bedienelementen die gewünschte Dauer und Temperatur aus. Oder wählen Sie alternativ über die Programm-Auswahltaste **(10)** eine von insgesamt fünf verschiedenen Modi aus. Sie haben die Möglichkeit die Temperatur und die Zeit, mithilfe der „Temperatur +", „Temperatur -", „Timer +" und „Timer -"-Tasten nach Belieben anzupassen.
7. Um den Vorgang zu starten, drücken Sie die „Start/Stop"-Taste **(12)**.
8. Sobald Sie den Signalton 5x hintereinander hören, ist der Vorgang beendet. Entnehmen Sie den Frittierbehälter und stellen Sie diesen auf ein hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen.
9. Um das Gerät vollständig vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Hinweis: Für ein noch besseres Ergebnis empfehlen wir, den Behälter einmal zur Hälfte des Koch- bzw. Frittiervorgangs umzurühren.

7. Funktionsprogramme

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

Essen	Pommes	Fisch	Steak	Wings
	 FRIES	 FISH	 STEAK	 WINGS
Frittierdauer	20 Minuten	15 Minuten	15 Minuten	25 Minuten
Temperatur	200°C	180°C	180°C	185°C

Essen	Gemüse	Defrost
	 VEG	
Frittierdauer	20 Minuten	20-60 Minuten
Temperatur	160°C	60°C - 200°C

8. Reinigung und Pflege



Achtung! Folgende Teile sind Geschirrspülmaschinen-geeignet:
Frittierbehälter (1)

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

Achtung! Achten Sie darauf, dass kein Wasser an die Elektronik gelangt, da sonst die Gefahr eines Elektroschocks besteht.

9. 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/STOP-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
Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert	Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr zur Hälfte der Kochzeit einmal durchschütteln	Entnehmen Sie den Einschub zur Hälfte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser umgerührt wird

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
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

10. 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.

11. 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.

Hinweis zum Datenschutz:

Bitte beachten Sie, dass Sie als Endnutzer selbst dafür verantwortlich sind, personenbezogene Daten vor der Entsorgung eines Altgerätes zu löschen.

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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 308537 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie bei: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover

Beispielrezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

Desserts:

- Haselnuss Brownies

Knusper-Lachswürfel

- Portionen: 2
- Zubereitungsdauer: 20 - 30 Minuten
- Zutaten:
- 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.

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

Bitte vorab 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.

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.

arendo



Important safety guidelines for this appliance

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

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

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

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

- Use the product only if you have completely read and understood this user manual!
- Do not cover the air outlet at the top and rear of the appliance.



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

1. Scope of delivery

- Hot air fryer
- Frying container
- Instruction manual

2. Technical data

Power supply	220-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption	1000 W
Power consumption in off-mode	0,224W
Capacity	approx. 2.5 litres (frying container)
Features	• LED display • Timer function (1-60 minutes in 1-minute increments) • Adjustable temperature (80-200°C in 5°C steps) • Defrost function (60-200°C in 5°C increments) • Anti-slip feet

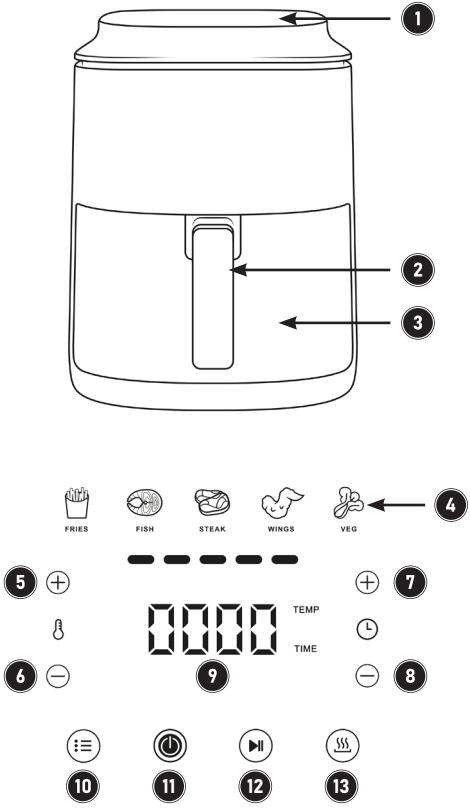
3. Function

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.

4. Before first use

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

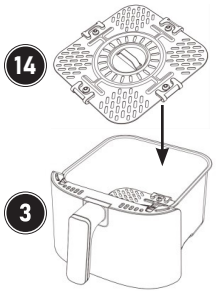
5. Product details



1	Display + controls
2	Frying tray handle
3	Frying tray
4	Programmes
5	Temperature +
6	Temperature -
7	Timer +
8	Timer -
9	Time and temperature display
10	MENU
11	ON/OFF
12	Start / Stop
13	DEFROST

6. Utilisation

1. Connect the power cable to a properly connected socket.
2. Then remove the frying tray and make sure that the baking tray **(14)** is properly inserted in the frying insert **(3)**.



3. Place the food in the deep-frying tray. Make sure that you do not overfill the frying tray (leave at least 1 cm below the rim).
4. Insert the frying tray into the air fryer.
5. Press the ON/OFF button on the control panel of the appliance.
6. To start the appliance manually, first select the desired duration and temperature using the controls. Alternatively, use the programme selection button **(10)** to select one of a total of five different modes. You have the option of adjusting the temperature and time as required using the 'Temperature +', 'Temperature -', 'Timer +' and 'Timer -' buttons.
7. To start the process, press the 'Start/Stop' button **(12)**.
8. As soon as you hear the signal tone 5 times in succession, the process is complete. Remove the frying tray and place it on a heat-resistant material. Then remove your food.
9. To disconnect the appliance completely from the mains, pull the mains plug out of the socket.

Note: For even better results, we recommend stirring the container once halfway through the cooking or frying process.

7. Function programmes

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

Food	French fries	Fish	Steak	Wings
	 FRIES	 FISH	 STEAK	 WINGS
Frying time	20 minutes	15 minutes	15 minutes	25 minutes
Temperature	200°C	180°C	180°C	185°C

Food	Vegetables	Defrost
	 VEG	
Frying time	20 minutes	20-60 minutes
Temperature	160°C	60°C - 200°C

8. Cleaning and care



Attention! The following parts are dishwasher-safe:
Frying tray (1)

Clean the containers in warm rinsing water. Do not use any strong or aggressive cleaning agents or abrasive cleaners. Then rinse all parts thoroughly and allow them to dry sufficiently. Please wipe the outer housing with a clean, damp cloth and then dry thoroughly.
Attention! Make sure that no water gets into the electronics, otherwise there is a risk of electric shock.

9. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The device is not working properly	The appliance is not connected to the socket	Plug the connecting cable of the appliance into a properly connected socket outlet
	The START/STOP button was not pressed after a cooking function was selected	Press the START/STOP button after you have selected the mode to start the device
The contents are raw after the time has elapsed	The slot is too full	Fry in several batches instead of overfilling the tray
	The temperature is set too low	Set the correct temperature and fry again
	The cooking time is set too low	Set the correct cooking time and fry again
The contents are not fried evenly	Some foods need to be shaken once about halfway through the cooking time	Remove the tray halfway through the cooking time and shake the contents once so that they are stirred

Error	Possible cause	Troubleshooting
The tray cannot be easily inserted into the deep fryer	The slot is overfilled	The contents of the slide-in unit must never exceed the maximum marking
	The slide-in unit is not inserted correctly	Make sure that the tray 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

10. Safety instructions and disclaimer

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

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

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

11. 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.#

Note on data protection:

Please note that you as the end user are responsible for deleting personal data before disposing of an old device.

WEEE Directive 2012/19/EU
WEEE Register No.: DE 67896761

Hereby, WD Plus GmbH declares that the device 308537 is in compliance with the essential requirements and other relevant regulations. A complete declaration of conformity can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany

Sample recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Enclosures:

- Homemade chips / wedges

Desserts:

- Hazelnut brownies

Crispy salmon cubes

- Servings: 2
- Preparation time: 20 - 30 minutes
- Ingredients:
- 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.

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

First 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.

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.

CONTACT US

feedback@ganzeinfach.de

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

MO-FR 9:30am - 18pm CET

www.arendo.de

WD Plus GmbH
Wohlenbergstraße 16
30179 Hannover, DE
V1.3