arendo®

# USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

**ARENDO CALDA**

Mod.-Nr.: 303588

**Table of contents**

1. Deutsch ..... 3

2. English ..... 18

3. Français ..... 33

4. Italiano ..... 48

5. Español ..... 63

https://model.ganzeinfach.de/303588

**GER:** Aktuelle Treiber, Bedienungsanleitungen und sonstige relevante Dokumente zu diesem Produkt finden Sie auf unserer Homepage.

**ENG:** Current drivers, user manuals and other relevant documents for this product can be found on our homepage.

**FRA:** Les pilotes actuels, les modes d'emploi et les autres documents relatifs à ce produit sont disponibles sur notre site Internet.

**ITA:** I driver aggiornati, le istruzioni per l'uso e altri documenti rilevanti per questo prodotto sono disponibili sulla nostra homepage.

**ESP:** Los controladores actuales, las instrucciones de uso y otros documentos relevantes para este producto se pueden encontrar en nuestra página web.



## Wichtige Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Fachhändler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Kinder dürfen nur unter Aufsicht oder Anleitung zur Benutzung das Gerät verwenden oder reinigen.
- Achtung! Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät entsprechend der Spannung, welche auf der Gerätekennzeichnung ersichtlich ist.

- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtbenutzung oder zur Reinigung aus der Steckdose.
- Wählen Sie eine geeignete Unterlage, damit das Gerät nicht umkippen kann.
- Benutzen Sie es nicht im Freien und halten Sie es vor Hitzequellen (z.B. Elektroherd) und direkter Sonneneinstrahlung fern. Stellen Sie das Gerät nicht in der direkten Nähe von Wasserquellen (z.B. Waschbecken) auf.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nie mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser

oder eine andere Flüssigkeit, damit Sie sich gegen einen elektrischen Schlag schützen!

- Benutzen Sie das Produkt nicht mit feuchten Händen.
- Bewegen Sie es auch nicht, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Ihren Körper vor austretendem Dampf fern. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Befüllen Sie die Fritteuse nur bis zur obersten Markierung.
- Das Gerät bitte nicht innerhalb 30 cm von Gegenständen aufstellen, die durch den entweichenden Dampf Schaden nehmen können.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich

seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst.

- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
  – Bauernhöfe, Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  – Für Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten

- Betreiben Sie das Gerät in keinem Fall an Funksteckdosen oder Zeitschaltuhren. Verwenden Sie ausschließlich eine ordnungsgemäß angeschlossene Netzsteckdose.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt!
- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder Frittierfett. Es besteht Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Produkt nur, wenn Sie diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben!
- Decken Sie den Luftauslass oben und hinten am Gerät nicht ab.



Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Arendo entschieden haben. Damit Sie auch Freude mit dem erworbenen Gerät haben, lesen Sie sich bitte die nachfolgende Kurzanleitung aufmerksam durch. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der gelieferten Ware, ob diese vollständig, fehlerfrei und unbeschädigt ist.

**1. Lieferumfang**

- Heißluftfritteuse
- Frittierbehälter
- Bedienungsanleitung

**2. Technische Daten**

| | |
|---|---|
| Spannungsversorgung | 220-240V AC, 50/60Hz |
| Leistungsaufnahme | 1800 W |
| Kapazität | ca. 5,2 l (Frittierbehälter) |
| Features | • LED-Display<br>• Timerfunktion (0-60 Minuten in 1-Min-Schritten)<br>• Anpassbare Temperatur (80-200°C in 5°C-Schritten)<br>• Anti-Rutsch-Füße |
| Umgebungstemperatur | + 0-3°C bis 35-40°C |

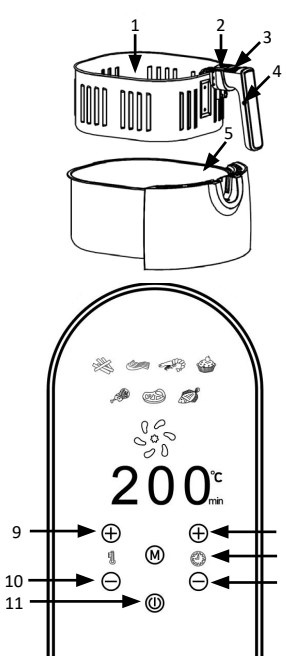
**3. Funktion**

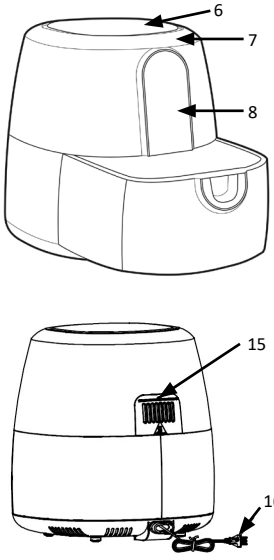
Die Heißluftfritteuse von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit, Produkte wie z.B. Pommes Frites nach Ihren Wünschen zu frittieren. Das Gerät benötigt hierfür kaum (max. 1-2 Esslöffel) oder gar kein Fett oder Öl und trägt so zu einer gesünderen Ernährung bei. Durch das hohe Fassungsvermögen von 5,2 l können besonders große Mengen frittiert werden.

**4. Vor der ersten Benutzung**

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

**5. Produkt-Details**



| | |
|---|---|
| 1 | Frittierbehälter |
| 2 | Schutzblende |
| 3 | Entriegelungstaste für Einschübe |
| 4 | Handgriff |
| 5 | Frittiereinschub |
| 6 | Gehäuse |
| 7 | Lufteinlass |
| 8 | Bedienfeld |
| 9 | Temperatur erhöhen |
| 10 | Temperatur verringern |
| 11 | Ein/Aus-Taste |
| 12 | Zeit erhöhen |
| 13 | Programm-Auswahltaste |
| 14 | Zeit verringern |
| 15 | Luftauslass |
| 16 | Stromkabel mit Netzstecker |

**6. Benutzung**

- Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
- Entnehmen Sie im Anschluss den Frittierbehälter.
- Platzieren Sie die Lebensmittel im Frittierbehälter. Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Markierung nicht überschreiten.
- Setzen Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am Bedienfeld des Gerätes.
- Um das gewünschte Programm zu starten, wählen Sie zuerst mit den Bedienelementen die gewünschte Dauer und Temperatur aus. Oder wählen Sie alternativ über die Programm-Auswahltaste eine von insgesamt sieben verschiedenen Modi aus. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Gerät zu starten.

- Wenn Sie den Signalton hintereinander hören, ist der Vorgang beendet. Entnehmen Sie den Frittierbehälter und stellen Sie diesen auf ein hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen.

*Hinweis:*
*- Für ein noch besseres Ergebnis empfehlen wir, den Behälter einmal in der Mitte des Frittiervorganges umzurühren.*

**7. Funktionsprogramme**

| Essen | Standard | Pommes | Rippchen | Shrimps |
|---|---|---|---|---|
| | / |  |  |  |
| Frittierdauer | 15 Minuten | 20 Minuten | 15 Minuten | 20 Minuten |
| Temperatur | 180°C | 200°C | 180°C | 160°C |
| Essen | Kuchen | Hähnchen-schenkel | Fleisch | Fisch |
| |  |  |  |  |
| Frittierdauer | 40 Minuten | 25 Minuten | 20 Minuten | 20 Minuten |
| Temperatur | 160°C | 180°C | 160°C | 180°C |

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

**8. Reinigung und Pflege**

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

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

**9. Beispielrezepte**

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

Desserts:

- Haselnuss Brownies

**9.1 Knusper-Lachswürfel**

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

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

**9.2 Geschmorte Paprika mit Quinoa**

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

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

**9.3 Selbstgemachte Pommes Frites / Kartoffel Wedges**

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

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

**10. Fehlerbehebung**

| Fehler | Mögliche Ursache | Fehlerbehebung |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht richtig | Das Gerät ist nicht an der Steckdose angeschlossen | Stecken Sie die Anschlussleitung des Gerätes in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose |
| | Es wurde die ON/OFF-Taste nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde | Drücken Sie die ON/OFF-Taste nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, um das Gerät zu starten |
| Der Inhalt ist nach Ablauf der Zeit roh | Der Einschub ist zu voll | Frittieren Sie in mehreren Zügen anstatt den Einschub zu überfüllen |
| | Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt | Stellen Sie die korrekte Temperatur ein und frittieren Sie erneut |
| | Die Kochzeit ist zu niedrig eingestellt | Stellen Sie die korrekte Kochzeit ein und frittieren Sie erneut |
| Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert | Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr in der Mitte der Kochzeit einmal durchschütteln | Entnehmen Sie den Einschub in der Mitte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser umgerührt wird |
| Der Einschub kann nicht leicht in die Fritteuse eingeschoben werden | Der Einschub ist überfüllt | Der Inhalt des Einschubes darf in keinem Fall die maximale Markierung überschreiten |
| | Der Einschub ist nicht korrekt eingesetzt | Stellen Sie sicher, dass der Einschub ordnungsgemäß in die Heißluftfritteuse eingelegt wird |
| Aus dem Gerät steigt Dampf auf | Sie frittieren ölige Lebensmittel | Es ist nicht ungewöhnlich, wenn in diesem Fall Essensdampf austreten kann |
| | Es befindet sich zu viel Öl im Frittiereinschub | Reinigen Sie bitte in jedem Fall die Einschübe nach Benutzung |

## 11. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

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

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

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

## 12. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können. Sie sind als Verbraucher nach dem Elektrogesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammel-

stellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 303588 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 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
- Never 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 choosing an Arendo product. Please read the following user manual carefully so that you can enjoy the purchased product for a long time. Before using the product, first check that the delivered item is complete, accurate and undamaged.

**1. Scope of delivery**

- Hot air fryer
- Container for frying
- User manual

**2. Technical data**

| | |
|---|---|
| Power supply | 220-240V AC, 50/60Hz |
| Power consumption | 1800 W |
| Capacity | approx. 5.2 litres (frying container) |
| Features | • LED display<br>• Timer function (0-60 minutes in 1 minute increments)<br>• Adjustable temperature (80-200°C in 5°C increments)<br>• Non-slip base |
| Ambient temperature | + 0-3°C until 35-40°C |

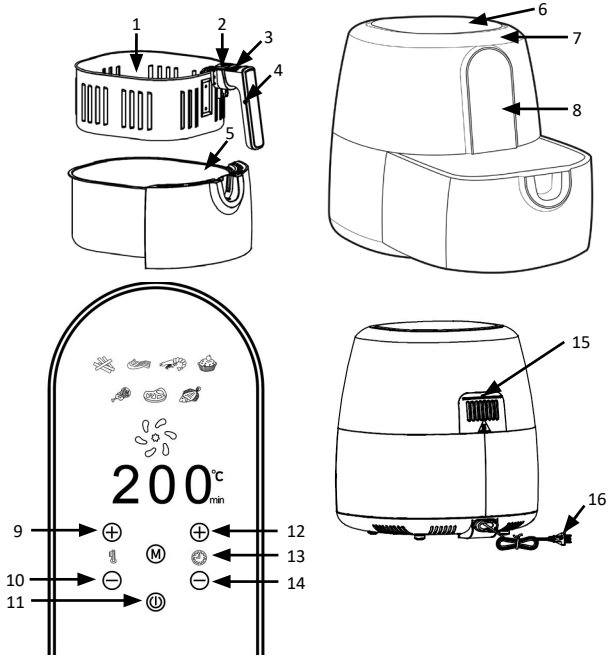
**3. Function**

As an ideal kitchen aid, the hot air fryer manufactured by Arendo allows you to fry products such as French fries in whatever way you want. The appliance requires hardly any oil (max. 1-2 tablespoons) or sometimes no oil at all, thereby contributing to a healthier diet. Very large quantities can be fried owing to the high capacity of 5.2 litres.

**4. Before initial use**

Check that the product and the components are intact and that the appliance is working properly when using it for the first time Take the appliance out of the package and remove all the packaging material. Clean the product before the initial use. Heat the fryer for about 10-15 minutes. This removes any production residues.

**5. Product details**



| | |
|---|---|
| 1 | Container for frying |
| 2 | Safety screen |
| 3 | Unlocking button for trays |
| 4 | Handle |
| 5 | Frying tray |
| 6 | Housing |
| 7 | Air inlet |
| 8 | Control panel |
| 9 | Increase temperature |
| 10 | Reduce temperature |
| 11 | ON/OFF button |
| 12 | Increase time |
| 13 | Programme selection button |
| 14 | Reduce time |
| 15 | Air outlet |
| 16 | Power cable with plug |

**6. Usage**

- Connect the power cable to a properly installed socket.
- Then remove the frying container.
- Place the items in the frying container. Ensure that you do not exceed the maximum mark.
- Place the frying container in the hot air fryer.
- Press the on/off button on the control panel of the appliance.
- To start the desired program, first select the desired time and temperature using the control elements. Alternatively, you can select one of the seven modes using the program selection button. Press the ON/OFF button to start the appliance.

- The process is completed when you hear beeps in succession. Remove the frying container and place it on a heat-resistant material. Then remove your items.

*Note:*
*-For a better result, we recommend that you stir the container once during the frying process.*

**7. Function programs**

| Food items | Standard | French fries | Ribs | Shrimps |
|---|---|---|---|---|
| | / |  |  |  |
| Frying time | 15 minutes | 20 minutes | 15 minutes | 20 minutes |
| Temperature | 180°C | 200°C | 180°C | 160°C |

| Food items | Cake | Chicken legs | Meat | Fish |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| Frying time | 40 minutes | 25 minutes | 20 minutes | 20 minutes |
| Temperature | 160°C | 180°C | 160°C | 180°C |

*Please note that these are only sample values which can be adapted as desired.*

**8. Cleaning and Care**



**Caution! The following parts are dishwasher safe:**
Frying container (1)

Clean the container using warm soapy water. Do not use any strong or aggressive cleaning agents or scouring agents. Then rinse all the parts thoroughly and allow them to dry adequately. Please wipe the outer body with a clean, damp cloth and then dry it thoroughly.
**Caution!** Ensure that water does not enter the switching mechanism or on the heating plate. Otherwise, there is a risk of electric shock.

**9. Sample recipes**

Main dishes:

- Crunchy salmon cubes
- Stewed peppers with quinoa and mushrooms

Accompaniments:

- Homemade French fries / Wedges

Desserts:

- Hazelnut brownies

**9.1 Crunchy salmon cubes**

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

First, cut the salmon fillet into bite-sized pieces of about 3 x 3 cm and season it with lemon juice, salt and pepper. Keep the flour ready in a deep plate. Then break the eggs into a plate. Finally, prepare another plate with crumbled corn flakes. Apply flour to the fillet pieces, then cover them completely with egg and cornflakes. Then, bake the coated salmon pieces in the Arendo hot air fryer oven with a teaspoon of oil at 190°C for about 6 - 8 minutes until it becomes crispy and serve on a plate.

**9.2 Stewed peppers with quinoa**

- Serves: 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 of sunflower oil/rapeseed oil/olive oil

First wash the quinoa thoroughly under cold water to flush out any bitter substances that may be present. Then, heat 300ml of vegetable stock with the fennel and allow the quinoa to cook in it for 10 minutes. Then remove the quinoa from the stove and keep it aside for 10 more minutes. In the meantime, cut the peppers below the stalk into circular pieces and detach them carefully with the core. De-core the peppers completely. Also peel and chop the shallots and garlic. Then slice the mushrooms and sauté them briefly with the curry powder, the shallot and garlic pieces in a pan. Finally, mix the quinoa with the mushrooms and add parmesan and fill the peppers with it. Place the peppers with a little oil for about 12 - 15 minutes at about 160°C in the Arendo hot air fryer.

**9.3 Homemade french fries / potato wedges**

- Serves: 2
- Preparation time: 10 - 15 minutes
- Ingredients:
- 6 potatoes (or sweet potatoes)
- Paprika seasoning
- Salt
- 1-2 tablespoons of sunflower oil/rapeseed oil/olive oil

First, peel the potatoes or wash them thoroughly for wedges. Then cut them into strips of about 1cm thick or into pieces and put them in cold water for 10 minutes to dissolve the starch from the potatoes. Now turn the strips over in the oil and season them with pepper and salt. Finally bake the French fries or wedges in the Arendo hot air fryer at 200°C for about 10 minutes until they become crispy.

**10. Troubleshooting**

| Error | Possible cause | Troubleshooting |
|---|---|---|
| The appliance is not working properly | The appliance is not connected to the socket | Insert the connection cable of the appliance into a properly installed socket |
| | The ON/OFF button was not pressed after selecting a cooking function | Press the ON/OFF button after selecting the mode to start the appliance |
| The food item is raw even after the time duration | The tray is too full | Fry the items in several batches instead of over-filling 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 food item is not evenly fried | For some food items, you have to shake the container once during cooking time | Remove the tray during cooking time and shake the items once, so that they are stirred |
| The tray can not be easily inserted into the fryer | The tray is over-filled | The contents of the tray should never exceed the maximum mark |
| | The tray is not properly inserted | Ensure that the tray is properly inserted into the hot air fryer |
| Steam is escaping from the appliance | You are frying oily food items | It is not uncommon in such cases for steam to escape |
| | There is too much oil in the frying tray | Please always clean the trays after use |

## 11. Safety instructions and disclaimer

Do not operate the appliance unattended and check it for damage and proper assembly before using it each time. Please do not try to open the appliance to carry out repairs or modifications by yourself. Avoid contact with the mains supply. The appliance does not carry current only when disconnected. Please do not short-circuit the product. Do not forget to disconnect the power cord when the appliance is not being used or during thunderstorms. The appliance is not approved for outdoor use. Therefore, please use it only in dry surroundings.

Protect it from high humidity, water and snow. Do not expose the appliance to high outside temperatures. Do not expose the appliance to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the appliance for any damage before using it. The appliance should not be used if it has been subject to impact or has been damaged in some other way. Please follow the local regulations and restrictions.

Do not use the appliance for purposes other than those described in this user manual. This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally disabled persons. Use the appliance only with the base plate supplied. Any repairs or modifications to the appliance not carried out by the original supplier will void any warranty and guarantee claims. The appliance should be used only by persons who have read and understood this user manual. The specifications of the appliance may be changed without prior notice.

## 12. Disposal instructions

In line with the European WEEE directive, electrical and electronic appliances should not be disposed of along with domestic waste. Their components have to be separately sent for recycling or disposal, because improper disposal of toxic and dangerous components may permanently damage the environment. According to the Electronic Equipment Act (ElektroG), you are obliged (as a consumer) to return (free of charge) all electrical and electronic appliances to the manufacturer, the point of sale or public collection points at the end of their service life. The relevant local laws regulate the details in this regard. The symbol displayed on the product, in the user manual or/and on the packaging refers to these regulations. With this manner of sorting, recycling and disposal of used appliances, you make an important contribution towards protecting our environment.

**WEEE directive 2012/19/EU**
**WEEE Register no.: DE 67896761**

The company WD Plus GmbH hereby certifies that the appliance 303588 complies with the fundamental requirements and all other relevant stipulations. A complete conformity statement can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover



## Consignes de sécurité importantes pour cet appareil

- Lorsque le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un représentant ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout risque.
- Les enfants ne doivent utiliser ou nettoyer l'appareil que s'ils sont surveillés ou ont reçu une instruction sur son mode d’emploi.
- Attention ! Pour des raisons de sécurité, ne pas laisser des pièces d'emballages (sacs en plastique, carton, polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Utilisez l'appareil avec la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Débranchez la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil ou pour le nettoyage.
- Choisissez une surface adéquate afin que l'appareil ne puisse pas basculer.
- Ne l'utilisez pas en extérieur et maintenez-le éloigné de sources de chaleur (p. ex. cuisinière électrique) et du rayonnement solaire direct. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources d'eau (telles que des éviers).
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins privées et prévues. Il n'est pas conçu pour l'usage commercial.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau

ou un autre liquide pour pouvoir vous protéger contre un choc électrique !

- N'utilisez pas le produit avec des mains humides.
- Ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.
- Maintenez votre corps éloigné de la vapeur qui s'échappe. Il existe un risque de brûlures !
- Ne remplissez la friteuse que jusqu'à son niveau maximal.
- Ne placez pas l'appareil à 30 cm d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes avec connaissances limitées en matière de manipulation ou par des personnes avec défaillance

des organes sensoriels, à condition qu'elles soient surveillées et formées à un emploi sûr de l'appareil, et qu'elles soient conscientes des risques impliqués.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et des usages similaires comme :
  – Exploitations agricoles, coins-cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
  – Pour les hôtes des hôtels, motels, pensions et autres locaux équivalents
- Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil avec prises électriques télé-

commandées ou minuteurs. Utilisez uniquement un prise secteur normalement connectée.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance !
- Ne remplissez pas l’appareil d’huile ou de graisse de friture. Il existe un risque d'incendie !
- Utilisez seulement le produit seulement si vous avez lu complètement et compris le mode d'emploi.
- Ne couvrez pas la sortie d'air de l'appareil à l'avant et à l'arrière.



Nous vous remercions d'avoir acheté un produit d'Arendo. Pour que vous puissiez profiter longtemps de l'appareil acquis, veuillez lire attentivement le mode d'emploi suivant. Avant la mise en service du produit livré, vérifiez s'il est complet, sans défauts et intact.

**1. Contenu de la livraison**

- Friteuse à air chaud
- Panier de friture
- Mode d'emploi

**2. Caractéristiques techniques**

| | |
|---|---|
| Alimentation en tension | 220-240 V CA, 50/60 Hz |
| Puissance absorbée | 1800 W |
| Capacité | Env. 5,2 l (panier de friture) |
| Caractéristiques | • Affichage LED<br>• Fonction de minuterie (0-60 minutes par incrément d'1 min)<br>• Température réglable (80-200°C par incrément de 5°C)<br>• Supports anti-dérapants |
| Température ambiante | + 0-3°C à 35-40°C |

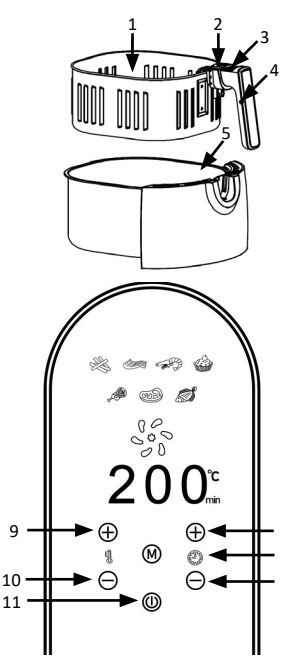
**3. Fonction**

La friteuse à air chaud d'Arendo vous offre, comme accessoire de cuisine idéal, la possibilité de préparer des frites comme vous les aimez. L'appareil ne nécessite quasiment aucune (maximum 1-2 cuillère à soupe) voire aucune graisse ou huile, contribuant ainsi à une alimentation saine. Grâce à la grande capacité de 5,2 l, vous pouvez frire des quantités particulièrement importantes.

**4. Avant la première utilisation**

Lors de la première mise en service de l'appareil, assurez-vous une fois de plus de l'intégrité du produit ou des composants et de son intégrité fonctionnelle. Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tout matériau d'emballage. Nettoyez le produit avant la première utilisation. Chauffez la friteuse pendant 10-15 minutes environ. Par ce processus, vous éliminez les éventuels résidus de production.

**5. Particularités du produit**



| | |
|---|---|
| 1 | Panier de friture |
| 2 | Clapet de protection |
| 3 | Touche de déverrouillage pour inserts |
| 4 | Poignée |
| 5 | Insert de friture |
| 6 | Boîtier |
| 7 | Entrée d'air |
| 8 | Champ de commande |
| 9 | Augmenter la température |
| 10 | Diminuer la température |
| 11 | Touche Marche/Arrêt |
| 12 | Augmenter le temps |
| 13 | Touche de sélection du programme |
| 14 | Diminuer le temps |
| 15 | Sortie d'air |
| 16 | Câble électrique avec prise secteur |

**6. Mode d'emploi**

- Connectez le câble électrique à une prise correctement installée.
- Ouvrez ensuite le panier de friture.
- Placez les aliments dans le panier de friture. Assurez-vous de ne pas dépasser le niveau maximum de remplissage.
- Placez ensuite le panier dans la friteuse à air chaud.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt sur le champ de commande de l'appareil.
- Pour démarrer le programme souhaité, choisissez tout d'abord la durée et la température désirée avec les éléments de réglage. Vous pouvez aussi choisir via la touche de sélection du programme l'un des sept modes différents. Appuyez sur la touche ON/OFF pour démarrer l'appareil.

- Si vous entendez le signal sonore juste après, le processus est terminé. Enlevez le panier de friture et placez-le sur une surface supportant la chaleur. Puis enlevez vos aliments.

*Remarque :*
*- Pour un résultat encore meilleur, nous recommandons de brasser le panier une fois au milieu du processus de friture.*

**7. Programmes de fonctionnement**

| Aliment | Standard | Frites | Travers de porc | Crevettes |
|---|---|---|---|---|
| | / |  |  |  |
| Durée de friture | pendant 15 minutes | pendant 20 minutes | pendant 15 minutes | pendant 20 minutes |
| Température | 180°C | 200°C | 180°C | 160°C |

| Aliment | Gâteau | Pilons de poulet | Viande | Poisson |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| Durée de friture | pendant 40 minutes | pendant 25 minutes | pendant 20 minutes | pendant 20 minutes |
| Température | 160°C | 180°C | 160°C | 180°C |

*Veuillez noter que ces valeurs sont uniquement des exemples et qu'elles peuvent être adaptées à volonté.*

**8. Nettoyage et entretien**



**Attention ! Les éléments suivants passent au lave-vaisselle :**
Panier de friture (1)

Nettoyez le panier à l'eau chaude. N'utilisez pas de détergents forts ou agressifs, ni d'agents abrasifs. Rincez ensuite toutes les pièces soigneusement et laissez-les sécher suffisamment. Veuillez nettoyer le boîtier extérieur avec un chiffon humide propre et essuyez-le ensuite soigneusement.

**Attention !** Veillez à éviter la pénétration d'eau dans le mécanisme de commutation ou sur la plaque chauffante, en raison d'un risque d'électrocution.

**9. Exemples de recettes**

Plats de résistance :

- dés de saumon croustillants
- Paprika braisé au quinoa et aux champignons

Plats d'accompagnement :

- wedges / pommes frites faits maison

Desserts :

- brownies aux noisettes

**9.1 Dés de saumon croustillant**

- Portions : 2
- Durée de la cuisson : 20 - 30 minutes
- Ingrédients :
- 200 g de dés de saumon (sans peau, ni arêtes)
- 100 g cornflakes
- 1 - 2 œuf(s)
- 75 g de farine
- Jus de citron
- Sel et poivre
- 1 - 2 cuillère à soupe au choix de l'huile tournesol / huile de colza / huile d'olive

D'abord découper le filet de saumon en morceaux de la taille d'une bouchée, de 3 x 3 cm environ et les assaisonner avec un peu de jus de citron, du sel et du piment. Apprêter la farine dans une assiette profonde. Ensuite, battre les œufs dans une assiette. Finalement, apprêter une autre assiette avec des cornflakes émiettés. Par la suite, tourner les morceaux de saumon dans la farine, les recouvrir avec l'œuf, puis complètement avec des cornflakes. Rendre croustillants les morceaux de saumon panés dans la friteuse à air chaud Arendo avec une cuillère à thé d'huile à 190° C pendant 6 - 8 minutes environ et servir dans une assiette.

**9.2 Paprika braisé au quinoa**

- Portions : 2
- Durée de la cuisson : 20 - 30 minutes
- Ingrédients :
- 100 g de quinoa
- 4 poivrons (rouge)
- 300 ml de bouillon de légumes
- 120 g de champignon
- 100 g de parmesan râpé
- Curry
- 1 cuillère à thé de fenouil (moulu)
- 1 échalotte
- 1 gousse d'ail
- 1 - 2 cuillère à soupe au choix de l'huile tournesol / huile de colza / huile d'olive

En premier lieu, laver minutieusement du quinoa dans l'eau froide pour éliminer éventuellement les substances amères existantes. Ensuite, réchauffer les 300ml de bouillon de légumes avec du fenouil et faire cuire le quinoa pendant 10 minutes. Enlever le quinoa du four et laisser gonfler 10 minutes de plus. Entretemps, découper les poivrons en rondelles au-dessous de la tige et retirer délicatement avec le trognon. Dénoyauter complètement le paprika. Éplucher et écraser l'échalotte ainsi que l'ail. Ensuite, découper les champignons en petits morceaux et rôtir brièvement avec du curry, les morceaux d'échalotte et d'ail dans une poêle. Finalement, mélanger le quinoa avec les champignons et ajouter du parmesan, remplir le tout de paprika. Placer le paprika avec un peu d'huile pendant 12 – 15 minutes à 160 °C environ dans la friteuse à air chaud Arendo.

**9.3 wedges de pommes de terre / pommes frites faits maison**

- Portions : 2
- Durée de la cuisson : 10 - 15 minutes
- Ingrédients :
- 6 pommes de terre (ou ignames)
- Paprika
- Sel
- 1 - 2 cuillère à soupe au choix de l'huile tournesol / huile de colza / huile d'olive

D'abord éplucher les pommes de terre ou les laver minutieusement pour les wedges. Ensuite, les découper en tranches ou morceaux d'1cm d'épaisseur, placer pendant 10 minutes dans l'eau froide pour extraire la fécule des pommes de terre. Maintenant, tourner les tranches dans l'huile et assaisonner avec le paprika et du sel. Finalement, rendre croustillants les pommes ou les wedges dans la friteuse à air chaud Arendo à 200 °C pendant environ 10 minutes.

**10. Dépannage**

| Erreur | Cause possible | Dépannage |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas correctement | L'appareil n'est pas raccordé à la prise électrique | Brancher la conduite de raccordement de l'appareil dans une prise correctement installée |
| | Vous n'avez pas appuyé sur la touche ON/OFF après avoir sélectionné la fonction de cuisson. | Appuyez sur la touche ON/OFF après avoir choisi le mode pour démarrer l'appareil |
| Le contenu est cru après écoulement du temps | L'insert est trop plein | Cuisez en plusieurs tournées au lieu de surcharger l'insert |
| | La température réglée est trop baisse | Réglez à une température correcte et reprenez la cuisson |
| | Le temps de cuisson réglé est trop faible | Réglez à un temps de cuisson correct et reprenez la cuisson |
| Le contenu n'est pas cuit de manière homogène | Il faut mélanger une fois certains aliments en milieu de cuisson | Enlevez l'insert en milieu de cuisson et brassez le contenu une fois pour qu'il soit bien mélangé |
| L'insert ne peut pas être facilement inséré dans la friteuse | L'insert est trop rempli | Le contenu de l'insert ne doit en aucun cas dépasser le niveau maximum de remplissage |
| | L'insert n'est pas placé correctement | Assurez-vous que l'insert est correctement placé dans la friteuse à air chaud |
| De la vapeur sort de l'appareil | Vous faites frire des aliments contenant de l'huile | Il est inhabituel que des vapeurs alimentaires s'échappent dans ce cas |
| | Il y a trop d'huile dans l'insert de friture | Nettoyez à chaque fois les inserts après utilisation |

## 11. Consignes de sécurité et clause de non responsabilité

N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance et contrôlez-le avant chaque utilisation en rapport avec des endommagements possibles et un assemblage correct. N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil afin de réaliser personnellement des réparations ou des transformations. Évitez le contact avec les tensions du secteur. L'appareil n'est hors tension que lorsqu'il est débranché de la prise. Ne court-circuitez pas non plus le produit. N'oubliez pas en outre de débrancher l'appareil de la prise en cas de non-utilisation ou d'orage. L'utilisation de l'appareil en plein air est interdite. Veuillez donc l'utiliser uniquement dans des zones sèches.

Protégez-le d'une humidité élevée, de l'eau et de la neige. Maintenez l'appareil à l'écart des températures extérieures élevées. N'exposez pas l'appareil à des changements de température brusques ou de fortes vibrations, qui pourraient endommager les pièces électroniques. Vérifiez l'appareil avant l'utilisation, pour détecter les dommages éventuels. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a reçu un coup ou a été autrement endommagé. Veuillez aussi respecter les dispositions et restrictions nationales.

N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Ce produit n'est pas un jouet. Maintenez-le hors de la portée des enfants ou des personnes handicapées sur le plan mental. Utilisez uniquement l'appareil avec la plaque de base fournie. Toute réparation ou modification qui n'est pas effectuée par le fournisseur initial entraîne l'annulation de la garantie. L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes ayant lu et compris ce manuel. Les spécifications de l'appareil peuvent être modifiées sans indication préalable.

## 12. Indications de recyclage

Sur cette page, vous trouverez des informations sur la mise au rebut des DEEE par "WD-Plus GmbH". Depuis novembre 2006, lorsque vous achetez un nouvel appareil électrique ou électronique, en payant une „éco-participation", vous participez au financement de la collecte et du recyclage d'un ancien équipement équivalent. L'éco-participation DEEE correspond à la contribution financière du consommateur à la collecte, à la réutilisation, au recyclage d'un produit usagé équivalent. Son montant varie selon le produit et le type de traitement qu'il nécessite.
Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur nos produits ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

• dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
• dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc.).
"WD-Plus GmbH", via son mandataire Recy'stem Pro, est adhérent de l'Eco Ecosystem qui garantit la collecte, le recyclage et la dépollution de nos appareils électriques usagés, dans le respect des plus hautes exigences environnementales et sociales.



Ecosystem Eco Organisme agréé par les Pouvoirs publics pour la filière DEEE*. "WD-Plus GmbH" est enregistrée dans le Registre National des Producteurs SYDEREP, tenu par l'ADEME, sous le numéro : "FR031263". For information on authorised collection points in your area, please contact your local city or municipal administration. Pour plus d'informations sur le recyclage de nos produits et pour découvrir le point de collecte le plus proche de chez vous veuillez visiter la page :







**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr**
**Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !**

**Directive DEEE 2012/19/UE**
**DEEE Numéro de registre : DE 67896761**

La société WD Plus GmbH déclare par la présente que l'appareil 303588 est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive. Pour obtenir une déclaration de conformité complète, adressez-vous à : WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanovre

arendo



## Importanti istruzioni sulla sicurezza di questo apparecchio

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo rivenditore o da una persona con qualifica simile al fine di evitare pericoli.
- I bambini possono utilizzare o pulire l'apparecchio solo se sorvegliati o istruiti.
- Attenzione! Ai fini della sicurezza, non lasciare parti d'imballaggio (buste di plastica, cartone, polistirolo ecc.) alla portata dei bambini.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio conformemente alla tensione riportata sull'etichetta.

- Staccare la spina dalla presa di corrente in caso di inutilizzo o per la pulizia.
- Scegliere una superficie adatta in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi.
- Non utilizzare all'aperto e tenere lontano da fonti di calore (ad es. stufa elettrica) e dalla luce solare diretta. Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di fonti d'acqua (ad es. lavandino).
- Usare l'apparecchio esclusivamente per l'uso privato e per lo scopo previsto. Non è destinato all'uso commerciale.
- Evitare che il cavo di rete venga a contatto con superfici bollenti.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi per evitare scosse elettriche!

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non muovere l’apparecchio mentre è in funzione.
- Tenere lontano il corpo dal vapore in uscita. Rischio di ustioni!
- Riempire la friggitrice fino alla marcatura più in alto.
- Non collocare l'apparecchio entro 30cm da oggetti che potrebbero riportare danni a causa del vapore in uscita.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità riguardo al suo uso ovvero la riduzione degli organi sensoriali, a condizione che vengano controllati e istruiti nell'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei pericoli ad esso legati.

- La pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano un età minima di 8 anni e vengano sorvegliati.
- Questo apparecchio è previsto per l'uso domestico e scopi simili, come ad es.:
  – fattorie, ambienti di mense in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
  – Per ospiti in alberghi, motel, pensioni e altri locali simili ad uso abitativo
- In nessun caso collegare l'apparecchio a prese radiocontrollate o timer. Utilizzare esclusivamente una presa correttamente collegata.
- Non utilizzare l'apparecchio incustodito.

- Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere. Rischio di incendio!
- Utilizzare il prodotto soltanto dopo aver letto e compreso le presenti istruzioni per l’uso.
- Non coprire l’uscita dell'aria superiore e posteriore dell’apparecchio.



Grazie per aver scelto un prodotto di Arendo. Per utilizzare con soddisfazione l'apparecchio acquistato, si prega di leggere attentamente le seguenti brevi istruzioni per l'uso. Prima della messa in funzione della merce consegnata, verificare che sia integra, esente da difetti e non danneggiata.

**1. Contenuto della confezione**

- Friggitrice ad aria calda
- Cestello per friggere
- Istruzioni per l'uso

**2. Dati tecnici**

| | |
|---|---|
| Alimentazione di tensione | 220-240V, AC, 50/60Hz |
| Potenza assorbita | 1800W |
| Capacità | ca. 5,2l (cestello per friggere) |
| Caratteristiche | • Display LCD<br>• Funzione timer (0-60 minuti in incrementi da 1 min)<br>• Temperatura adattabile (80-200°C in incrementi da 5°C)<br>• Piedini antiscivolo |
| Température ambiante | + 0-3°C fino 35-40°C |

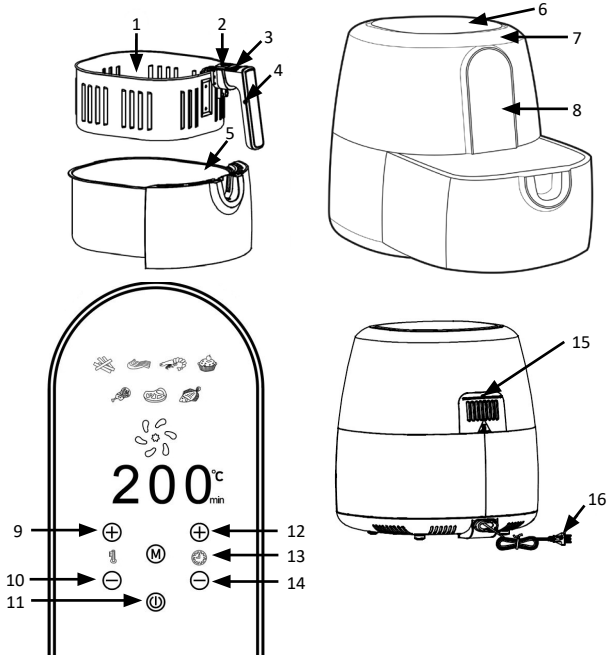
**3. Funzione**

Come assistente ideale in cucina, la friggitrice ad aria calda di Arendo offre la possibilità di friggere prodotti come ad es. patate fritte a proprio piacere. A tale scopo l'apparecchio richiede pochissimo (max. 1-2 cucchiai) o nessun grasso od olio e contribuisce così ad un'alimentazione più sana. L'elevata capacità pari a 5,2l consente di friggere quantità molto elevate.

**4. Prima del primo utilizzo**

Controllare alla prima messa in funzione dell'apparecchio l'integrità del prodotto stesso e dei componenti nonché la funzione. Rimuovere il prodotto dall'imballaggio e togliere qualsiasi materiale d'imballaggio. Pulire il prodotto prima del prima utilizzo. Preriscaldare la friggitrice per ca. 10-15 minuti. Con questo processo si staccano eventuali residui di produzione.

**5. Dettagli del prodotto**



| | |
|---|---|
| 1 | Cestello per friggere |
| 2 | Schermo di protezione |
| 3 | Tasto di sbloccaggio per ripiani |
| 4 | Impugnatura |
| 5 | Ripiano per frittura |
| 6 | Corpo |
| 7 | Ingresso aria |
| 8 | Pannello di controllo |
| 9 | Aumentare la temperatura |
| 10 | Diminuire la temperatura |
| 11 | Tasto "On/Off" |
| 12 | Aumentare il tempo |
| 13 | Tasto di selezione programma |
| 14 | Diminuire il tempo |
| 15 | Uscita aria |
| 16 | Cavo elettrico con spina |

**6. Utilizzo**

- Collegare il cavo elettrico ad una presa collegata regolarmente.
- Successivamente rimuovere il cestello per friggere.
- Posizionare gli alimenti nel cestello per friggere. Prestare attenzione a non superare la marcatura massima.
- Inserire il cestello per friggere nella friggitrice ad aria calda.
- Premere il tasto ON/OFF sulla pannello di controllo dell'apparecchio.
- Per avviare il programma desiderato, selezionare dapprima la durata e la temperatura desiderate con gli elementi di comando. In alterativa selezionare una delle sette diverse modalità tramite il tasto di selezione programma. Premere il tasto "ON/OFF" per avviare l'apparecchio.
- Un segnale acustico continuativo indica che il processo è terminato. Rimuovere il cestello per friggere e posizionarlo su un materiale resistente al calore. Successivamente prelevare il cibo.

*Nota:*
*-Per un risultato ancora migliore raccomandiamo di girare il cestello una volta a metà del processo di frittura.*

**7. Programmi di funzione**

| Cibo | Standard | Patate fritte | Costolette | Gamberetti |
|---|---|---|---|---|
| | / |  |  |  |
| Durata | 15 minuti | 20 minuti | 15 minuti | 20 minuti |
| Temperatura | 180°C | 200°C | 180°C | 160°C |

| Cibo | Dolce | Cosce di pollo | Carne | Pesce |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| Durata | 40 minuti | 25 minuti | 20 minuti | 20 minuti |
| Temperatura | 160°C | 180°C | 160°C | 180°C |

*Tenere presente che si tratta solo di esempi e che tali valori possono essere modificati a piacere.*

**8. Pulizia e cura**



**Attenzione! I seguenti elementi sono adatti per il lavaggio in lava stoviglie:** Cestello per friggere (1)

Lavare il cestello in acqua calda. Non usare detergenti aggressivi o abrasivi. Successivamente risciacquare con cura tutti i componenti e lasciare asciugare sufficientemente. Pulire il corpo esterno con un panno umido pulito, quindi asciugare con cura.

**Attenzione!** Prestare attenzione affinché l'acqua non penetri nel meccanismo di commutazione o sulla piastra riscaldante per evitare il pericolo di scossa elettrica.

**9. Alcuni esempi di ricette**

Piatti principali:

- Salmone a cubetti croccante
- Peperoni brasati con quinoa e funghi

Contorni:

- Patatine fritte fatte in casa

Dessert:

- Brownies alla nocciola

**9.1 Salmone a cubetti croccante**

- Porzioni: 2
- Tempo occorrente: 20-30 minuti
- Ingredienti:
- 200g salmone (senza pelle e spine)
- 100g Corn-flakes
- 1 + 2 uova
- 75g di farina
- Succo di limone
- Sale e pepe
- 1-2 cucchiai di olio di girasole / olio di colza / olio di oliva a piacere

Iniziare tagliando il filetto di salmone in pezzi di dimensioni di circa 3 x 3cm e condire con un po 'di succo di limone, sale e pepe. Preparare la farina in un piatto fondo. Sbattere le uova. Preparare i corn-flakes sbriciolati in un altro piatto. Impanare i filetti nella farina, poi immergerli nell'uovo battuto e quindi coprire con i corn-flakes. Quindi cuocere i filetti di salmone panati nella friggitrice ad aria calda di Arendo cospargendoli con un cucchiaino da the di olio a 190°C per 6-8 minuti e servire.

**9.2 Peperoni brasati con quinoa**

- Porzioni: 2
- Tempo occorrente: 20-30 minuti
- Ingredienti:
- 100g Quinoa
- 4 peperoni (rossi)
- 300ml di brodo vegetale
- 120g funghi
- 100g di parmigiano grattugiato
- Curry in polvere
- 1 cucchiaino da the di finocchio (tritato)
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1-2 cucchiai di olio di girasole / olio di colza / olio di oliva a piacere

Iniziare lavando la quinoa in acqua fredda molto accuratamente per sciacquare via l'eventuale amaro. Scaldare 300ml di brodo vegetale con finocchio e cuocervi la quinoa per 10 minuti. Togliere la quinoa dal fuoco e lasciarla gonfiare per altri 10 minuti. Nel frattempo rimuovere il picciolo, praticando un taglio circolare al di sotto di esso, insieme al torsolo dei peperoni. Togliere tutto il torsolo dei peperoni. Pulire lo scalogno e l'agio e spezzettare. Tagliare i funghi in piccoli pezzi e rosolarli in un tegame unendo il curry in polvere, lo scalogno e l'aglio. Infine aggiungere la quinoa ai funghi, condire con parmigiano e riempire i peperoni. Cuocere i peperoni con un po' d'olio per circa 12-15 minuti a 160°C nella friggitrice ad aria calda Arendo.

**9.3 Patatine fritte / arrosto fatte in casa**

- Porzioni: 2
- Tempo occorrente: 10-15 minuti
- Ingredienti:
- 6 patate (o patate dolci)
- Paprica
- Sale
- 1-2 cucchiai di olio di girasole / olio di colza / olio di oliva a piacere

Iniziare pelando le patate e lavandole accuratamente. Quindi tagliare delle strisce o dei pezzi dallo spessore di 1 cm e lasciarle in ammollo in acqua fredda per 10 minuti, per togliere l'amido. Oliare le patate con l'olio e condire con paprica e sale. Infine far cuocere le patate fritte nella friggitrice ad aria calda Arendo a 200 °C per ca. 10 minuti.

**10. Risoluzione anomalie**

| Anomalie | Possibile causa | Risoluzione anomalie |
|---|---|---|
| L'apparecchio non funziona correttamente | L'apparecchio non è collegato alla presa | Inserire il cavo di collegamento dell'apparecchio in una presa regolarmente collegata |
| | Non è stato premuto il tasto ON/OFF dopo aver selezionato un tasto di cottura | Premere il tasto ON/OFF dopo aver selezionato la modalità per avviare l'apparecchio |
| Al termine del tempo il cibo è crudo | Il ripiano è troppo pieno | Friggere in più fasi invece di riempire il ripiano eccessivamente |
| | La temperatura impostata è troppo bassa | Impostare la temperatura corretta e friggere di nuovo |
| | Il tempo di cottura impostato è troppo breve | Impostare il tempo di cottura corretto e friggere di nuovo |
| Il contenuto non viene fritto uniformemente | Alcuni alimenti devono essere agitati verso la metà del tempo di cottura | Rimuovere il ripiano a metà del tempo di cottura e agitare nuovamente il contenuto in modo che venga mescolato |
| Non è possibile inserire il ripiano facilmente nella friggitrice | Il ripiano è riempito eccessivamente | Il contenuto del ripiano non deve in nessun caso superare la marcatura massima |
| | Il ripiano non è inserito correttamente | Accertarsi che il ripiano venga inserito regolarmente nella friggitrice ad aria calda |
| Dall'apparecchio esce del vapore | La frittura avviene senza alimenti grassi | Non è casuale, se in questo caso esce del vapore dal cibo |
| | Troppo olio nel cestello per friggere | Pulire in ogni caso le piastre dopo l'uso |

## 11. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito e prima dell'uso controllare la presenza di eventuali danni e il corretto assemblaggio. Non tentare mai di aprire l'apparecchio per effettuare riparazioni o trasformazioni di propria iniziativa. Evitare il contatto con le tensioni di rete. L'apparecchio non conduce corrente solo quando la spina è staccata. Non cortocircuitare il prodotto. Inoltre, non dimenticare di togliere completamente la spina in caso di inutilizzo o temporale. L'apparecchio non può essere usato all'aperto. Utilizzarlo esclusivamente in ambiente asciutto. Proteggerlo da elevata umidità dell'aria, acqua e neve. In ogni caso, tenere l'apparecchio lontano da elevate temperature esterne. Non esporre l'apparecchio a improvvisi sbalzi termici o forti vibrazioni in quanto potrebbero danneggiarsi le parti elettroniche. Prima di utilizzare l'apparecchio verificare la presenza di eventuali danneggiamenti. Non utilizzare l'apparecchio se ha subito un urto o è stato danneggiato in un altro modo. Rispettare anche le normative e limitazioni nazionali.Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nelle presenti istruzioni. Questo prodotto non è un giocattolo. Conservarlo fuori dalla portata di bambini o persone con capacità mentali limitate. Utilizzare l'apparecchio solo con la base in dotazione. Ogni riparazione o modifica al prodotto non effettuata dal fornitore originale comporta l'estinzione dei diritti di garanzia. Il dispositivo può essere utilizzato solo da persone che hanno letto e compreso le presenti istruzioni. Le specifiche dell'apparecchio possono cambiare senza preavviso.

## 12. Indicazioni per lo smaltimento

Secondo la direttiva europea RAEE, le apparecchiature elettriche ed elettroniche non possono essere smaltite con i rifiuti domestici. I loro componenti devono essere consegnati separatamente al centro di riciclaggio o smaltimento, in quanto gli eventuali componenti tossici e pericolosi possono inquinare permanentemente l'ambiente in caso di smaltimento improprio. Secondo la legge sull'elettricità e apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG) il consumatore è tenuto a restituire gratuitamente tali apparecchi al termine della loro vita al produttore, al punto vendita o a punti di raccolta pubblici allestiti appositamente. Dettagli in merito sono regolati dalla rispettiva legge nazionale. Il simbolo riportato sul prodotto, le istruzioni per l'uso e/o la confezione indicano tali disposizioni. Con questo tipo di differenziazione dei materiali, con il riciclaggio e lo smaltimento di apparecchi vecchi, l'utente dà un importante contributo alla tutela dell'ambiente.

**Direttiva RAEE 2012/19/UE**
**Numero reg. RAEE: DE 67896761**

Con la presente la ditta WD Plus GmbH dichiara che l'apparecchio 303588 è conforme ai requisiti essenziali e alle rimanenti disposizioni in materia. Una dichiarazione di conformità completa è disponibile presso: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



## Observaciones importantes de seguridad para este aparato

- A fin de evitar riesgos, los cables de red dañados solo deben ser sustituidos por el fabricante, un comerciante especializado o una persona con una cualificación similar.
- Los niños únicamente deben utilizar o limpiar el aparato bajo supervisión o si se les indica cómo hacerlo.
- ¡Atención! Por motivos de seguridad, no deje al alcance de los niños los elementos de embalaje (bolsa de plástico, cartón, poliestireno, etc.).
- Se debe vigilar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Utilice el aparato de conformidad con la tensión que aparece en la identificación del dispositivo.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice o para limpiarlo.
- Escoja una base adecuada para que el aparato no pueda volcar.
- No lo utilice al aire libre y manténgalo alejado de fuentes de calor (p. ej., cocinas eléctricas) y de la radiación solar directa. No coloque el aparato cerca de fuentes de agua (como lavabos).
- Utilice el aparato únicamente para el fin previsto y en entornos privados. No está concebido para un uso industrial.
- No deje que el cable de red entre en contacto con superficies calientes.
- ¡No sumerja el aparato en agua o en cualquier otro líquido para protegerse contra una descarga eléctrica!
- No utilice el producto con las manos mojadas.

- No lo mueva mientras esté en funcionamiento.
- Manténgase alejado del vapor que sale del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
- No supere la marca máxima cuando llene la freidora.
- No coloque el aparato a una distancia menor de 30 cm de aparatos que puedan resultar dañados por el vapor que sale de este.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años con conocimientos limitados sobre su uso o una discapacidad sensorial siempre y cuando lo hagan bajo supervisión y se les haya instruido acerca de un uso seguro del aparato y sean conscientes de los riesgos que implica.

- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no pueden ser realizados por niños a menos que tengan por lo menos 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en hogares y con fines similares como, por ejemplo:
  – granjas, cocinas para personal en negocios, oficinas y otros entornos laborales
  – para huéspedes en hoteles, hostales, pensiones y otros alojamientos de tipo residencial
- No conecte el aparato a enchufes inalámbricos ni temporizadores. Utilice exclusivamente un tomacorriente correctamente conectado.
- ¡No haga funcionar el aparato sin supervisión!

- No llene el aparato con aceite o grasa para freír. ¡Riesgo de incendio!
- ¡Utilice el producto solo cuando haya leído y comprendido completamente las instrucciones de uso!
- No cubra la salida de aire en la parte superior y trasera del aparato.



Gracias por escoger un producto de Arendo. Para que pueda disfrutar de su adquisición, le rogamos que lea atentamente las siguientes instrucciones de uso. Antes de ponerlo en marcha, compruebe que el producto suministrado no presenta defectos ni daños.

**1. Volumen de suministro**

- Freidora de aire caliente
- Recipiente freidora
- Instrucciones de uso

**2. Datos técnicos**

| | |
|---|---|
| Suministro de energía | 220-240 V CA, 50/60 Hz |
| Consumo de potencia | 1800 W |
| Capacidad | aprox. 5,2 l (recipiente de la freidora) |
| Propiedades | • Pantalla LED<br>• Función de temporizador (0-60 minutos en pasos de 1 minuto)<br>• Temperatura regulable (80-200 °C en pasos de 5 °C)<br>• Pies antideslizantes |
| Temperatura ambiente | + 0-3°C a 35-40°C |

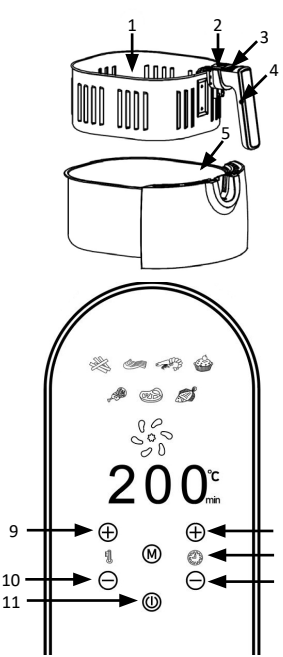
**3. Función**

La freidora de aire caliente de Arendo es el asistente de cocina ideal y le permite freír, por ejemplo, patatas fritas a su gusto. El aparato apenas requiere aceite (máximo 1-2 cucharadas) y puede cocinar incluso sin él, de modo que contribuye a llevar una alimentación saludable. Debido a su elevada capacidad de 5,2 l es posible freír cantidades particularmente grandes.

**4. Antes del primer uso**

Antes de la primera puesta en marcha, controle que los componentes del aparato estén intactos y que funcionen correctamente. Saque el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje. Limpie el producto antes de usarlo por primera vez. Caliente la freidora durante unos 10-15 minutos. Este procedimiento elimina cualquier residuo de fabricación.

**5. Detalles del producto**



| | |
|---|---|
| 1 | Recipiente freidora |
| 2 | Cubierta protectora |
| 3 | Botón de desbloqueo para los accesorios |
| 4 | Mango |
| 5 | Cajón de la freidora |
| 6 | Carcasa |
| 7 | Entrada de aire |
| 8 | Panel de control |
| 9 | Subir temperatura |
| 10 | Bajar temperatura |
| 11 | Botón Encendido/apagado |
| 12 | Aumentar tiempo |
| 13 | Botón de selección de programas |
| 14 | Reducir tiempo |
| 15 | Salida de aire |
| 16 | Cable de red con enchufe |

**6. Uso**

- Conecte el cable de red a un enchufe debidamente instalado.
- Saque a continuación el recipiente para freír.
- Coloque los alimentos en el recipiente para freír. Preste atención para no superar la marca máxima.
- A continuación, coloque el recipiente en la freidora de aire caliente.
- Pulse el botón de encendido/apagado en el panel de control del aparato.
- Para seleccionar el programa deseado, seleccione primero con los elementos de mando la duración y la temperatura deseadas. De manera alternativa, puede escoger uno de los siete modos distintos con el botón de selección de programas. Pulse el botón «ON/OFF» para encender el aparato.
- Oirá una señal cuando el proceso haya finalizado. Saque el recipiente y colóquelo sobre un material resistente al calor. Retire a continuación la comida.

*Indicación:*
*- Para obtener mejores resultados, recomendamos dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso de cocción.*

**7. Programas**

*Tenga en cuenta que se trata de ejemplos y que pueden adaptarse a su gusto como desee.*

**8. Limpieza y cuidado**

| Comida | Estándar | Patatas fritas | Costillas | Gambas |
|---|---|---|---|---|
| | / |  |  |  |
| Duración de la cocción | 15 minutos | 20 minutos | 15 minutos | 20 minutos |
| Temperatura | 180 °C | 200 °C | 180 °C | 160 °C |

| Comida | Bizcocho | Muslo de pollo | Carne | Pescado |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| Duración de la cocción | 40 minutos | 25 minutos | 20 minutos | 20 minutos |
| Temperatura | 160 °C | 180 °C | 160 °C | 180 °C |



**¡Atención! Las siguientes piezas admiten limpieza en el lavavajillas:**
Recipiente para freír (1)

Limpie los recipientes con agua caliente con detergente. No use limpiadores agresivos ni productos abrasivos. Aclare luego bien todos los componentes y déjelos secar. Limpie la carcasa exterior con un paño húmedo y limpio y séquela bien a continuación.
**¡Atención!** No deje que no entre agua en el mecanismo de conmutación o la placa calentadora, ya que esto podría ocasionar una descarga eléctrica.

**9. Ejemplos de recetas**

Platos principales:

- Dados crujientes de salmón
- Pimiento estofado con quinoa y setas

Guarniciones:

- Patatas fritas / gajos de patata

Postres:

- Brownie de avellana

**9.1 Dados crujientes de salmón**

- Porciones: 2
- Preparación: 20 - 30 minutos
- Ingredientes:
- 200 g de salmón en dados (sin piel ni espinas)
- 100 g de copos de cereales
- 1 - 2 huevos
- 75 g de harina
- Zumo de limón
- Sal y pimienta
- 1 - 2 cucharadas de aceite de girasol, colza u oliva

En primer lugar, corte el salmón en dados de unos 3 x 3 cm y sazone con un poco de zumo de limón, sal y pimienta. Ponga la harina en un plato hondo. Bata los huevos en otro plato. Tome un tercer plato y ponga en el los copos de cereales machacados. Pase ahora los trozos de pescado por la harina, luego por el huevo y, por último, por los copos de cereales. Coloque los trozos de salmón empanado en la freidora de aire caliente de Arendo con una cucharadita de aceite y cocínelos a 190 °C unos 6 - 8 minutos hasta que estén crujiente y servir en un plato.

**9.2 Pimiento estofado con quinoa**

- Porciones: 2
- Preparación: 20 - 30 minutos
- Ingredientes:
- 100 g de quinoa
- 4 pimientos (rojos)
- 300 ml de caldo de verdura
- 120 g de setas
- 100 g de queso parmesano rallado
- Curry en polvo
- 1 cucharadita de hinojo (molido)
- 1 chalota
- 1 diente de ajo
- 1 - 2 cucharadas de aceite de girasol, colza u oliva

Lave bien la quinoa con agua para eliminar las sustancias amargas. Caliente luego 300 ml de caldo de verdura con el hinojo y cueza la quinoa durante 10 minutos. Retire la quinoa de la placa y déjela reposar otros 10 minutos. Retire los rabos de los pimientos haciendo un corte circular alrededor de la base. Retire las pepitas. Pele y corte fijo la chalota y el diente de ajo. Corte ahora las setas y saltéelas brevemente en una sartén con el curry en polvo, la chalota y el ajo picados. Añada la quinoa y mezcle. Agregue el queso parmesano y rellene los pimientos con la mezcla. Coloque los pimientos con un poco de aceite en la freidora de aire caliente de Arendo durante 12 – 15 minutos a 160 °C.

**9.3 Patatas fritas caseras / gajos de patatas**

- Porciones: 2
- Preparación: 10 - 15 minutos
- Ingredientes:
- 6 patatas (o boniatos)
- Pimentón
- Sal
- 1 - 2 cucharadas de aceite de girasol, colza u oliva

Pele en primer lugar las patatas. Si va a prepararlas en gajos, lávelas bien. Córtelas luego en trozos o bien en tiras de 1 cm y déjelas 10 minutos en agua fría para que pierdan el almidón. Unte los trozos con aceite y sazone con pimentón y sal. Finalmente coloque las patatas o los gajos en la freidora de aire caliente de Arendo y hornéelos a 200 °C unos 10 minutos.

**10. Solución de errores**

| Error | Posible causa | Solución de errores |
|---|---|---|
| El aparato no funciona bien | No está enchufado | Inserte el cable de conexión del aparato en un enchufe debidamente instalado |
| | No se ha pulsado el botón«ON/OFF» después de seleccionar la función de cocinado | Pulse el botón «ON/OFF» después de seleccionar el modo para que el aparato empiece a funcionar |
| La comida está cruda transcurrido el tiempo de cocción | Ha llenado demasiado la freidora | Fría los alimentos en varias tandas en lugar de llenar demasiado el aparato |
| | La temperatura configurada es demasiado baja | Ajuste la temperatura adecuada y repita el procedimiento |
| | La duración de cocción configurada es insuficiente | Ajuste el tiempo de cocción adecuado y repita el procedimiento |
| Los alimentos no se fríen de manera uniforme | Algunos alimentos necesitan que se les de la vuelta a mitad del tiempo de cocción | Retire el accesorio transcurrida la mitad del tiempo y revuelva los alimentos |
| Resulta difícil insertar el accesorio en la freidora | El accesorio está demasiado lleno | El contenido no puede superar la marca máxima |
| | No ha colocado correctamente el accesorio | Asegúrese de insertar el accesorio bien en la freidora |
| Sale vapor del aparato | Está cocinando productos que contienen aceite | En ese caso, no es raro que pueda generarse vapor |
| | Hay demasiado aceite en el cajón de la freidora | Limpie los accesorios después de usarlas |

## 11. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

No utilice nunca el aparato sin supervisión y compruebe antes de cada uso la presencia de posibles daños y que esté correctamente montado. No intente abrir el dispositivo para realizar reparaciones o modificaciones. Evite el contacto con la red eléctrica. El aparato solo está libre de tensión cuando está desenchufado. Tampoco produzca un cortocircuito en el producto. No olvide desenchufar el aparato si no va a usarlo o en caso de tormenta. El dispositivo no admite la operación en exteriores. Por eso, úselo solo en lugares secos.

Protéjalo contra la humedad, el agua y la nieve. Manténgalo alejado de las altas temperaturas. No lo someta a cambios de temperatura repentinos o fuertes vibraciones porque esto puede dañar las partes electrónicas. Antes del uso del dispositivo, compruebe si hay posibles daños. No debe usarse el dispositivo si ha recibido golpes o ha sido dañado de alguna forma. Respete las determinaciones y limitaciones nacionales.

No use el dispositivo para usos diferentes a los descritos en este manual. Este producto no es un juguete. Consérvelo fuera del alcance de los niños o de personas con las capacidades físicas disminuidas. Utilice el aparato solo con la base suministrada. Cualquier reparación o cambio en el dispositivo que no haya sido llevada a cabo por el proveedor da lugar a la rescisión de los derechos de garantía. El dispositivo solo debe ser utilizado por personas que han leído y entendido este manual. Las especificaciones del dispositivo pueden cambiarse sin que sea necesario realizar un aviso previo.

## 12. Indicaciones de eliminación

Los dispositivos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse con los residuos domésticos según la directiva europea WEEE. Sus componentes deben separarse para el reciclaje o su eliminación, ya que los componentes peligrosos y venenosos pueden producir daños al medio ambiente en caso de una eliminación inadecuada.

Como usuario, está obligado por la ley de dispositivos eléctricos y electrónicos a reenviar de forma gratuita los dispositivos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil al fabricante, al punto de venta o al punto de recogida público especificado. La legislación de cada país tiene sus propias disposiciones al respecto. El símbolo en

el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica estas determinaciones. Gracias a este tipo de separación de los materiales, aprovechamiento y eliminación de dispositivos antiguos se realiza una aportación importante al medio ambiente.



**Directiva WEEE 2012/19/UE**
**Número de registro WEEE: DE 67896761**

La empresa WD Plus GmbH declara por la presente que el aparato 303588 satisface los requisitos esenciales y el resto de disposiciones pertinentes. Solicite una declaración de conformidad completa en: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover (Alemania)

**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
**V1.1**