arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

FRY TIME MULTI-FUNCTION MINI OVEN

Mod.-Nr.: 305400

Table of contents

1. Deutsch 3

2. English 23

3. Français 43

4. Italiano 65

5. Español 85

https://model.ganzeinfach.de/305400

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 Gefahr zu vermeiden.
- Kinder dürfen nur unter Aufsicht oder Anleitung zur Benutzung das Gerät verwenden oder reinigen.
- 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 nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um sich gegen einen elektrischen Schlag zu 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. Verbrennungsgefahr!
- Das Produkt 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 Produkt nicht unbeaufsichtigt!

- Füllen Sie das Gerät nicht mit Öl oder Frittierfett. Es besteht Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Sie diese Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden haben!
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie in alle Richtungen mindestens 10 bis 15 cm Platz.
- Tragen Sie stets wärmeresistente Handschuhe, wenn Sie das Gerät öffnen und Gegenstände herausnehmen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Decken Sie den Luftauslass 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 Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme der gelieferten Ware, ob diese vollständig, fehlerfrei und unbeschädigt ist.

1. Lieferumfang

- Multifunktions-Ofen
- Trommelkorb
- Kebab-Set
- Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß
- Frittierbehälter
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1800 W
Kapazität	12 l
Features	• LED-Display • Timerfunktion (0-90 Minuten in 1-Min-Schritten, 2-24 Stunden bei Dehydrieren) • Anpassbare Temperatur (80-200°C in 5°C-Schritten, 30-80°C bei Dehydrieren) • Anti-Rutsch-Füße

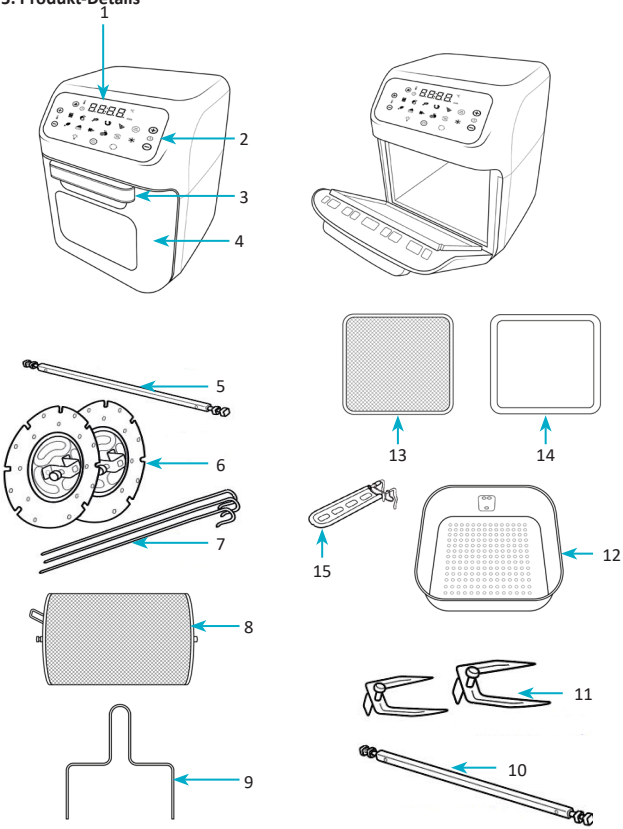
3. Funktion

Der Multifunktions-Ofen von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit zu frittieren, dörren, drehgrillen, braten, backen, gratinieren, toasten, erwärmen und zu garen. Durch das hohe Fassungsvermögen von 12 l können große Mengen zubereitet werden.

4. Vor der ersten Benutzung

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

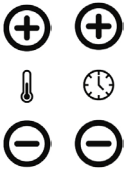
5. Produkt-Details



Nr. 5 + Nr.10 sind identisch und nur einmal im Lieferumfang enthalten!

1	Display
2	Bedienelemente
3	Handgriff (Ofentür)
4	Ofentür
5/10	Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß
6	Kebab-Zubehör (Außenplatten)
7	Spieße
8	Trommelkorb
9	Trommelkorb-Haken
5/10	Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß
11	Drehspieß-Gabeln
12	Frittier-Behälter
13	Blech für Dehydrierung und mehrstufiges Kochen
14	Abtropfschale
15	Griff

5.1 Bedienelemente

	Temperatur- und Zeiteinstellung

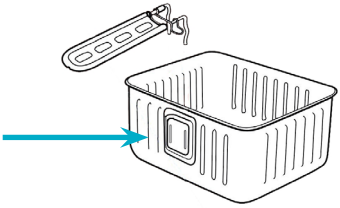
	Licht Ein/Aus
	“Rotate” Ein/Aus (Rotieren)
	Gerät Ein/Aus

5.2 Programme

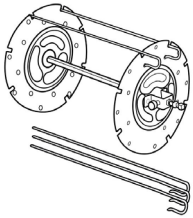
	Pommes Frites
	Pizza
	Shrimps
	Steak / Kotlett
	Fisch
	Dörren und dehydrieren
	Hähnchen
	Backen
	Drehspieß
	Warmhalten
	Vorheizen
	Gefrorene Speisen

6. Einschübe

Frittier-Behälter
Um den Griff am Korb zu befestigen, öffnen Sie die Griffverriegelung, drücken Sie den abnehmbaren Frittierbehälter-Handgriff zusammen und befestigen Sie ihn am Korbgriffeinsatz. Sobald der Griff mit dem Korb verbunden ist, schließen Sie die Griffverriegelung, um den Korbgriff zu sichern. Um den Griff von dem Korb zu lösen, öffnen Sie die Griffverriegelung, drücken Sie den Griff und ziehen Sie ihn nach oben.



Kebab-Set (z.B. für Dönerfleisch oder Schaschlik)



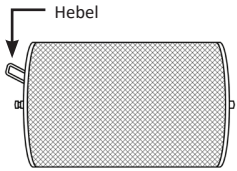
Stecken Sie zuerst die zwei Außenplatten auf die Stange und ziehen Sie die Schrauben fest. Anschließend werden die Spieße in die außen liegenden Kerben gelegt und die gebogenen Enden in die Bohrungen geführt (siehe Abbildung).

Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß (5/10)



Stecken Sie die Stange in Längsrichtung durch die Mitte des Geflügels oder des Bratens. Schieben Sie die Drehspieß-Gabeln durch die Drehspieß-Stange und in das Geflügel bzw. den Braten und verriegeln Sie die Gabeln mit den Schrauben. Stellen Sie sicher, dass die Größe des Geflügels oder des Bratens genügend Platz im Ofen lässt, damit sich der Spieß drehen kann.

Trommelkorb (z.B. für Hähnchenschenkel oder Pommes)

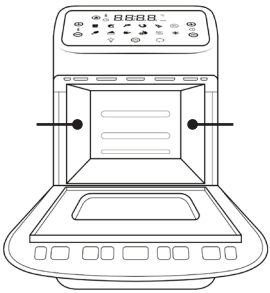


Sie können den Trommelkorb öffnen, indem Sie die Klappe an der Seite des Korbes mit dem Hebel öffnen. Anschließend können Sie die Klappe wieder schließen. Stellen Sie sicher, dass die Klappe einrastet und somit vollständig geschlossen ist.

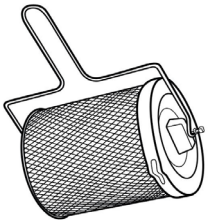
Achtung! Während des Kochvorgangs und danach wird das Zubehör sehr heiß! Fassen Sie die heißen Gegenstände in keinem Fall direkt an. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Ähnliches. Stellen Sie das heiße Zubehör nur auf hitzeresistente Oberflächen ab.

6.1 Einsetzen von Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß **5/10) oder Trommelkorb (8)**

1. Schieben Sie den entsprechenden Einschub in den Multifunktionsofen ein. Achten Sie darauf, dass die Stange auf beiden Seiten in die Seitennut im Ofen gleitet. Stellen Sie sicher, dass der Einschub korrekt eingesetzt wurde.

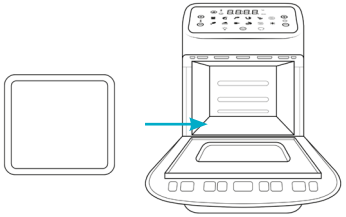


2. Schließen Sie die Ofentür.
3. Drücken Sie die „Rotate“-Taste, um die Rotation einzuschalten.
4. Um die Einschübe nach dem Kochvorgang wieder zu entnehmen, nehmen Sie den Trommelkorb-Haken (9) und haken Sie diesen von unten an den Einschub ein.



7. Benutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, hitzeresistente und gerade Fläche.
2. Platzieren Sie die Abtropfschale auf dem Boden im Inneren des Gerätes.



3. Bereiten Sie den gewünschten Einschub (Kebabzubehör, Trommelkorb, Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß, Frittier-Behälter oder Dehydrationsblech) mit Ihren gewünschten Lebensmitteln vor und setzen Sie dieses dann in den Ofen ein und schließen Sie die Ofen-Tür.
4. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
5. Drücken Sie die „⏻ ON/OFF“-Taste auf dem Bedienfeld, um das Gerät einzuschalten.
6. Wählen Sie anschließend das gewünschte Programm aus. Sie können zwischen folgenden Programmen wählen:
   Pommes Frites, Pizza, Shrimps, Steak, Fisch, Dehydration, Hähnchen Backen und Drehspieß.
   Bei Drücken auf das entsprechende Programm-Symbol wird die Zeit und Temperatur im Display erscheinen.
7. Um die Temperatur oder die Zeit manuell einzustellen oder zu ändern, können Sie mit den „+“ und „-“-Tasten in der Temperatur- und Zeiteinstellung die voreingestellten Temperaturen und Zeiten anpassen.

8. Drücken Sie die „⏻ ON/OFF“-Taste, um den Kochvorgang direkt zu starten, oder warten Sie einige Sekunden, bis das Gerät automatisch startet.

9. Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Öffnen Sie die Ofentür und entnehmen Sie den entsprechenden Einschub (Kebabzubehör, Trommelkorb, Kebab/Braten/Geflügel-Drehspieß, Frittier-Behälter oder Dehydrationsblech). Platzieren Sie es auf einer hitzeresistenten Oberfläche. Achten Sie darauf, das der Innenteil des Multifunktions-Ofen sowie die benutzten Zubehörteile noch heiß sein können.

10. Wenn Sie anschließend noch etwas mehr Kochzeit benötigen, stellen Sie die Zeiteinstellung und die Temperatur individuell ein und starten Sie den Vorgang erneut.
11. Um den aktuellen Kochvorgang zu stoppen, drücken Sie kurz die „ON/OFF“-Taste. Um den Vorgang abzubrechen, müssen Sie die „ON/OFF“-Taste drücken und halten.
12. Um das Gerät vollständig abzuschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

8. Funktionsprogramme

Beachten Sie, dass dies nur Beispielwerte sind und diese nach Belieben angepasst werden können. Wenn Sie Kuchen oder Pizza in dem Ofen machen möchten, verwenden Sie bitte jeweils den entsprechenden Behälter-Einschub dafür.

Essen	Pommes	Pizza	Shrimps	Steak
				
Dauer	15 Minuten	15 Minuten	12 Minuten	25 Minuten
Temperatur	200°C	180°C	160°C	175°C

Essen	Fisch	Dehydrieren	Hähnchen	Backen
				
Dauer	15 Minuten	2-24 Stunden	40 Minuten	30 Minuten
Temperatur	165°C	30°C-80°C	185°C	160°C

Essen	Drehspieß	Warmhalten	Vorheizen	Gefrorene Speisen
				
Dauer	30 Minuten	12 Minuten	5 Minuten	20 Minuten
Temperatur	190°C	115°C	80°C	200°C

9. Reinigung und Pflege



Achtung! Folgende Teile sind Geschirrspülmaschinen-geeignet: Kebabzubehör (6 + 7), Trommelkorb (8), Kebab/Geflügel-Drehspieß (5/10 + 11), Frittier-Behälter (12) und Bleche (13 + 14)

Trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät spannungsfrei ist. 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.
Ziehen Sie es aus der Schiene in Richtung Tür heraus und wischen Sie es mit einem leicht eingefeuchteten Tuch ab. Denken Sie daran, dass Sie das Gitter wieder einsetzen, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.



Achtung! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Schaltmechanismus oder in das Gerät gelangt, da sonst die Gefahr eines Elektroschocks besteht. Tauchen Sie den Ofen niemals in Wasser!

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

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert	Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr in der Mitte der Kochzeit einmal durchschütteln	Entnehmen Sie den Einschub in der Mitte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser umgerührt wird
Der Einschub kann nicht leicht in den Multifunktions-Ofen 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 den Multifunktions-Ofen 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 die Einschübe nach Benutzung
Display zeigt “E1” an	Unterbrochener Stromkreis des Thermosensors	Kontaktieren Sie unseren Kundenservice
Display zeigt “E2” an	Kurzschluss des Thermosensors	Kontaktieren Sie unseren Kundenservice

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 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. Für Informationen zu autorisierten Sammelstellen in Ihrer Umgebung wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Stadt- oder Gemeindeverwaltung.

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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 305400 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

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 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 dem Arendo Multifunktions-Ofen 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

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 dem Arendo Multifunktions-Ofen 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 dem Arendo Multifunktions-Ofen bei 200 °C für ca. 10 Minuten knusprig backen.

Haselnuss Brownies

- Portionen: 10
- Zubereitungsdauer: 40 - 60 Minuten
- Zutaten:
- 70g Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- 50g Zucker
- 45g Mehl
- 30g gehackte Haselnüsse
- 70g Butter
- 1 – 2 Ei(er)
- 1 Paket Vanillezucker
- 1 Paket Backpulver

Anfänglich die Schokolade zusammen mit der Butter in einer Stahlpfanne vorsichtig unter ständigem Rühren erhitzen, um das Anbrennen der Schokolade zu vermeiden. Das Ganze anschließend kurz herunterkühlen lassen.

Als nächsten Schritt Ei, Zucker, Vanillezucker mit einer Prise Salz in einer Schüssel cremig schlagen. Daraufhin die Schokoladenmasse mit dem Mehl, den Nüssen sowie einer Prise Backpulver beimengen und verrühren.

Daraufhin den Pizzablech-Einschub mit Backpapier auslegen und die Teigmasse hineingeben und glatt verstreichen. Den Einschub in den Arendo Multifunktions-Ofen schieben und den Teig bei 180 °C für 18 – 20 Minuten backen. Um sicherzustellen, dass das Innere des Teigs cremig ist, stecken sie ein Holstäbchen hinein. Sobald das Äußere des Teigs bereits knusprig ist, sollte noch etwas Teig am Stäbchen kleben bleiben.

Entnehmen Sie den Teig aus dem Multifunktions-Ofen und lassen Sie diesen kurz abkühlen. Nun können Sie den fertigen Teig in mundgerechte Brownies einschneiden.



Important safety guidelines for this appliance

- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his specialist dealer, or an equally qualified person, so as to prevent any risk.
- Children should use or clean the appliance only under supervision or guidance.
- 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. It is not intended for commercial use.
- Never allow the power cord to come into contact with hot surfaces.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid so as to prevent the risk of electrical shock!

- Do not use the product with wet hands.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Stay away from escaping steam. Danger of burning!
- Please do not place the product 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 other work 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
- Do not operate the product unsupervised!
- Do not fill the appliance with oil or cooking oil. There is risk of fire!
- Use the appliance only if you have completely read and understood this user manual!

- Do not place the appliance next to a wall or other appliances. Allow a clearance of at least 10 to 15 cm in all directions.
- Always wear heat-resistant gloves when you open the appliance and remove the items.
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not cover the air outlet 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. Before using the product, first check that the delivered item is complete, accurate and undamaged.

1. Scope of delivery

- Multi-functional oven
- Rotating cage
- Kebab making set
- Rotating skewer for kebabs / roasting / poultry
- Container for frying
- User manual

2. Technical data

Power supply	220-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption	1800 W
Capacity	12 l
Features	• LED display • Timer function (0-90 minutes in 1-minute increments, 2-24 hours for dehydration) • Temperature adjustment (80-200°C in 5°C increments, 30-80°C for dehydration) • Non-slip base

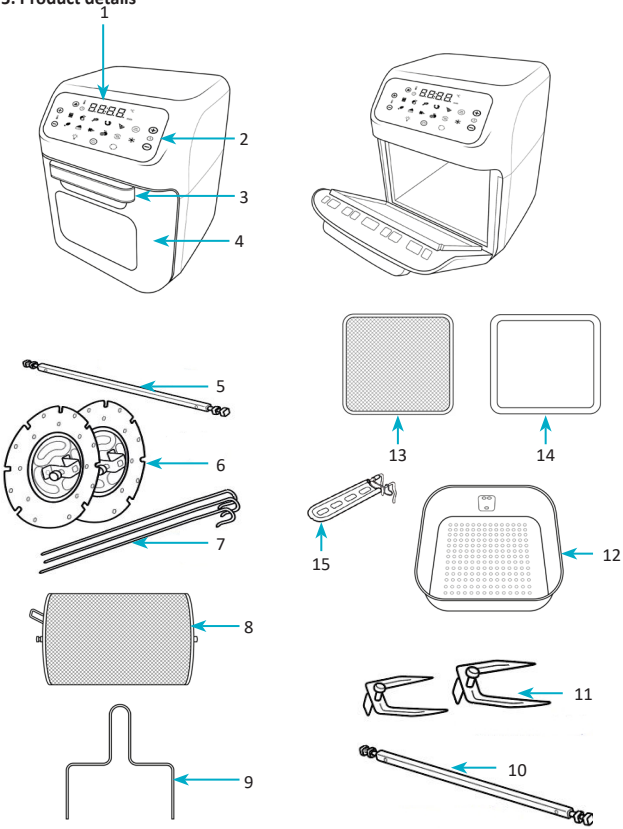
3. Function

The multi-functional oven from Arendo is an ideal kitchen appliance that permits you to fry, dehydrate, rotating grill, roast, bake, au gratinate, toast, warm and cook. Large quantities can be prepared owing to the high capacity of 12 litres.

4. Before initial use

Check if the product and the components are intact and if 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 appliance before using it for the first time. Heat the multi-functional oven for about 10-15 minutes. This removes any production residues.

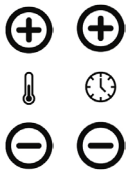
5. Product details



No. 5 + No.10 are identical and only included once in the supply!

1	Display
2	Operating controls
3	Handle (oven door)
4	Oven door
5/10	Rotating skewer for kebabs / roasting / poultry
6	Kebab accessories (outer plates)
7	Skewers
8	Rotating cage
9	Rotating cage hook
5/10	Rotating skewer for kebabs / roasting / poultry
11	Rotating skewer forks
12	Frying container
13	Tray for dehydration and multi-level cooking
14	Drip tray
15	Handle

5.1 Operating elements

	Temperature and time setting
	Light On/Off

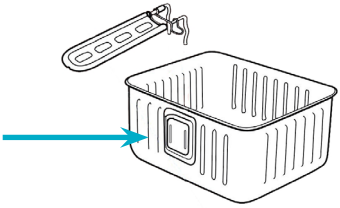
	"Rotate" On/Off (rotating)
	Appliance On/Off

5.2 Programs

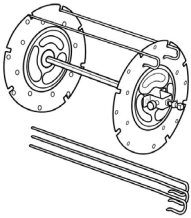
	French fries
	Pizza
	Shrimps
	Steak / Cuttle
	Fish
	Dehydrate and dehydrate
	Chicken
	Bake
	Turning spit
	Keep warm
	Preheat
	Frozen food

6. Trays

Frying container
To fix the handle to the basket, open the handle lock, press the removable handle of the frying container and attach it to the basket handle insert. Once the handle is connected to the basket, close the handle lock to secure the basket handle. To release the handle from the basket, open the handle lock, press the handle and lift it up.



Kebab set (e.g., for doner kebab or shashlik)

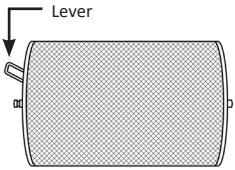


First, insert the two outer plates onto the rod and tighten the screws. Then, place the skewers in the outer notches and guide the bent ends into the holes (see figure).

Rotating skewer for Kebab/roasting/poultry (5/10)



Insert the rod in a longitudinal direction through the centre of the poultry or roast. Push the forks of the rotating skewer through the rod and into the poultry or the roast and lock the forks using the screws. Make sure that the size of the poultry or the roast leaves adequate space in the oven for the skewer to rotate.



Rotating cage (e.g., for chicken legs or French fries)

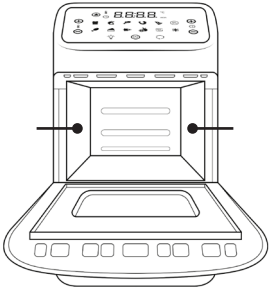
You can open the rotating cage by opening the flap on the side of the cage using the lever. You can then close the flap again. Make sure that the flap is locked and completely closed.

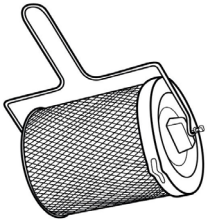


Caution! The accessories are very hot during and after the cooking process! Never touch the hot objects directly. Use oven gloves or something similar. Place the hot accessories only on heat-resistant surfaces.

6.1 Inserting the rotating skewer for kebab / roasting / poultry (5/10) or rotating cage (8)

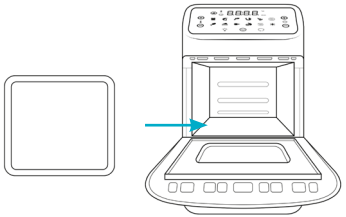
1. Insert the appropriate tray into the multi-functional oven. Make sure that the rod slides into the grooves on both sides of the oven. Ensure that the tray has been inserted correctly.
2. Close the oven door.
3. Press the "Rotate" button to turn on the rotation.
4. To remove the trays after cooking, take the drum basket hook (9) and hook it onto the tray from below.





7. Usage

1. Place the appliance on a flat, heat-resistant and level surface.
2. Place the drip tray on the base inside the appliance.



3. Prepare the desired tray (kebab accessories, rotating cage, rotating skewer for kebab/ roast / poultry, frying container or dehydration tray) with the desired food first and then place it in the oven and close the oven door.
4. Connect the power cable to a properly installed socket.
5. Press the "⏻ ON/OFF" on the control panel to switch on the appliance.
6. Then select the desired program. You can choose between the following programs:
   French fries, Pizza, Shrimps, Steak, Fish, Dehydration, Baking chicken and Rotating skewer.
   Once you press the appropriate program icon, the time and temperature is shown on the display.
7. To adjust the temperature the time manually or to change it, use the "+" and "-" buttons in the temperature and time setting to adjust the default temperatures and times.
8. Press the "⏻ ON/OFF" button to start the cooking process immediately, or wait a few seconds until the appliance starts automatically.

9. Once the set time has elapsed, you will hear an audible beep. Open the oven door and remove the appropriate tray (kebab accessories, rotating cage, rotating skewer for roast/poultry, frying container or dehydration tray). Place it on a heat-resistant surface. Remember that the inner part of the multi-functional oven and the accessories used can still be hot.

10. If the food item still needs to be cooked for some time more, set the time and the temperature individually and restart the cooking process.
11. Press the "ON/OFF" button briefly to stop the current cooking process. Press and hold the "ON/OFF" button to stop the cooking.
12. To switch off the appliance completely, disconnect the mains plug from the socket.

8. Function programs

Please note that these are only sample values which can be adapted as desired. If you want to make cakes or pizza in the oven, please use the appropriate tray for it.

Food items	French fries	Pizza	Shrimps	Steak
				
Duration	15 minutes	15 minutes	12 minutes	25 minutes
Temperature	200°C	180°C	160°C	175°C

Food items	Fish	Dehydrate	Chicken	Baking
				
Duration	15 minutes	2-24 hours	40 minutes	30 minutes
Temperature	165°C	30°C-80°C	185°C	160°C

Food items	Rotary spit	Keep warm	Preheating	Frozen food
				
Duration	30 Minuten	12 Minutes	5 Minutes	20 Minutes
Temperature	190°C	115°C	80°C	200°C

9. Cleaning and Care



Caution! Following parts are dishwasher safe:

Kebab accessories (6 + 7), rotating cage (8), rotating skewer for kebab/ roasting / poultry (5/10 + 11), frying container (12) and trays (13 + 14)

Disconnect the power cable from the mains socket and make sure that the appliance is not carrying current. 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.
Pull the grille out of the guides towards the door and wipe it with a slightly damp cloth. Remember to insert the grille again before using the appliance.



Caution! Ensure that water does not get into the switching mechanism or into the appliance. Otherwise, there is a risk of electric shock. Never immerse the oven in water!

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

Error	Possible cause	Troubleshooting
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 multi-functional oven	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 multi-functional oven
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 clean the trays after use
Display shows "E1"	Thermal sensor circuit interrupted	Contact our customer service department
Display shows "E2"	Short-circuit of the thermal sensor	Contact our customer service department

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 supplied base plate. Any repairs or modifications to the appliance not carried out by the original supplier will void any warranty and guarantee claims. The appliance should only be used by those who have read and understood this user manual. The specifications of the appliance may be changed without any special prior notification.

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. For information on authorised collection points in your area, please contact your local city or municipal administration.

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

The company WD Plus GmbH hereby certifies that the appliance 305400 complies with the fundamental requirements and all other relevant stipulations. A complete conformity statement can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover

Sample recipes

Main dishes:

- Crunchy salmon cubes
- Stewed peppers with quinoa and mushrooms

Accompaniments:

- Homemade French fries / Wedges

Desserts:

- Hazelnut brownies

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 multi-functional oven with a teaspoon of oil at 190°C for about 6 - 8 minutes until it becomes crispy and serve on a plate.

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 multi-functional oven.

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 multi-functional oven at 200°C for about 10 minutes until they become crispy.

Hazelnut brownies

- Serves: 10
- Preparation time: 40 - 60 minutes
- Ingredients:
- 70g chocolate (at least 70% cocoa)
- 50g sugar
- 45g flour
- 30g chopped hazelnuts
- 70g butter
- 1 - 2 egg(s)
- 1 packet vanilla sugar
- 1 packet baking powder

Initially, heat the chocolate with butter in a steel pan gently, by stirring it constantly to prevent the chocolate from being burnt. Then allow it to cool down briefly.

In the next step, beat the egg, sugar, vanilla sugar with a pinch of salt in a bowl. Then add the chocolate mix to the flour, nuts and a pinch of baking powder and stir.

Then place a baking paper on the Pizza tray and pour the dough on it and spread it evenly. Slide the tray into the Arendo multi-functional oven and bake the dough at 180°C for 18 - 20 minutes. To ensure that the dough is creamy inside, insert a wooden skewer into it. Once the dough is crispy outside, a small amount of dough should still be sticking to the wooden skewer.

Remove the dough from the multi-functional oven and allow it to cool briefly. You can now cut the finished dough into bite-size brownies.



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.
- 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 secteur entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide, pour vous protéger contre les électrocutions !
- 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. Risque de brûlure !
- Ne placez pas le produit à 30 cm ou moins 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 des 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 :
  – les exploitations agricoles, les coins cuisine dans les magasins, les bureaux et d'autres espaces professionnels
  – pour les clients dans les hôtels, les motels, les pensions et d'autres espaces d'habitation
- Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil avec prises électriques télécommandées ou minuteurs. Utilisez exclusivement une prise secteur raccordée dans les règles de l'art.
- Ne faites pas fonctionner le produit sans surveillance !
- Ne remplissez pas l'appareil d'huile

ou de graisse de friture. Il existe un risque d'incendie !

- N’utilisez l’appareil que si vous avez intégralement lu et compris le présent mode d'emploi !
- Ne placez pas l'appareil directement contre un mur ou d'autres appareils. Laissez un espace d’au moins 10 à 15 cm dans toutes les directions.
- Mettez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous ouvrez l'appareil et retirez des objets.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne couvrez pas la sortie d'air de l'appareil.



Nous vous remercions d'avoir choisi 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

- Four multifonction
- Panier des tambours
- Jeu de kebab
- Tournebroche pour volaille/rôti/kebab
- Panier de friture
- Mode d'emploi

2. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V CA, 50/60 Hz
Puissance absorbée	1800 W
Capacité	12 l
Caractéristiques	• Affichage LED • Fonction de la minuterie (0-90 minutes en pans de 1 minute, 2-24 heures en mode déshydratation) • Température adaptable (80-200 °C par incrément de 5 °C, 30-80 °C en mode déshydratation) • Pieds antidérapants

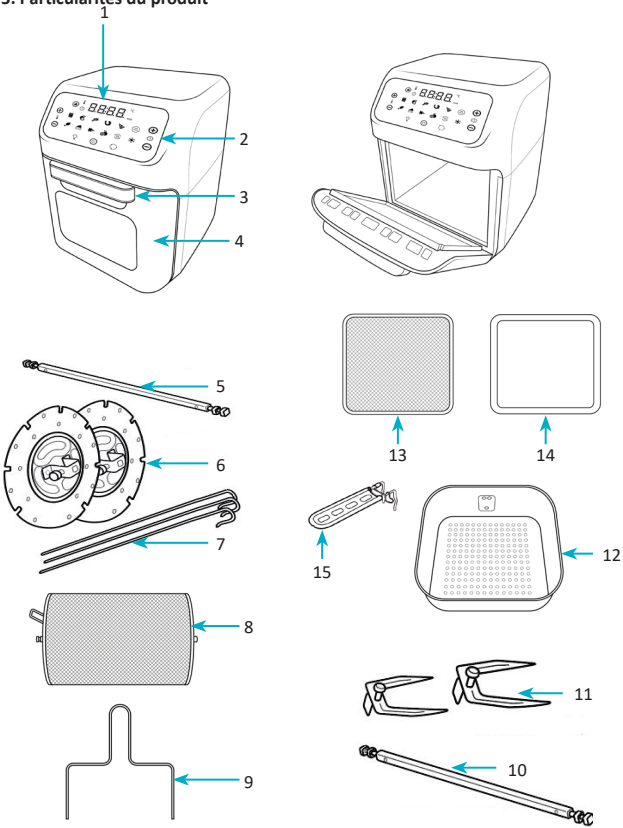
3. Fonction

Le four multifonction d'Arendo vous offre, comme accessoire de cuisson parfait, la possibilité de frire, de sécher, de cuire sur le tournebroche, de rôtir, de cuire, de gratiner, de griller, de réchauffer et de cuisiner. Sa grande capacité de 12 l permet de préparer des quantités 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 leur bon fonctionnement. Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tout matériau d'emballage. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation. Chauffez le four multifonction pendant 10-15 minutes environ. Par ce processus, vous éliminez les éventuels résidus de production.

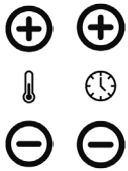
5. Particularités du produit



No 5 + No 10 sont identiques et inclus une seule fois dans le volume de livraison !

1	Écran d'affichage
2	Éléments de commande
3	Poignée (porte du four)
4	Porte du four
5/10	Tournebroche pour volaille/rôti/kebab
6	Accessoires de kebab (plaques extérieures)
7	Brochettes
8	Panier des tambours
9	Crochet du panier des tambours
5/10	Tournebroche pour volaille/rôti/kebab
11	Fourches du tournebroche
12	Conteneur de friture
13	Tôle de déshydratation et cuisson étagée
14	Bac récepteur
15	Poignée

5.1 Éléments de commande

	Réglage de la température et de l'heure
	Lumière Marche/Arrêt

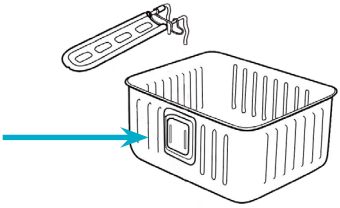
	« Rotate » Marche/Arrêt (rôtir)
	Appareil Marche/Arrêt

5.2 Programmes

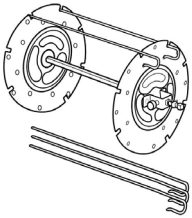
	Pommes frites
	Pizza
	Crevettes
	Steak / côtelette
	Poisson
	Sécher et déshydrater
	Poulet
	Cuire
	Tournebroche
	Restez au chaud
	Préchauffer
	Produits surgelés

6. Inserts

Conteneur de friture
Pour fixer la poignée sur le panier, ouvrez le verrouillage de cette poignée, appuyez sur la poignée amovible du conteneur de friture et fixez-la sur l'insert de prise du panier. Une fois que la poignée est reliée au panier, fermez le verrouillage de la poignée pour la bloquer. Pour détacher la poignée du panier, ouvrez le verrouillage de cette poignée, appuyez sur la poignée et tirez-la vers le haut.



Jeu de kebab (par exemple pour la viande de döner ou le chachlyk)

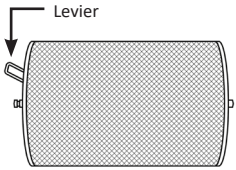


Placez d'abord les deux plaques extérieures sur la tige et serrez les vis. Ensuite, les brochettes sont posées dans les encoches extérieures et les extrémités incurvées sont introduites dans les alésages (cf. illustration).

Tournebroche pour volaille/rôti/kebab (5/10)



Placez la tige dans le sens longitudinal à travers le milieu de la volaille ou du rôti. Poussez les fourches tournebroche à travers le tournebroche et dans la volaille ou le rôt et verrouillez les fourches avec les vis. Assurez-vous que la taille de la volaille ou du rôti laisse suffisamment d'espace dans le four pour que la broche puisse tourner.



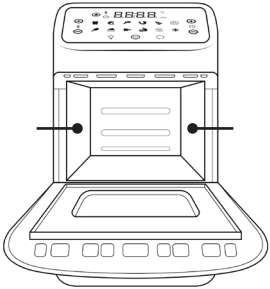
Panier de tambours (par les cuisses de poulet ou les pommes)

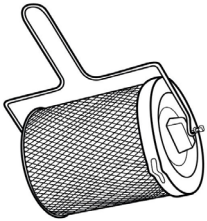
Vous pouvez ouvrir le panier de tambours en ouvrant le clapet sur le côté du panier au moyen du levier. Vous pouvez ensuite refermer le clapet. Assurez-vous que le clapet s'enclenche et soit ainsi complètement fermé.

Attention ! Pendant et après la cuisson, les accessoires sont très chauds ! Ne touchez directement en aucun cas les objets chauds. Utilisez des gants pour four ou un équipement semblable. Placez les accessoires chauds seulement sur des surfaces résistantes à la chaleur.

6.1 Utilisation du tournebroche pour volaille/rôti/kebab (5/10) ou du tambour de paniers (8)

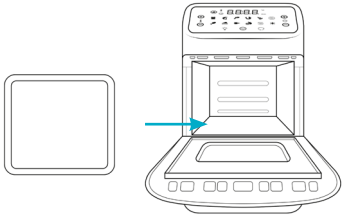
1. Introduisez l'insert correspondant dans le four multifonction. Veuillez à ce que la tige coulisse des deux côtés dans la rainure latérale dans le four. Assurez-vous que l'insert a été correctement inséré.
2. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur la touche « Rotate » pour activer la rotation.
4. Pour retirer les grilles après la cuisson, prenez le crochet du panier du tambour (9) et accrochez-le à la grille par le bas.





7. Mode d'emploi

1. Mettez l'appareil sur une surface plane, rectiligne et résistance à la chaleur.
2. Placez le bac récepteur en bas, à l'intérieur de l'appareil.



3. Apprêtez l'insert souhaité (accessoire de kebab, panier de tambours, tourne-broche de volaille/rôti/kebab, conteneur de friture ou tôle de déshydratation) avec les aliments de votre choix et placez-le ensuite dans le four, puis fermez la porte du four.
4. Connectez le câble électrique à une prise correctement installée.
5. Appuyez sur la touche « ⏻ ON/OFF » sur le panneau de commande pour mettre en marche l'appareil.
6. Sélectionnez ensuite le programme souhaité. Vous pouvez choisir entre les programmes suivants :
   Pommes frites, Pizza, crevettes, steak, poisson, déshydratation, cuisson de poulet et tournebroche.
   Lorsque vous appuyez sur le symbole du programme correspondant, l'heure et la température s'affichent à l'écran.
7. Pour régler ou modifier manuellement la température ou l'heure, vous pouvez ajuster à l'aide des touches « + » et « - », les températures et les valeurs prédéfinies dans les réglages correspondants.
8. Appuyez sur la touche « ⏻ ON/OFF » pour démarrer directement la cuisson, ou patientez quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil démarre automatiquement.

9. Une fois que le temps de cuisson a expiré, un signal sonore retentit. Ouvrez la porte du four et retirez l'insert correspondant (accessoire de kebab, panier de tambours, tournebroche de volaille/rôti/kebab, conteneur de friture ou tôle de déshydratation). Placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Veuillez noter que la partie intérieure du four multifonction ainsi que les accessoires utilisés peuvent encore être chauds.

10. Si vous avez ensuite besoin d'encore un peu plus de temps pour la cuisson, réglez à nouveau individuellement l'heure et la température et redémarrez le processus.
11. Pour arrêter le processus de cuisson actuel, appuyez brièvement sur la touche « ON/OFF ». Pour interrompre le processus, appuyez et maintenez enfoncée la touche « ON/OFF ».
12. Pour arrêter complètement l'appareil, débranchez la fiche de la prise.

8. Programmes de fonctionnement

Veuillez noter que ces valeurs sont uniquement des exemples et qu'elles peuvent être adaptées à volonté. Si vous souhaitez faire un gâteau ou une pizza dans le four, veuillez utiliser l'insert conteneur correspondant.

Aliment	Frites	Pizza	Crevettes	Steak
Durée	15 minutes	15 minutes	12 minutes	25 minutes
Température	200 °C	180 °C	160 °C	175 °C

Aliment	Poisson	Déshydrater	Poulet	Cuire
Durée	15 minutes	2-24 heures	40 minutes	30 minutes
Température	165 °C	30 °C-80 °C	185 °C	160 °C

Aliment	Broche rotative	Restez au chaud	Préchauffage	Produits surgelés
Durée	30 Minuten	12 Minutes	5 Minutes	20 Minutes
Température	190°C	115°C	80°C	200°C

9. Nettoyage et entretien



Attention ! Les éléments suivants passent au lave-vaisselle : Accessoires de kebab (6 + 7), panier de tambours (8), tournebroche de volaille/kebab (5/10 + 11), conteneur de friture (12) et tôles (13 + 14)

Débranchez le câble d'alimentation de la prise et assurez-vous que l'appareil est hors tension. Nettoyez le panier à l'eau chaude. À cet effet, n'utilisez pas de produits de nettoyage forts ou agressifs, de produits 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. Sortez la grille du rail en direction de la porte et essuyez-la avec un tissu légèrement mouillé. Pensez à remettre la grille en place avant de réutiliser l'appareil.



Attention ! Veillez à éviter la pénétration d'eau dans le mécanisme de commutation ou dans l'appareil, sinon il existe un risque d'électrocution. Ne plongez jamais le four dans l'eau !

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

Erreur	Cause possible	Dépannage
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 le four multifonction	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 le four multifonction.
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 les inserts après chaque utilisation
L'écran affiche « E1 »	Circuit électrique du capteur thermique interrompu	Veuillez contacter notre service après-vente
L'écran affiche « E2 »	Court-circuit du capteur thermique	Veuillez contacter notre service après-vente

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 pour réaliser vous-même des réparations ou des transformations. Évitez le contact avec les tensions du secteur. L'appareil n'est hors tension que lorsque la prise est débranchée.

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. Informations sur la mise au rebut de vos appareils

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”. 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 :

ecosystem
recycler c’est protéger
Pour recycler
un équipement électrique
0 809 540 590 Service gratuit + prix appel
www.ecosystem.eco

Pour obtenir des informations sur les points de collecte autorisés dans votre région, veuillez contacter votre municipalité locale.



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

Directive DEEE: 2012/19/EU
N° d'enregistrement DE: 67896761

La société WD Plus GmbH déclare par la présente que l'appareil 305400 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

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

dés de saumon croustillants

- 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 le four multifonction Arendo avec une cuillère à thé d'huile à 190 °C pendant 6 - 8 minutes environ et servir dans une assiette.

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 le four multifonction Arendo.

wedges 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 un four multifonction Arendo à 200 °C pendant environ 10 minutes.

brownies aux noisettes

- Portions : 10
- Durée de la cuisson : 40 - 60 minutes
- Ingrédients :
- 70 g de chocolat (au moins 70 % teneur en cacao)
- 50 g de sucre
- 45g de farine
- 30 g noisettes hachées
- 70 g de beurre
- 1 - 2 œuf(s)
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 paquet de poudre à lever

Pour commencer, réchauffer délicatement le chocolat avec du beurre dans une poêle en acier en remuant de façon constante pour éviter que le chocolat brûle. Ensuite, laisser refroidir brièvement le tout.

L'étape suivante consiste à battre l'œuf, du sucre, du sucre vanillé avec une pincée de sel dans un bol jusqu'à obtenir une crème. Après, mélanger le chocolat avec de la farine, les noix ainsi qu'une pincée de poudre à lever et remuer.

Placer l'insert tôle de pizza avec du papier cuisson, y mettre la pâte et l'étaler de façon lisser. Pousser l'insert dans le four multifonction Arendo et faire cuire la pâte à 180 °C pendant 18 – 20 minutes. Pour s'assurer que l'intérieur de la pâte est crémeux, enfoncer une baguette en bois à l'intérieur. Une fois que l'extérieur de la pâte est croustillant, une petite quantité de pâte devrait encore rester coller sur la baguette.

Retirer la pâte du four multifonction et la laisser refroidir brièvement. Maintenant, il est possible de découper la pâte préparée en brownies de la taille d'une bouchée.



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.
- 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 altri liquidi per proteggersi contro la scossa elettrica.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Tenere lontano il corpo dal vapore in uscita. Pericolo di ustione!
- Non collocare il prodotto a meno di 30 cm da oggetti che potrebbero riportare danni a causa del vapore in uscita.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche o sensoriali, a condizione che siano supervisionati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano i pericoli ad esso connessi.
- 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.:
  - Agriturismi, aree cucina ad uso del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
  - Per gli ospiti in hotel, motel, pensioni e altri locali ad uso abitativo
- In nessun caso collegare l'apparecchio a prese radiocontrollate o timer. Utilizzare esclusivamente una presa di corrente collegata regolarmente
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito!
- Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere. Rischio di incendio!
- Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver letto e compreso completamente le presenti istruzioni per l'uso.

- Non collocare l’apparecchio direttamente contro una parete o contro altri apparecchi. In tutte le direzioni deve essere presente uno spazio minimo di 10 - 15 cm.
- Indossare guanti resistenti al calore quando si apre l’apparecchio per prelevare gli oggetti.
- Non sistemare oggetti sopra l'apparecchio.
- Non coprire le uscite dell'aria sull’apparecchio.



Grazie per aver scelto un prodotto di Arendo. Per utilizzare con soddisfazione il prodotto acquistato, si prega di leggere attentamente le seguenti 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

- Forno multifunzione
- Cestello a tamburo
- Set per kebab
- Girarrosto per kebab/arrosto/pollame
- Cestello per friggere
- Istruzioni per l'uso

2. Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220-240 V AC, 50/60 Hz
Potenza assorbita	1800 W
Capacità	12 l
Caratteristiche	• Display LCD • Funzione timer (0-90 minuti in incrementi da 1-Min, 2-24 ore per essiccare) • Temperatura adattabile (80-200°C in incrementi da 5°C, 30-80°C per essiccare) • Piedini antiscivolo

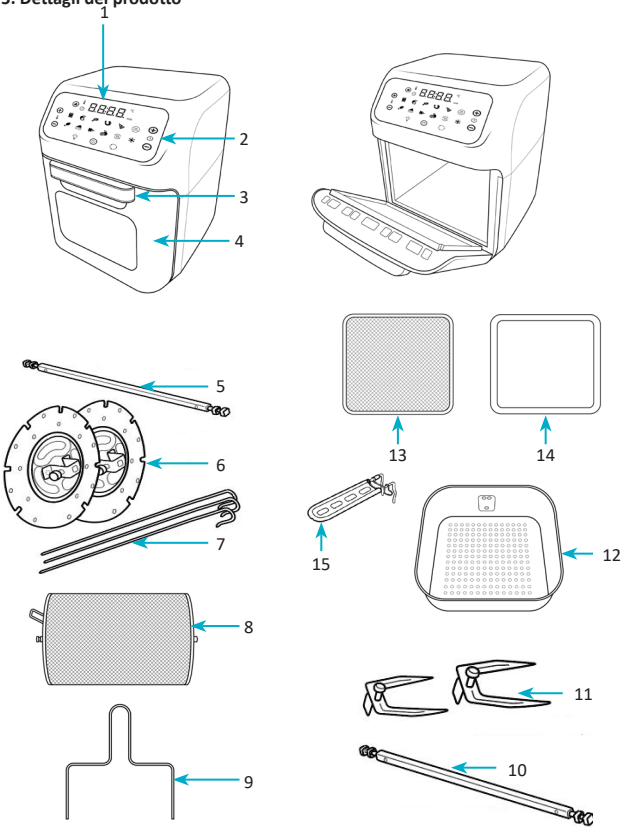
3. Funzione

Il forno multifunzione di Arendo è il perfetto aiuto cuoco che consente di friggere, essiccare, grigliare, arrostire, cuocere, gratinare, tostare, riscaldare e cucinare. La capacità molto elevata da 12 l consente di preparare grandi quantità di alimenti.

4. Prima del primo utilizzo

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

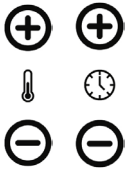
5. Dettagli del prodotto



Nr. 5 + Nr.10 sono identici e inclusi solo una volta nella confezione!

1	Display
2	Elementi di comando
3	Impugnatura (sportello del forno)
4	Sportello del forno
5/10	Girarrosto per kebab/arrosto/pollame
6	Accessori per Kebab (piastre esterne)
7	Spiedo
8	Cestello a tamburo
9	Gancio per cestello a tamburo
5/10	Girarrosto per kebab/arrosto/pollame
11	Forchette del girarrosto
12	Contenitore per fritti
13	Lamiera per essiccare e cuocere su vari livelli
14	Raccolta della gocce
15	Maniglia

5.1 Elementi di comando

	Impostazione temperatura e tempo
	Luce ON/OFF

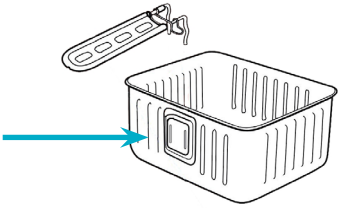
	“Rotate” On/Off (ruota)
	Apparecchio ON/OFF

5.2 Programmi

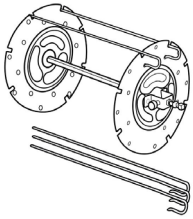
	Patatine fritte
	Pizza
	Gamberetti
	Bistecche / Cotolette
	Pesce
	Essiccare e deidratare
	Pollo
	Dolci
	Girarrosto
	Tenere al caldo
	Preriscaldare
	Cibo congelato

6. Inserti

Contenitore per friggere
Per fissare l'impugnatura al cestello, aprire il blocco per l'impugnatura, premere l'impugnatura rimovibile del contenitore per friggere e fissarlo all'inserto per la maniglia del cestello. Una volta collegata l'impugnatura al cestello, chiudere il blocco per l'impugnatura per fissare l'impugnatura del cestello. Per rimuovere l'impugnatura dal cestello, aprire il blocco per l'impugnatura, estrarre l'impugnatura tirando verso l'alto.



Set per Kebab (per es. carne per kebab o Šašlyk)

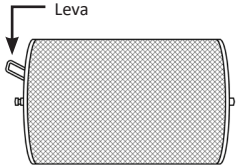


Prima di tutto inserire le due piastre esterne sull'asta e stringere le viti. Quindi posizionare gli spiedi nelle tacche poste esternamente e introdurre le estremità piegate nei fori (vedere la figura).

Girarrosto per kebab/arrosto/pollame (5/10)



Introdurre il girarrosto in senso longitudinale attraversando la parte centrale del pollo o dell'arrosto. Spingere le forchette del girarrosto attraverso lo spiedo e nel pollo o nell'arrosto e bloccare le forchette con le viti. Controllare che nonostante le dimensioni del pollo o dell'arrosto sia presente spazio sufficiente nel forno, in modo che il girarrosto possa girare.

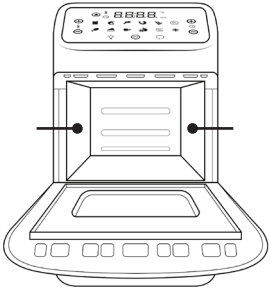


Cestello a tamburo (per es. per cosce di pollo o patatine fritte) È possibile aprire il cestello a tamburo, facendo scattare con la leva lo sportello sul lato del cestello. Successivamente è possibile richiudere lo sportello. Assicurarsi che lo sportello si agganci e sia quindi completamente chiuso.

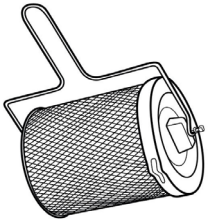
Attenzione! Durante la cottura e subito dopo, gli accessori diventano molto caldi! Non afferrare mai direttamente gli oggetti caldi. Utilizzare dei guanti da forno o utensili simili. Appoggiare gli accessori caldi su una superficie resistente al calore.

6.1 Montaggio del girarrosto per kebab/arrosto/pollame (5/10) o del cestello a tamburo (8)

1. Introdurre l'accessorio appropriato nel forno multifunzione. Assicurarsi che il girarrosto scivoli nella scanalatura laterale del forno su entrambi i lati. Controllare che l'accessorio sia inserito correttamente.

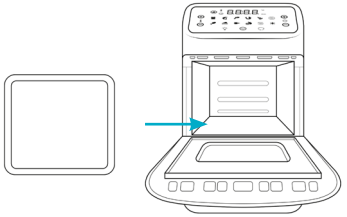


2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Premere il tasto "Rotate" (ruota) per attivare la rotazione.
4. Per togliere i cestelli dopo la cottura, prendere il gancio del cestello del tamburo (9) e agganciarlo al cestello dal basso.



7. Utilizzo

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, resistente al calore e in piano.



2. Sistemare il vassoio per la raccolta delle gocce sulla base all'interno dell'apparecchio.
3. Preparare l'inserto desiderato (accessorio per Kebab, cestello a tamburo, girarrosto per kebab/arrosto/pollame, contenitore per fritti o placca di essiccazione) con gli alimenti che si vuole preparare e introdurlo nel forno, quindi chiudere lo sportello.
4. Collegare il cavo elettrico ad una presa collegata regolarmente.
5. Premere il tasto "⏻ ON/OFF" per accendere l'apparecchio.
6. Selezionare infine il programma desiderato. Si può scegliere tra i seguenti programmi:
   patatine fritte, pizza, gamberetti, bistecche, pesce, essiccazione, pollo, dolci e girarrosto.
   Premendo sul corrispondente simbolo di programma appare sul display il tempo e la temperatura.
7. Per impostare o cambiare la temperatura o il tempo manualmente, con i pulsanti "+" e "-" nell'impostazione della temperatura e del tempo è possibile regolare le temperature e i tempi preimpostati.

8. Premere il tasto ⏻ "ON/OFF", per avviare direttamente la procedura di cottura, oppure attendere qualche secondo finché l'apparecchio non si avvia automaticamente.

9. Non appena è trascorso il tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale. Aprire lo sportello del forno ed estrarre l'accessorio corrispondente (accessorio per kebab, cestello a tamburo, girarrosto per kebab/arrosto/pollame, contenitore per fritti o placca di essiccazione). Appoggiarlo su una superficie resistente al calore. Ricordarsi che le parti interne del forno multifunzione e gli accessori in esso utilizzati possono essere ancora molto caldi.

10. Se fosse necessario più tempo per la cottura, impostare tempo e temperatura singolarmente e riavviare la procedura.
11. Per arrestare il processo di cottura in corso, premere brevemente il tasto "ON/OFF". Per interrompere il processo, premere e tenere premuto il tasto "ON/OFF".
12. Per spegnere definitivamente l'apparecchio, disinserire la presa di rete dalla spina.

8. Programmi di funzione

Tenere presente che si tratta solo di esempi e che tali valori possono essere modificati a piacere. Per cuocere dolci e pizza, usare di volta in volta l'inserto-contenitore adeguato.

Cibo	Patate fritte	Pizza	Gamberetti	Bistecche
				
Durata	15 minuti	15 minuti	12 minuti	25 minuti
Temperatura	200°C	180°C	160°C	175°C

Cibo	Pesce	Essiccare	Pollo	Dolci
				
Durata	15 minuti	2-24 ore	40 minuti	30 minuti
Temperatura	165°C	30°C-80°C	185°C	160°C

Cibo	Spiedo rotante	Tenere al caldo	Preriscaldamento	Cibo congelato
				
Durata	30 minuti	12 minuti	5 minuti	20 minuti
Temperatura	190°C	115°C	80°C	200°C

9. Pulizia e cura



Attenzione! I seguenti elementi sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie:
Accessori per kebab (6 + 7), cestello a tamburo (8), girarrosto per kebab/arrosto/pollame (5/10 + 11), Contenitore per friggere (12) e placche (13 + 14)

Scollegare il cavo dalla rete elettrica e accertarsi che l'apparecchio sia privo di tensione. Lavare il cestello in acqua calda. Per tale scopo non utilizzare detergenti o sostanze abrasive troppo forti o aggressivi. Successivamente risciacquare con cura tutti i componenti e lasciare asciugare sufficientemente. Pulire il corpo esterno con un panno umido pulito, quindi asciugare con cura.
Estrarre la griglia dal binario tirandola verso lo sportello e pulirla con un panno lievemente inumidito. Ricordarsi di reintrodurre la griglia, prima di riutilizzare l'apparecchio.



Attenzione! Prestare attenzione affinché l'acqua non penetri nel meccanismo di commutazione o nell'apparecchio per evitare il pericolo di scossa elettrica. Non immergere il forno in acqua!

Anomalia	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

10. Risoluzione anomalie

Anomalia	Possibile causa	Risoluzione anomalie
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 nel forno multifunzione	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 nel forno multifunzione
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 gli inserti dopo l'uso
Il display indica "E1"	Circuito del termosensore interrotto	Contattare il nostro servizio di assistenza clienti
Il display indica "E2"	Cortocircuito del termosensore	Contattare il nostro servizio di assistenza clienti

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. Per informazioni sui punti di raccolta autorizzati nella vostra zona, contattate la vostra amministrazione comunale.

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

Con la presente la ditta WD Plus GmbH dichiara che l'apparecchio 305400 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

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

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 nel forno multifunzione di Arendo cospargendoli con un cucchiaino da the di olio a 190°C per 6-8 minuti e servire.

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 nel forno multifunzione Arendo.

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 nel forno multifunzione Arendo a 200 °C per ca. 10 minuti.

Brownies alla nocciola

- Porzioni: 10
- Tempo occorrente: 40-60 minuti
- Ingredienti:
- 70g cioccolato (70% minimo di cacao)
- 50g di zucchero
- 45g di farina
- 30g nocciole tritate
- 70g di burro
- 1 - 2 uova
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 bustina di lievito in polvere

Scaldare inizialmente la cioccolata con il burro in una teglia d'acciaio mescolando continuamente per evitare di bruciare la cioccolata. Far raffreddare brevemente.

Successivamente, in una ciotola sbattere la panna, lo zucchero, lo zucchero vanigliato con un pizzico di sale. Quindi aggiungere il cioccolato sciolto con la farina, le nocciole e una presa di lievito in polvere e mescolare.

Preparare quindi l'inserto del vassoio per la pizza con la carta da forno quindi disporre e stendere l'impasto uniformemente. Introdurre l'inserto nel forno multifunzione Arendo e cuocere l'impasto a 180 °C per 18 – 20 minuti. Per controllare che l'interno dell'impasto sia cremoso, praticare un foro con uno stuzzicadenti. Non appena l'esterno del dolce diventa croccante, sullo stuzzicadenti dovrebbe restare dell'impasto.

Togliere il dolce dal forno multifunzione e lasciarlo raffreddare brevemente. Quindi tagliare i brownies in quadratini.



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.
- 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 u otros líquidos para evitar descargas eléctricas!
- No utilice el producto con las manos mojadas.

- No lo mueva mientras esté en funcionamiento.
- Manténgase alejado del vapor que sale del aparato. ¡Peligro por quemaduras!
- No coloque el producto 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 solo enchufes de red debidamente conectados
- ¡No utilice el producto sin supervisión!

- No llene el aparato con aceite o grasa para freír. ¡Riesgo de incendio!
- ¡Utilice el aparato solo después de haber leído y entendido las instrucciones de uso!
- No coloque el aparato directamente junto a una pared u otros aparatos. Deje al menos 10-15 cm de distancia a todos los lados.
- Lleve siempre guantes resistentes al calor para abrir el horno y sacar los objetos de su interior.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No cubra la salida de aire del aparato.



Muchas 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. Contenido

- Horno multifunción
- Tambor
- Set para kebab
- Barra giratoria para asados/aves/kebab
- Recipiente freidora
- Instrucciones de uso

2. Datos técnicos

Suministro de energía	220-240 V CA, 50/60 Hz
Consumo de potencia	1800 W
Capacidad	12 l
Propiedades	• Pantalla LED • Función de temporizador (0-90 minutos en pasos de 1 minuto, 2-24 horas para deshidratar alimentos) • Temperatura regulable (80-200 °C en pasos 5°C, 30-80°C para deshidratar alimentos) • Pies antideslizantes

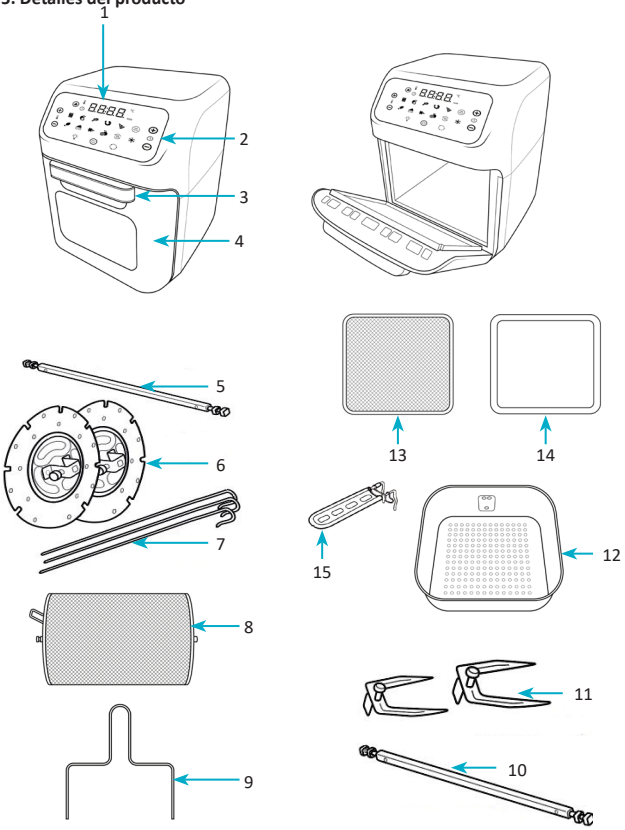
3. Función

El horno multifunción de Arendo es el asistente de cocina ideal y le ofrece la posibilidad de freír, secar, asar en barra, asar, hornear, gratinar, tostar, calentar y cocer. La gran capacidad de 12 l permite elaborar grandes cantidades de comida.

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 aparato antes de usarlo por primera vez. Caliente el horno multifunción durante unos 10-15 minutos. Este procedimiento elimina cualquier residuo de fabricación.

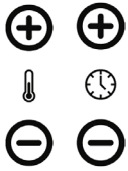
5. Detalles del producto



Los n.º 5 y n.º 10 son idénticos y solo están incluidos una vez en el volumen de entrega.

1	Pantalla
2	Elementos de mando
3	Mango (puerta del horno)
4	Puerta del horno
5/10	Barra giratoria para asados/aves/kebab
6	Accesorio para kebab (placas exteriores)
7	Brochetas
8	Tambor
9	Gancho del tambor
5/10	Barra giratoria para asados/aves/kebab
11	Tenedor de la barra giratoria
12	Recipiente freidora
13	Bandeja para deshidratar alimentos y cocinar a varios niveles
14	Bandeja para jugos
15	Manejar

5.1 Elementos de mando

	Ajuste de la temperatura y la hora
	Luz encendida/apagada

	«Rotate» encendido/apagado (rotar)
	Aparato encendido/apagado

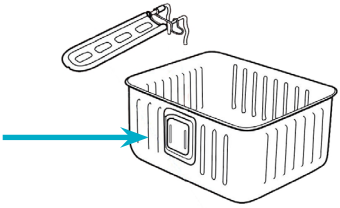
5.2 Programas

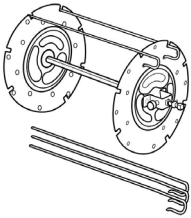
	Patatas fritas
	Pizza
	Gambas
	Filete/chuleta
	Pescado
	Secar y deshidratar
	Pollo
	Hornear
	Brocheta
	Mantener el calor
	Precaliente
	Alimentos congelados

6. Bandejas

Recipiente freidora
Para fijar el asa a la cesta, abra el bloqueo del asa, presione el asa extraíble del recipiente y fíjela en la cesta. En cuanto esté sujeta a la cesta, cierre el bloqueo para que no pueda salirse. Para soltar el asa de la cesta, abra el bloqueo del asa, presiónela y tire de ella hacia arriba.

Set para kebab (p ej., para carne de kebab o brochetas)





Inserte en primer lugar las dos placas exteriores en la barra y apriete los tornillos. A continuación, coloque las brochetas en las ranuras exteriores e inserte los extremos curvados en los orificios (ver ilustración).

Barra giratoria para asados/aves/kebab (5/10)



Inserte la barra en sentido longitudinal por el centro del ave o la carne que desee asar. Pase el tenedor de la brocheta por la barra y el ave o la carne y bloquéelo con los tornillos. Asegúrese de que la carne pueda girar dentro del horno.

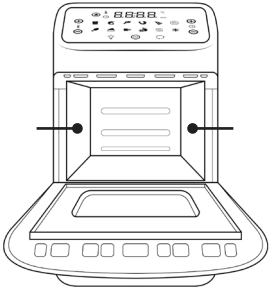


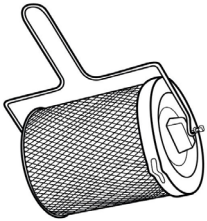
Tambor (p.ej., para mulsos de pollo o patatas fritas) Levante la cubierta con la manija en el lateral de la cesta para abrir el tambor. A continuación, vuelva a cerrarla. Asegúrese de que quede encajada y, así, completamente cerrada.

¡Atención! ¡Los accesorios se calientan mucho durante la cocción! No toque bajo ningún concepto los objetos calientes sin una protección. Utilice manoplas o similares. Coloque los accesorios calientes solo sobre superficies resistentes al calor.

6.1 Colocar la barra giratoria para asados/aves/kebab (5/10) o el tambor (8)

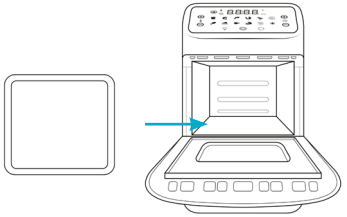
1. Inserte el accesorio correspondiente en el horno multifunción. Preste atención a que los dos lados de la barra se deslicen en las ranuras del horno. Asegúrese de que el accesorio esté bien colocado.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Pulse el botón «Rotate» (rotar) para encender la rotación.
4. Para retirar las rejillas después de la cocción, tome el gancho de la cesta del tambor (9) y engánchelo a la rejilla desde abajo.





7. Uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y resistente al calor.
2. Coloque la bandeja de goteo sobre el fondo del aparato.



3. Prepare el accesorio deseado (accesorio para kebab, tambor, barra giratoria para asados/aves/kebab, recipiente freidora o bandeja de deshidratación) con los alimentos seccionados y colóquelo en el horno; cierre luego la puerta.
4. Conecte el cable de red a un enchufe debidamente instalado.
5. Pulse el botón «⏻ ON/OFF» en el panel de mando para encender el horno.
6. Seleccione el programa deseado. Puede escoger entre los siguientes programas: *Patatas fritas, pizza, gambas, filete, pescado, deshidratación, pollo o bizcocho y brocheta.*
   Al pulsar el botón del programa correspondiente, la temperatura se mostrará en la pantalla.
7. Para ajustar la temperatura y la hora de forma manual, use los botones «+» y «-» en los ajustes de la temperatura y la hora para cambiar los valores predeterminados.
8. Pulse el botón «⏻ ON/OFF» para poner en marcha la cocción de forma directa, o espere unos segundos a que el aparato comience de forma automática.

9. El horno emite una señal poco antes de finalizar la cocción. Abra la puerta del horno y saque el accesorio (para kebab, tambor, barra giratoria para asados/aves/kebab, recipiente freidora o bandeja de deshidratación). Colóquelo sobre una superficie resistente al calor. No olvide que el interior del horno multifunción y los accesorios utilizados pueden estar muy calientes.

10. Si los alimentos requieren algo más de cocción, puede ajustar la temperatura y el tiempo de forma individual y volver a encender el horno.
11. Para detener el proceso de cocción, pulse brevemente el botón «ON/OFF». Para interrumpir el funcionamiento, pulse y mantenga pulsado el botón «ON/OFF».
12. Si dese apagar el aparato por completo, desenchúfelo de la toma de corriente.

8. Programas

Tenga en cuenta que se trata de ejemplos y que pueden adaptarse a su gusto como desee. Si desea preparar un bizcocho o pizza en el horno, utilice el accesorio correspondiente.

9. Limpieza y cuidado

Comida	Patatas fritas	Pizza	Gambas	Filete
				
Duración	15 minutos	15 minutos	12 minutos	25 minutos
Temperatura	200°C	180°C	160°C	175°C

Comida	Pescado	Deshidratar	Pollo	Hornear
				
Duración	15 minutos	2-24 horas	40 minutos	30 minutos
Temperatura	165°C	30°C-80°C	185°C	160°C

Comida	Brocheta	Mantener el calor	Precaliente	Alimentos congelados
				
Duración	30 Minutos	12 Minutos	5 Minutos	20 Minutos
Temperatura	190°C	115°C	80°C	200°C



¡Atención! Las siguientes piezas admiten limpieza en el lavavajillas: Accesorio para kebab (6 + 7), tambor (8), barra giratoria para kebab/aves (5/10 + 11), recipiente freidora (12) y bandejas (13 + 14)

Desenchufe el cable de red de la toma de corriente y asegúrese de que esté desconectado de la tensión. 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.
Saque la rejilla de la guía tirando hacia la puerta y límpiela con un paño ligeramente humedecido. No se olvide de volver a colocarla antes de volver a utilizar el aparato.



¡Atención! No deje que entre agua en el mecanismo de conmutación o el aparato, ya que podría causar una descarga eléctrica. ¡No sumerja el horno nunca en agua!

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

Error	Posible causa	Solución de errores
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 el horno multifunción	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 el horno multifunción
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 usarlos
La pantalla muestra «E1»	Circuito de corriente del sensor térmico interrumpido	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente
La pantalla muestra «E2»	Cortocircuito en el sensor térmico	Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente

11. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

No deje nunca el aparato en funcionamiento 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 otra forma. Respete también las disposiciones 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. Para obtener información sobre los puntos de recogida autorizados en su zona, póngase en contacto con la administración local de su ciudad o municipio.

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

La empresa WD Plus GmbH declara por la presente que el aparato 305400 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)

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

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
- 75g 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 el horno multifunción de Arendo con una cucharadita de aceite y cocínelos a 190°C unos 6 - 8 minutos. Servir en un plato.

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 el horno multifunción de Arendo durante 12 – 15 minutos a 160 °C.

Patatas fritas / gajos de patata caseros

- 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.

Coloque las patatas o los gajos en el horno multifunción de Arendo y hornéelos a 200 °C unos 10 minutos.

Brownie de avellana

- Porciones: 10
- Preparación: 40 - 60 minutos
- Ingredientes:
- 70 g de chocolate (mínimo 70 % de cacao)
- 50 g de azúcar
- 45g de harina
- 30 g de avellanas picadas
- 70g de mantequilla
- 1 - 2 huevos
- 1 paquete de azúcar avainillado
- 1 paquete de levadura

Caliente el chocolate con la mantequilla en una sartén de acero sin dejar de remover para que no se queme. Deje que la mezcla se enfríe brevemente.

Mezcle el huevo, el azúcar, el azúcar avainillado y una pizca de sal en un bol hasta que quede cremoso. Añada a la masa de chocolate la harina, las avellanas y una pizca de levadura.

Disponga una hoja de papel de hornear sobre el accesorio para pizza y vierta la masa,. Coloque el accesorio con la masa en el horno multifunción de Arendo y hornéela a 180 °C durante 18 – 20 minutos. Pinche la masa con un varilla de madera para asegurarse de que está hecha. Cuando la parte exterior de la masa esté crujiente, en la varilla debería quedarse pegado un poco de la masa.

Sáquela del horno multifunción de Arendo y déjelo enfriar un instante. Corte ahora el brownie en trozos.

Umgebungstemperatur	+ 0-3°C bis 35-40°C
Ambient temperature	+ 0-3°C until 35-40°C
Température ambiante	+ 0-3°C à 35-40°C
Temperatura ambiente	+ 0-3°C fino 35-40°C
Temperatura ambiente	+ 0-3°C a 35-40°C

Notes

Notes

Notes

CONTACT US

feedback@ganzeinfach.de

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

MO-FR 9:30am - 18pm CET

www.arendo.de

WD Plus GmbH
Wohlenbergstraße 16
30179 Hannover, DE
V2.4