



# Frittiergerät

---

**User Manual**  
Mod.-Nr.: 305035

**arendo**



## Table of contents

1. Deutsch .....	3
2. English .....	20
3. Français .....	36
4. Italiano .....	53
5. Español.....	70

**GER:** Aktuelle Informationen, Treiber, Bedienungsanleitungen und Datenblätter finden Sie auf [www.ganzeinfach.de](http://www.ganzeinfach.de) in unserem Download-Bereich.

**ENG:** Latest information, drivers, user manuals and data sheets can be found at [www.ganzeinfach.de](http://www.ganzeinfach.de) in our download area.



**FRA:** Vous trouverez les dernières informations, les pilotes, les notices et les fiches techniques dans l'espace de téléchargement sur notre site [www.ganzeinfach.de](http://www.ganzeinfach.de).

**ITA:** Manuale, Istruzioni, driver e ulteriori informazioni in italiano é possibile scaricarli nel nostro sito: [www.ganzeinfach.de](http://www.ganzeinfach.de) nella sezione "download".

**ESP:** En nuestra página web podrá encontrar toda la información actual de nuestros productos como los controladores, manual de usuario y las hojas de datos. Dirijase a [www.ganzeinfach.de](http://www.ganzeinfach.de) en el ícono de descargas (Downloads).



## Wichtige Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter die folgenden:
- Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie gegebenenfalls Griffe oder Knöpfe.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und andere Materialien vom Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Zum Schutz vor Stromschlägen tau-

chen Sie Kabel, Stecker oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es defekt ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie es zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung zu einem Fachmann.
- Die Verwendung von Zubehörteilen,

die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Theke hängen oder berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Netzkabel in die Steckdose. Zum Trennen der Verbindung drehen Sie die Regler auf

AUS und ziehen dann den Stecker aus der Wandsteckdose.

- Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da sie einen Brand oder die Gefahr eines Stromschlags verursachen können.
- Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät abgedeckt wird oder während des Betriebs mit entflammaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen, Wänden und Ähnlichem in Berührung kommt.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Stücke können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderem Material als Metall

oder Glas hergestellt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.

- Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Gerät auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Legen Sie keine der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Karton, Kunststoff und/oder ähnliche Non-Food-Materialien.
- Diese Fritteuse ist nur für die Verwendung mit Öl oder flüssigem Fett und nicht für die Verwendung mit festem Fett geeignet. Wenn festes Fett verwendet wird, kann Wasser im Inneren eingeschlossen werden und das heiße Fett kann mit erheblicher Kraft herauspritzen.
- Schalten Sie das Frittiergerät niemals

ohne Öl oder flüssiges Fett ein, da dies die Maschine beschädigen könnte. Geben Sie auch keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Substanzen in die Pfanne.

- Stellen Sie das Frittiergerät auf eine trockene, stabile Oberfläche. Da das Frittiergerät während des Gebrauchs heiß wird, stellen Sie sicher, dass sie nicht zu nahe an anderen Gegenständen steht.
- Achtung! Das Gerät wird sehr heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie dieses abkühlen lassen, bevor Sie es berühren!
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.

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

## 1. Lieferumfang

- Frittiergerät
- Frittierbehälter + Griff
- Ölwanne + Aussenwand
- Bedienungsanleitung

## 2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
Kapazität	max. 3,5 L (Ölwanne)
Temperaturanpassung	150-190°C
Features	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Status-LED</li> <li>• Timerfunktion (0-60 Minuten)</li> <li>• Anpassbare Temperatur</li> </ul>

## 3. Funktion

Die Fritteuse von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit, Produkte wie z.B. Pommes Frites nach Ihren Wünschen zu frittieren. Durch das hohe Fassungsvermögen von max. 3,5L Öl/Fett können große Mengen frittiert werden.

## 4. Vor der ersten Benutzung

Kontrollieren Sie bei Erstinbetriebnahme des Gerätes nochmals die Unversehrtheit des Produkts bzw. der Bauteile sowie die Funktion. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Entfernen Sie alle gedruckten Dokumente und alle anderen Verpackungsmaterialien. Ziehen Sie alle abnehmbaren Teile heraus und waschen Sie sie vorsichtig mit heißem Wasser. Das Heizgerät (1) selber bitte nicht waschen, nur mit einem feuchtem Tuch abwischen.

Tauchen Sie das Netzkabel und die Steuerkastenbaugruppe und das Heizelement der Fritteuse nicht in Flüssigkeiten ein.

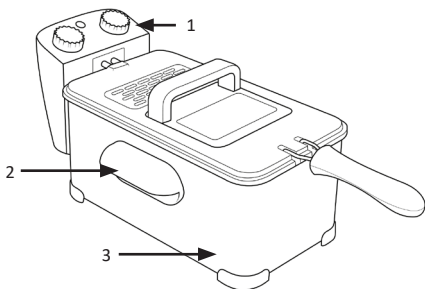
Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich ab. Betreiben Sie das Frittiergerät nicht ohne genügend Öl im Öltank.

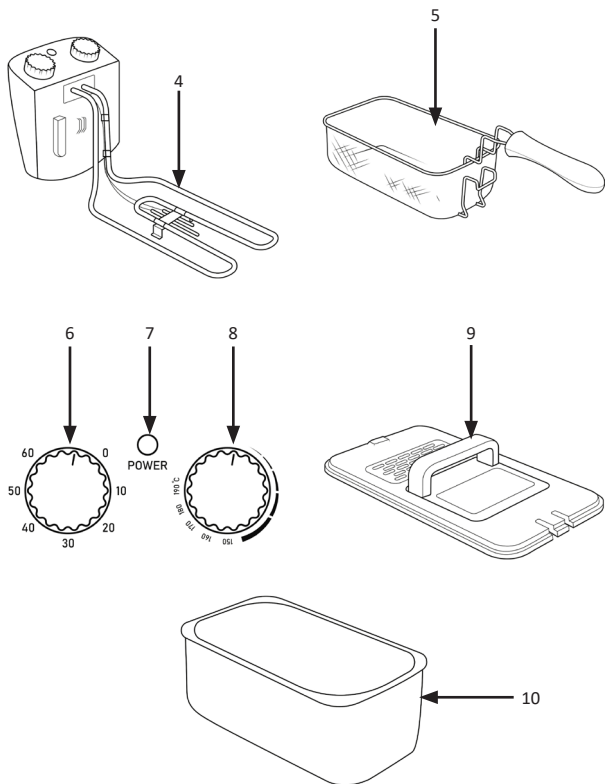
Das Frittiergerät sollte immer auf einer flachen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden, wo das Netzkabel für Kinder unerreichbar ist und sich nicht versehentlich verfangen kann.

Tipps:

- Wenn Sie mehrere verschiedene Arten von Lebensmitteln frittieren, frittieren Sie stets zuerst das Lebensmittel, das die niedrigste Temperatureinstellung verwendet.
- Mischen Sie zum Frittieren keine verschiedenen Ölsorten.
- Das Frittieren bereits vorgekochter Lebensmittel kann weniger Zeit in Anspruch nehmen als vollständig rohe Lebensmittel.
- Ersetzen Sie das Öl nach jeweils 10-15 Benutzungen; oder früher, wenn das Öl braun und dickflüssig wird.

## 5. Produkt-Details





1	Bedienelemente
2	Handgriffe
3	Außenwand
4	Heizelemente
5	Frittierbehälter
6	Timer-Drehrad
7	Status-LED
8	Temperatur-Drehrad
9	Deckel
10	Ölwanne

## 6. Zusätzliche Hinweise

1. Stellen Sie das Frittiergerät stets auf eine stabile Oberfläche und halten Sie während des Betriebs alle brennbaren Materialien vom Gerät fern.
2. Stellen Sie sicher, dass sich das Frittiergerät niemals in der Nähe oder auf einem eingeschalteten Herd oder einer Kochfläche befindet.
3. Bevor Sie das Frittiergerät benutzen, muss sie mit der erforderlichen Menge Öl oder Fett gefüllt werden.  
Benutzen Sie die Fritteuse nie ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen könnte.
4. Bewegen Sie die Fritteuse niemals während der Benutzung. Das Öl wird sehr heiß. Warten Sie, bis das Gerät und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie die Fritteuse bewegen.
5. Dieses Frittiergerät ist mit einer thermischen Sicherheitsvorrichtung geschützt, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn es überhitzt.
6. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
7. Lassen Sie die Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.
8. Sorgen Sie immer für die Sicherheit von Kindern, wenn sie sich in der Nähe des Frittiergeräts aufhalten.
9. Wenn das Frittiergerät und/oder das Kabel beschädigt sind, müssen sie von einer professionellen Serviceabteilung repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder das beschädigte Kabel auszutauschen. Dies erfordert Spezialwerkzeug.

10. Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen. (Nicht verbiegen oder eindellen).
11. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter bestückt, der sicherstellt, dass das Heizelement nur funktionieren kann, wenn das Element korrekt auf dem Frittiergerät platziert ist.

Vor der Reaktivierung von der Steckdose trennen!

## 7. Benutzung

1. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker der Fritteuse herausgezogen ist.
2. Bauen Sie die Ölwanne in die Außenwand (3) und die Heizelemente (4) in die Ölwanne (10) ein. Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente (1) richtig befestigt sind.
3. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus.
4. Verwenden Sie nur hochwertiges Frittieröl oder Fett. Wenn Sie Fett benutzen, schmelzen Sie davon etwas in einem Topf, um die Heizstäbe zu bedecken
5. Füllen Sie Öl in den Ölbehälter ungefähr zwischen der MIN-Markierung und der MAX-Markierung ein. Achten Sie darauf, dass Sie nicht über die MAX-Markierung oder tiefer als die MIN-Markierung einfüllen.
6. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregelknopf auf die Position OFF oder der Timer auf Position 0 gestellt ist.
7. Stecken Sie das Netzkabel in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose.
8. Bewegen Sie den Thermostat-Knopf auf die gewünschte Temperatureinstellung gemäß dem jeweiligen Rezept, das Sie verwenden. Starten sie den Timer und die Kontrollleuchte leuchtet auf.
9. Während das Öl vorgewärmt wird, bereiten Sie die Speisen vor, die frittiert werden sollen.
10. Wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die rote Status-LED.

HINWEIS: Die rote Bereitschaftsanzeige schaltet sich mit dem Thermostat ein und aus, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.

Wenn Sie die Lebensmittel in den Korb legen, achten Sie darauf, dass sie so trocken wie möglich sind. Fügen Sie kein Wasser, Eis oder nasse Lebensmittel hinzu, da dies zu heißen Ölspritzern führen kann.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel frittieren, entfernen Sie alle Eispartikel und tauen Sie die Lebensmittel gründlich auf.

Überfüllen Sie den Korb nicht.

11. Lebensmittelkorb in heißes Öl absenken und Fritteuse mit Deckel abdecken.



**Achtung!:** Berühren Sie während des Frittiervorgangs nicht die Bedienelemente! Heißer Dampf kann freigesetzt werden und Verletzungen verursachen.

12. Wenn die Lebensmittel fertig frittiert sind, entfernen Sie den Deckel. Heben Sie den Korb langsam aus dem heißen Öl heraus und stellen Sie den Korb auf den Abtropfstützen auf der Rückseite des Frittierkorbs.
13. Nachdem das überschüssige Öl abgetropft ist, legen Sie die Lebensmittel auf ein mit Papierhandtuch ausgelegtes Backblech, damit das restliche Öl abtropfen kann.
14. Wenn Sie mehr als eine Ladung frittieren, stellen Sie sicher, dass das Öl wieder auf die erforderliche Temperatur erhitzt wird.

## 8. Ungefähre Frittierzeiten

Lebensmittel	Temperatur	ungefähre Zeit
Shrimps	150°C	3-5 Minuten
Zwiebeln	150°C	3-4 Minuten
Pilze	150°C	6-8 Minuten
Fisch-Filet	150°C	5-6 Minuten
Fisch-Filet in Teig	150°C	6-8 Minuten
Fischfrikadellen	150°C	6-8 Minuten
Geschnittenes Fleisch	170°C	7-10 Minuten

Lebensmittel	Temperatur	ungefähre Zeit
Steak	170°C	7-10 Minuten
Hühnerstreifen	180°C	7-10 Minuten
Pommes Frites (1. Mal)	190°C	6-10 Minuten
Pommes Frites (2.Mal)	190°C	3-5 Minuten

\*Pommes Frites, die ein zweites Mal gebraten werden, werden leichter und knuspriger sein.

## 9. Nach der Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Temperaturregler in der Position OFF befindet und ziehen Sie den Stecker der Fritteuse aus der Steckdose.
2. Wenn das Essen gar ist, entfernen Sie den Deckel, hängen Sie den Korb an den Haken und lassen Sie überschüssiges Öl in den Öltopf tropfen.



**Achtung!:** Wenn Sie den Deckel abnehmen, wird heißer Dampf freigesetzt. Gehen Sie bei der Handhabung äußerst vorsichtig vor. Halten Sie Gesicht und nackte Haut von der Dampfabgabe fern.

3. Nehmen Sie den Korb heraus und legen Sie die Nahrungsmittel auf Papiertücher, um überschüssiges Öl aufzusaugen. Berühren Sie den Korb nicht, solange er noch heiß ist. Benutzen Sie immer den Griff.
4. Nachdem das überschüssige Öl abgetropft ist, legen Sie die Nahrungsmittel auf ein mit Papiertüchern ausgelegtes Backblech, damit das restliche Öl abtropfen kann.
5. Legen Sie den Korb in die Fritteuse.
6. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bis sie vollständig abgekühlt ist.

Hinweis: Verwenden Sie keine scheuernden Bürsten oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Geräts.



## 10. Reinigung und Pflege

1. Entfernen Sie den Deckel und den Frittierkorb.



**Achtung!** Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Frittiergeräts, dass sie von der Steckdose getrennt ist, dass das Gerät und das Öl vollständig abgekühlt sind. Das Öl behält seine Temperatur nach dem Gebrauch über einen langen Zeitraum bei. Versuchen Sie nicht, die Fritteuse zu tragen oder zu bewegen, während das Öl heiß ist.

2. Warten Sie, bis das Frittiergerät abgekühlt ist und nehmen Sie die Bedienelemente und das Heizelement heraus.
3. Nehmen Sie die Ölwanne heraus und gießen Sie das Öl aus. Es wird empfohlen, das Öl nach jedem Gebrauch zu filtern, wenn Sie das Öl wieder verwenden wollen.
4. Nach Entfernen der Ölwanne kann die Fritteuse zum Reinigen in mehrere separate Baugruppen aufgeteilt werden.
5. Die Ölwanne, die Aussenwand, sowie der Frittierkorb und der Griff können zum Reinigen in die Spülmaschine gelegt werden
6. Der Schaltkasten und das Heizelement sollten mit saugfähigen Papiertüchern abgewischt werden. Verwenden Sie dann ein feuchtes Tuch und eine milde Seife zum Reinigen.

**Achtung!** Tauchen Sie den Steuerkasten und das Heizelement zum Reinigen nicht in Wasser ein.

## 11. Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Schlechter Geruch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fett/Öl verbraucht</li> <li>• Ungeeignetes Fett/Öl</li> <li>• Filter verbraucht</li> </ul>	Öl/Fett bzw. Filter wechseln
Öl wird nicht heiß	Thermoschutzschalter defekt weil die Fritteuse gegebenenfalls ohne Öl/Fett in Betrieb genommen wurde	Wenden Sie sich an unseren Kundenservice
Öl läuft über	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Öl ist zu alt</li> <li>• Ölstand überschreitet die Maximalmarkierung</li> <li>• Frittierkorb wurde zu schnell eingetaucht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie frisches Öl/Fett</li> <li>• Ölstand prüfen und gegebenenfalls anpassen</li> <li>• Frittierkorb langsamer senken</li> </ul>



## 12. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

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

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

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



### 13. Entsorgungshinweise

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



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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 305035 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie unter: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



## Important safety guidelines for this appliance

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including those below:
- Read all the instructions before using the product.
- Do not touch any hot surfaces. Use handles or knobs if necessary.
- Remove all the plastic packaging and other materials from the appliance before using it.
- Wash all the removable accessories before using them for the first time.
- Please do not immerse the cable, plug or the appliance in water or other liquids to protect against electric shock.
- Close supervision is required if the

appliance is used by children or near children.

- Disconnect the plug from the socket if you are not using the appliance and before cleaning it. Allow the appliance to cool down before assembling or removing parts.
- Do not use any appliance with a damaged cable or plug.
- Do not use the appliance if it is faulty or is damaged in any way. Get it checked, repaired or adjusted by a specialist.
- Using accessories that are not recommended by the manufacturer of the appliance may result in injuries.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not allow the cable to protrude over the edge of the table or the

counter or touch any hot surfaces.

- Do not place the appliance on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Always insert the plug first into the appliance and then the mains cable into the socket. To disconnect, turn the knob to OFF and remove the plug from the wall socket.
- Oversized foods or metal utensils should not be placed in the appliance as they may cause electric shock or cause a fire.
- A fire can be caused if the appliance is covered or comes into contact with

flammable materials such as curtains, drapes, walls etc. during operation.

- Do not clean the appliance with metal scrubbing pads. Pieces can break off and touch electric parts, resulting in a risk of electric shock.
- Be extremely careful when using containers made of materials other than metal or glass.
- Do not store materials other than the accessories recommended by the manufacturer in this appliance when it is not being used.
- Do not keep any of the following materials in the appliance: Paper, cardboard, plastic and / or similar non-food materials.
- This fryer is only suitable for use with oil or liquid fat and not suitable for use with solid fat. If solid fat is used,

water can get trapped inside and the hot fat may spurt out with considerable force.

- Never switch on the fryer without oil or liquid fat, as this could damage the machine. Do not add other liquids such as water or other substances into the pan.
- Place the fryer on a dry and stable surface. Since the fryer becomes hot during use, make sure it is not placed too close to other objects.
- Caution! The appliance becomes very hot. Make sure that you allow it to cool down before touching it!
- The appliance is for household only.
- The unit is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control.



- This appliance may be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided they have been supervised or instructed in a safe manner and understand the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the user must not be carried out by children without supervision.

Thank you for choosing an Arendo product. Please read the following user manual carefully so as to get the most from the product you have purchased. Before using the product, first check that the delivered item is complete, accurate and undamaged.

### 1. Scope of delivery

- Fryer
- Container for frying + handle
- Oil pan + External wall
- User manual

### 2. Technical data

Power supply	220-240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption	2000 W
Capacity	maximum 3.5 L (Oil pan)
Temperature adjustment	150-190°C
Features	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED status light</li> <li>• Timer function (0-60 minutes)</li> <li>• Adjustable temperature</li> </ul>

### 3. Function

As an ideal kitchen aid, the fryer manufactured by Arendo allows you to fry products like French fries, according to your desire. Large quantities can be fried owing to the high capacity of max. 3.5 Oil/Fat litres.

### 4. Before initial use

Check that the product and the components are intact and that the appliance is working properly when using it for the first time. Take the appliance out of the package and remove all the packaging material. Remove all printed documents and other packaging materials. Take out all the removable parts and wash them carefully with hot water. Please do not wash the heater (1) itself, only wipe it with a damp cloth.

Do not immerse the power cord and control box module and the heating element of the fryer in liquids.

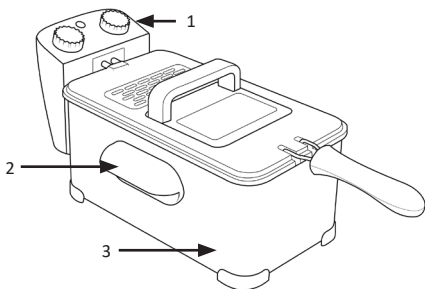
Dry all the parts thoroughly before assembly. Do not operate the fryer without enough oil in the oil tank.

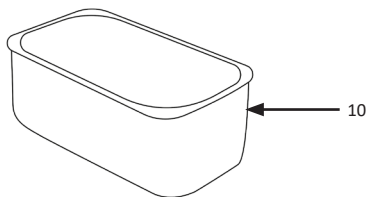
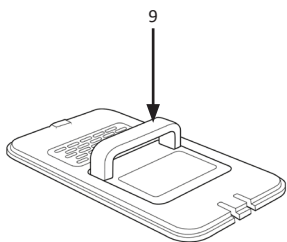
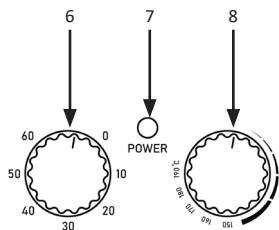
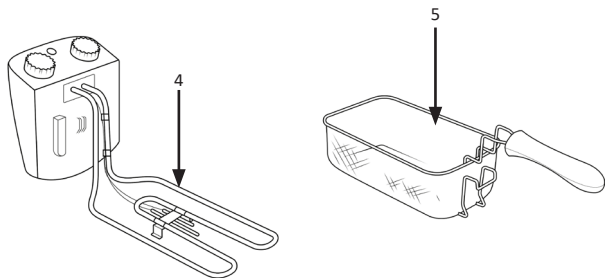
The fryer should always be placed on a flat, stable surface where the power cord is out of reach of children and can not accidentally get entangled.

Tips:

- If you fry several different types of food items, always fry the food that requires the lowest temperature setting first.
- Do not mix different types of oil for frying.
- Frying pre-cooked food items can take less time than completely uncooked food items.
- Replace the oil after using it 10-15 times; or earlier if the oil becomes brown and viscous.

## 5. Product details





1	Operating controls
2	Handle
3	External wall
4	Heating elements
5	Container for frying
6	Timer knob
7	Status LED
8	Temperature knob
9	Lid
10	Oil pan

#### 6. Additional instructions

1. Always place the fryer on a stable surface and keep all flammable materials away from the appliance during use.
2. Make sure that the fryer is not near or on a stove or a cooking surface that is switched on.
3. Before using the fryer, it has to be filled with the necessary quantity of oil or fat.  
Never use the fryer without oil or fat, as this may damage the appliance.
4. Never move the fryer during use. The oil becomes very hot. Wait until the appliance and the oil have cooled down completely before moving the fryer.
5. This fryer is protected by a thermal fuse that automatically switches off the appliance if it overheats.
6. Never immerse the appliance in water.
7. Do not leave the fryer unattended if it is switched on.
8. Always ensure the safety of children when they are near the fryer.
9. If the fryer and / or the cable is damaged, they have to be repaired by a professional service department. Do not try to repair the appliance or to replace the damaged cable on your own. Special tools are necessary for this.

10. Take care not to damage the heating element. (Do not bend or dent).
11. The appliance is fitted with a safety switch which ensures that the heating element can only work if the element is correctly placed on the fryer.

Disconnect the appliance from the socket before resetting it!

## 7. Usage

1. Ensure that the mains plug of the fryer is disconnected from the socket.
2. Assemble the oil pan in the outer wall (3) and the heating elements (4) in the oil pan (10). Make sure that the controls (1) are properly attached.
3. Remove the frying basket.
4. Use only high quality frying oil or fat. If you use fat, melt some of it in a pot to cover the heating elements.
5. Fill oil into the oil container approximately between the MIN mark and the MAX mark. Make sure that you do not fill more than the MAX mark or less than the MIN mark.
6. Make sure that the temperature control knob is in OFF position or the timer is in 0 position.
7. Connect the mains cable to a properly installed socket.
8. Move the thermostat knob to the desired temperature setting as per the recipe you are using. Start the timer and the indicator light starts glowing.
9. While the oil is preheating, prepare the food item that you want to fry.
10. Once the oil reaches the set temperature, the green status LED goes off.

NOTE: The ready indicator switches on and off with the thermostat to maintain the set temperature. The red ready indicator is on throughout the usage duration.

When you put the food item in the basket, ensure that it is as dry as possible. Do not add water, ice or wet food items, as this can cause the hot oil to splash. If you want to fry frozen food items, remove all the ice particles and thaw the food item thoroughly.  
Do not overfill the basket.

- Lower the basket into the hot oil and cover the fryer with the lid.



Caution!: Do not touch the knobs during the frying process! Hot steam may escape and cause injuries.

- Remove the lid if the food is ready to be fried. Lift the basket slowly out of the hot oil and place the basket on the drain supports at the back of the basket.
- Once the excess oil is drained, place the food on a baking tray lined with a paper towel so that the remaining oil can drain off.
- If you are frying more than one batch, make sure that the oil is re-heated to the required temperature.

### 8. Approximate frying times

Food item	Temperature	approximate time
Shrimps	150°C	3-5 minutes
Onions	150°C	3-4 minutes
Mushrooms	150°C	6-8 minutes
Fish fillet	150°C	5-6 minutes
Fish fillet in dough	150°C	6-8 minutes
Fish patties	150°C	6-8 minutes
Sliced meat	170°C	7-10 minutes

Food item	Temperature	approximate time
Steak	170°C	7-10 minutes
Chicken strips	180°C	7-10 minutes
French fries (1st time)	190°C	6-10 minutes
French fries (2nd time)	190°C	3-5 minutes

\* French fries that are fried a second time, will be lighter and crispier.

## 9. After use

1. Make sure that the temperature regulator is in the OFF position and disconnect the fryer plug from the socket.
2. Once the food is fried, remove the lid, hang the basket using the hook and allow the excess oil to drip into the oil pan.



Caution!: Hot steam will escape if you remove the lid. Be very careful when handling. Keep your face and exposed skin away from the escaping steam.

3. Take the basket out and place the food item on paper towels to absorb the excess oil. Do not touch the basket as long as it is still hot. Always use the handle.
4. After draining the excess oil, place the food item on a baking tray lined with paper towels so that the remaining oil can drain off.
5. Place the basket in the fryer.
6. Do not move the fryer till it cools down completely.
7. Please dry all the parts thoroughly.





Note: Do not use scrubbing brushes or chemical cleaning agents to clean the appliance.

## 10. Cleaning and Care

1. Remove the lid and the frying basket.

Caution!: Before cleaning the fryer, make sure that it is disconnected from the socket, and the appliance as well as the oil have cooled down completely. The oil remains hot for a long period after use. Do not try to carry or move the fryer while the oil is still hot.

2. Wait for the fryer to cool down and remove the operating elements and the heating element.
3. Remove the oil pan and pour the oil out. It is advisable to filter the oil after each use, if you want to reuse the oil.
4. After removing the oil pan, the fryer can be divided into several separate assemblies for cleaning.
5. The oil pan, the outer wall, as well as the frying basket and the handle can be put in the dishwasher for cleaning
6. The control box and the heating element should be wiped using absorbent paper towels. Then use a damp cloth and a mild soap for cleaning.

Caution!: Do not immerse the control box and the heating element in water for cleaning.

Error	Possible cause	Troubleshooting
Bad smell	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fat / oil used up</li> <li>• Unsuitable fat / oil</li> <li>• Filter used up</li> </ul>	Replace the oil / fat or filter
Oil is not heating up	Thermal fuse is faulty because the fryer may have been used without oil / fat	Contact our customer service team
Oil is overflowing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oil is too old</li> <li>• Oil level exceeds the maximum mark</li> <li>• The frying basket was lowered too quickly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use fresh oil / fat</li> <li>• Check oil level and adjust if necessary</li> <li>• Lower the frying basket slowly</li> </ul>

## 11. Troubleshooting



### 12. 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.



### 13. Disposal instructions

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



WEEE directive 2012/19/EU

WEEE Register no.: DE 67896761

The company WD Plus GmbH hereby certifies that the appliance 305035 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



## Consignes de sécurité importantes pour cet appareil

- Lors de l'utilisation d'appareils électroniques, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité fondamentales, à savoir :
- Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la mise en service.
- Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Le cas échéant, utilisez des poignées ou des boutons.
- Retirez toutes les matières d'emballage en plastique et tous les autres matériaux avant sa mise en service.
- Nettoyez tous les accessoires amovibles avant la première utilisation.
- Pour la protection contre des chocs électriques, ne plongez pas le câble, la fiche ou l'appareil même dans de

l'eau ou dans tout autre liquide.

- Si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance attentive est requise.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise lorsque l'appareil n'est pas en service et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- Ne faites fonctionner aucun appareil avec un câble ou une prise endommagés.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Amenez-le à un expert en vue de son inspection, de sa réparation ou de son réglage.
- L'utilisation de pièces accessoires qui ne sont pas recommandées par le

fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord de table ou de comptoir ou ne touchez pas de surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou à l'intérieur d'un four chauffé.
- Insérez toujours la fiche en premier dans l'appareil, puis branchez le câble secteur dans la prise de courant. Pour la séparation de la connexion, tournez le régulateur sur ARRÊT et débranchez ensuite la fiche de la prise murale.
- Des denrées alimentaires de taille excessive ou des ustensiles métalliques

ne doivent pas être introduits dans l'appareil, étant donné qu'ils peuvent causer un incendie ou le risque d'un choc électrique.

- Un incendie peut être généré si l'appareil est recouvert ou s'il entre en contact avec des matériaux inflammables pendant son fonctionnement, comme des rideaux, des draperies, des murs et autres objets similaires.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges. Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges abrasives en métal. Des pièces peuvent s'en détacher et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui constitue un risque de choc électrique.
- Lors de l'utilisation de récipients fabriqués avec un autre matériel que

du métal ou de verre, une prudence extrême est de mise.

- Ne conservez pas d'autres matériaux dans cet appareil que les accessoires recommandés par l'utilisateur quand ce dernier n'est pas utilisé.
- Ne posez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : Papier, carton, matière plastique et/ou autres matériaux non-alimentaires.
- Cette friteuse est uniquement conçue pour l'utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide et n'est pas appropriée pour une utilisation avec de la graisse solide. En cas d'utilisation de graisse solide, de l'eau peut être enfermé à l'intérieur et la graisse chaude peut être projetée avec une force considérable.



- Ne mettez jamais la friteuse en marche sans huile ou graisse liquide, étant donné que cela pourrait endommager la machine. Ne versez non plus pas d'autres liquides, tels que de l'eau ou d'autres substances, dans la poêle.
- Installez la friteuse sur une surface sèche et stable. Étant donné que la friteuse se réchauffe pendant son utilisation, assurez-vous qu'elle ne se trouve pas à proximité d'autres objets.
- Attention ! L'appareil devient très chaud. Assurez-vous de laisser refroidir l'appareil complètement avant de le toucher.
- Cet appareil est destiné à un usage privé uniquement.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été supervisées ou instruites de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil est destiné exclusivement à l'usage intérieur.

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

### 1. Contenu de la livraison

- Friteuse
- Panier de friture + Manipuler
- Bac à huile + Mur extérieur
- Mode d'emploi

### 2. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V CA, 50/60 Hz
Puissance absorbée	2000 W
Capacité	max. 3,5 l (Bac à huile)
Adaptation de la température	150-190 °C
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED d'état</li> <li>• Fonction minuterie (0-60 minutes)</li> <li>• Température adaptable</li> </ul>

### 3. Fonction

La friteuse d'Arendo vous offre, comme accessoire de cuisine idéal, la possibilité de préparer des frites comme vous les aimez. La grande capacité de max. 3.5 l Huile/graisse permet la cuisson de grandes quantités de frites.

### 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. Retirez tous les documents imprimés et tous les autres matériaux d'emballage. Retirez toutes les pièces amovibles et nettoyez-les prudemment avec de l'eau chaude. Ne plongez pas le câble secteur et la module du boîtier de commande ainsi que l'élément chauffant de la friteuse dans des liquides. Veuillez ne pas laver le chauffage (1) lui-même, mais seulement l'essuyer avec un chiffon humide.

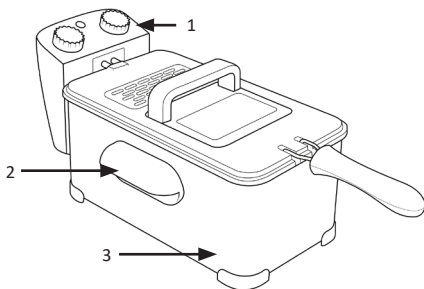
Séchez minutieusement toutes les pièces avant l'assemblage. Ne faites pas fonctionner la friteuse sans une quantité suffisante d'huile dans le réservoir d'huile.

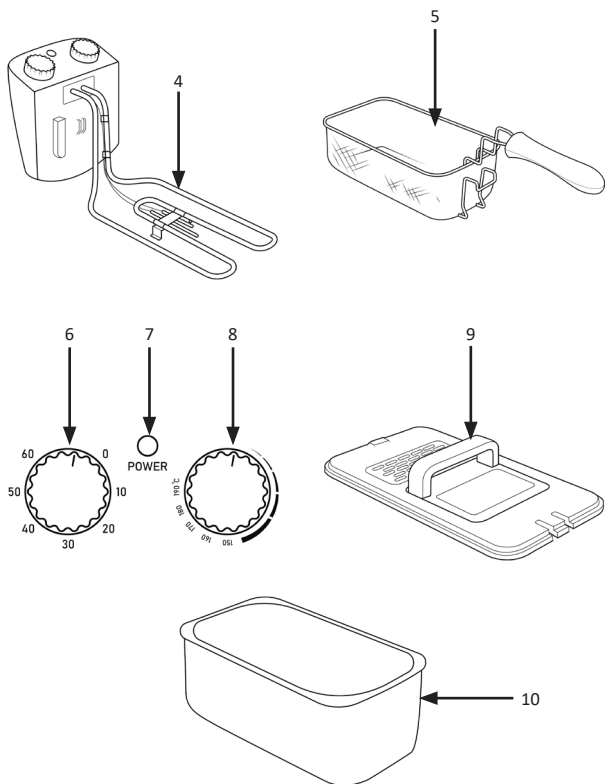
La friteuse doit toujours être placée sur une surface plane et stable, où le câble secteur est inaccessible pour des enfants et où il ne puisse pas rester accroché à quelque part par inadvertance.

Astuces :

- Si vous souhaitez faire frire différents types de denrées alimentaires, commencez toujours par faire frire l'aliment qui a besoin du réglage de la température la plus basse.
- Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles pour la friture.
- La friture de denrées alimentaires déjà préalablement cuites peut prendre moins de temps que des aliments complètement crus.
- Remplacez l'huile après respectivement 10 à 15 utilisations, voire même plus tôt, si l'huile commence à devenir brune et visqueuse.

## 5. Particularités du produit





1	Éléments de commande
2	Poignées
3	Mur extérieur
4	Éléments chauffants
5	Panier de friture
6	Roue de réglage de minuterie
7	LED d'état
8	Roue de réglage de température
9	Couvercle
10	Bac à huile

## 6. Informations supplémentaires

1. Placez toujours la friteuse sur une surface stable et maintenez tous les matériaux inflammables à distance de l'appareil pendant le fonctionnement.
2. Assurez-vous que la friteuse ne se situe jamais à proximité ou sur un four ou une plaque de cuisson allumé.
3. Avant d'utiliser la friteuse, cette dernière doit être remplie avec la quantité d'huile ou de graisse requise.  
N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, étant donné que cela pourrait endommager l'appareil.
4. N'utilisez que de l'huile ou de la graisse de friture de haute qualité. Si vous utilisez de la graisse, faites-en fondre une partie dans un pot pour couvrir les éléments chauffants
5. Cette friteuse est protégée par un dispositif de sécurité thermique, qui met l'appareil automatiquement à l'arrêt en cas de surchauffe.
6. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
7. Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance pendant qu'elle est en fonctionnement.
8. Veillez toujours à la sécurité des enfants si ces derniers sont à proximité de la friteuse.
9. Si la friteuse et/ou le câble est endommagés, ils doivent être réparés par un département de service professionnel. N'essayez jamais de réparer

l'appareil ou de remplacer le câble endommagé vous-même. Cela nécessite l'utilisation d'outils spéciaux.

10. Veillez à ne pas endommager l'élément chauffant (ne pas le tordre ou le gondoler).
11. L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui garantit que l'élément chauffant ne peut fonctionner que si l'élément est correctement placé sur la friteuse.

Séparer de la prise de courant avant la réactivation !

## 7. Mode d'emploi

1. Assurez-vous que la fiche secteur de la friteuse est débranchée.
2. Montez le carter d'huile dans la paroi extérieure (3) et les éléments chauffants (4) dans le carter d'huile (10). Assurez-vous que les éléments de commande (1) sont correctement fixés.
3. Retirez le panier de friture.
4. Utilisez uniquement de l'huile de friture de qualité supérieure, comme par exemple de l'huile d'arachide, de l'huile végétale, de l'huile de maïs pure, de l'huile de tournesol, de l'huile de colza ou de l'huile d'olive légère. (Il est recommandé de ne pas mélanger les huiles)
5. Remplissez l'huile dans le réservoir d'huile, environ entre les repères MIN et MAX. Veillez à ne pas remplir au-delà du repère MAX ou en-dessous du repère MIN.
6. Assurez-vous que le bouton de régulation de température soit en position OFF ou que la minuterie soit en position 0.
7. Branchez le câble secteur dans une prise de courant convenablement connectée.
8. Déplacez le bouton de thermostat sur le réglage de température souhaité selon la recette respective que vous utilisez. Démarrez la minuterie et voyant lumineux s'allume.
9. Pendant que l'huile est préchauffée, préparez les aliments qui doivent être frits.
10. Une fois que l'huile a atteint la température réglée, la LED de statut verte s'éteint.

**REMARQUE :** L'indicateur de disponibilité est allumé avec le thermostat en marche et à l'arrêt, afin de maintenir la température réglée. L'affichage de disponibilité opérationnelle est allumé pendant toute la durée du fonctionnement.

Lorsque vous placez les aliments dans le panier, veillez à ce qu'ils soient aussi secs que possible. N'ajoutez pas d'eau, de glace ou d'aliments mouillés, étant donné que cela peut conduire à des éclaboussures d'huile chaude.

Si vous faites frire des aliments congelés, éliminez toute particule de glace et décongelez les aliments correctement.

Ne surchargez pas le panier.

11. Abaisser le panier à aliments dans l'huile chaude et couvrir la friteuse avec le couvercle.



**Attention !** : Ne touchez pas les boutons d'opération pendant le processus de friture ! De la vapeur chaude peut se dégager et causer des blessures.

12. Quand la nourriture est prête à être frite, retirez le couvercle. Levez le panier lentement hors de l'huile chaude et placez le panier sur l'embout d'égouttement sur le côté arrière du panier de friture.
13. Une fois que l'huile excessive s'est complètement égouttée, placez les aliments sur une plaque de four recouverte de chiffon en papier, afin que l'huile résiduelle puisse s'égoutter.
14. Si vous faites frire plus d'un chargement, assurez-vous que l'huile soit de nouveau réchauffée à la température requise.

Aliments	Température	Durée approximative
Crevettes	150 °C	3-5 minutes
Oignons	150 °C	3-4 minutes
Champignons	150 °C	6-8 minutes
Filet de poisson	150 °C	5-6 minutes
Filet de poisson en pâte	150 °C	6-8 minutes
Galettes de poisson	150 °C	6-8 minutes
Viande découpée	170 °C	7-10 minutes



## 8. Durées de friture approximatives

Aliments	Température	Durée approximative
Steak	170 °C	7-10 minutes
Lanières de poulet	180 °C	7-10 minutes
Pommes frites (1. fois)	190 °C	6-10 minutes
Pommes frites (2. fois)	190 °C	3-5 minutes

\*Des pommes frites, qui sont faites frire une deuxième fois, seront plus légères et plus croustillantes.

## 9. Après l'utilisation

1. Assurez-vous que le régulateur de température se trouve en position OFF et débranchez la fiche de la friteuse de la prise de courant.
2. Une fois que le repas est cuit, retirez le couvercle, accrochez le panier au crochet et laissez l'huile excessive s'égoutter dans le pot à huile.



Attention ! : Lorsque vous retirez le couvercle, de la vapeur chaude est libérée. Soyez extrêmement prudent(e) lors du maniement. Maintenez le visage et la peau exposée à distance de l'émission de vapeur.

3. Retirez le panier et placez les aliments sur des chiffons en papier, afin d'absorber toute huile excessive. Ne touchez pas le panier aussi longtemps qu'il est encore chaud. Utilisez toujours la poignée.
4. Une fois que l'huile excessive s'est complètement égouttée, placez les denrées alimentaires sur une plaque de four recouverte de feuilles en papier, afin que l'huile résiduelle puisse s'égoutter.
5. Placez le panier dans la friteuse.
6. Ne déplacez pas la friteuse aussi longtemps qu'elle n'est pas complètement refroidie.
7. Merci de bien vouloir sécher les pièces minutieusement.

Remarque : N'utilisez pas de brosses de nettoyage abrasives ou de produits détergents chimiques pour nettoyer l'appareil.

## 10. Nettoyage et entretien

1. Retirez le couvercle et le panier de friture.



Attention ! : Assurez-vous, avant le nettoyage de la friteuse, qu'elle est bien débranchée de la prise de courant et que l'appareil et l'huile sont complètement refroidis. L'huile maintient sa température pendant une longue période après utilisation. N'essayez pas de porter ou de déplacer la friteuse pendant que l'huile est chaude.

2. Attendez que la friteuse soit refroidie et retirez les éléments de commande et l'élément chauffant.
3. Retirez la cuve à huile et déversez l'huile. Il est recommandé de filtrer l'huile après chaque utilisation si vous souhaitez la réutiliser.
4. Après avoir retiré la cuve à huile, la friteuse peut être désassemblé en plusieurs sous-groupes en vue du nettoyage.
5. La cuve à huile, la paroi extérieure, ainsi que le panier à friture et la poignée peuvent être mis dans le lave-vaisselle pour le nettoyage.
6. Le boîtier de commande et l'élément chauffant doivent être essuyés avec des chiffons en papier absorbants. Utilisez alors un chiffon humide et un savon doux pour le nettoyage.

Attention ! : Ne plongez pas le boîtier de commande et l'élément chauffant dans l'eau pour les nettoyer.

## 11. Dépannage

Erreur	Cause possible	Dépannage
Mauvaise odeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graisse/Huile usée</li> <li>• Graisse/Huile inappropriée</li> <li>• Filtre usé</li> </ul>	Remplacer l'huile/la graisse, respectivement le filtre
L'huile ne se chauffe pas	Interrupteur de protection thermique défectueux, parce que la friteuse a éventuellement été mise en marche sans huile/graisse	Veillez vous adresser à notre service après-vente
L'huile déborde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'huile est trop vieille</li> <li>• Le niveau d'huile dépasse le repère maximal</li> <li>• Le panier de friture a été immergé trop rapidement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez de l'huile/graisse fraîche</li> <li>• Vérifier le niveau d'huile et l'adapter le cas échéant</li> <li>• Abaisser le panier de friture plus lentement</li> </ul>



## 12. 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 dommages 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.



### 13. Informations sur la mise au rebut de vos appareils

Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas, selon la directive européenne DEEE, être jetés dans les ordures ménagères. Leurs composants doivent être éliminés ou recyclés séparément, car des composants toxiques ou dangereux pourraient endommager l'environnement à long terme en cas d'élimination incorrecte. Vous êtes, en tant que consommateur en vertu de la loi allemande sur l'électricité (ElektroG), obligé de restituer gratuitement les appareils électriques et électroniques à la fin de leur durée de vie au fabricant, au point de vente ou dans des points de collecte publique prévus à cet effet. Les détails sont régis par le droit national correspondant. Le symbole sur le produit, le mode d'emploi et / ou l'emballage indique ces dispositions. Avec la séparation de matières, le recyclage et l'élimination d'appareils usagés, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement.



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

La société WD Plus GmbH déclare par la présente que l'appareil 305035 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



## **Importanti istruzioni sulla sicurezza di questo apparecchio**

- Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:
- prima della messa in esercizio, leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare il manico o i tasti.
- Rimuovere tutta la plastica della confezione e altri tipi di materiali dall'apparecchio prima di metterlo in funzione.
- Lavare tutte le parti accessorie rimovibili prima del primo utilizzo.
- Per evitare scosse elettriche, non im-

mergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

- Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle vicinanze di bambini, è necessaria una stretta sorveglianza.
- Estrarre la spina di rete dalla presa, se non utilizzate l'apparecchio o dovete pulirlo. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di applicare o rimuovere le parti.
- Non usare l'apparecchio con un cavo o la spina danneggiati.
- Non usare l'apparecchio se è difettoso o se presenta qualche danno. Fatelo ispezionare, riparare o regolare da un tecnico di servizio.
- L'utilizzo di parti accessorie non autorizzate dal produttore è sconsigliato,

perché potrebbe causare lesioni.

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Il cavo di alimentazione non deve penzolare dal tavolo o dal banco di lavoro, e non deve venire a contatto con superfici calde.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un forno a gas o un forno elettrico, oppure in un forno caldo.
- Inserire la spina sempre prima nell'apparecchio e poi il cavo di rete nella presa. Per interrompere il collegamento, ruotare il regolatore su OFF e disinserire la spina dalla presa.
- Non è consentito introdurre alimenti troppo grandi o utensili di metallo

nell'apparecchio, poiché potrebbero causare un incendio o il rischio di scossa elettrica.

- Può generarsi un incendio se l'apparecchio viene coperto o se viene a contatto con materiali infiammabili, quali tendine, tende, pareti e simili.
- Non pulire l'apparecchio con spugne per sgrassare di metallo. Potrebbero rompersi dei pezzetti e toccare le parti elettriche causando il rischio di scosse elettriche.
- Se si utilizzano contenitori di materiali diversi dal metallo o dal vetro, si prega di prestare particolare attenzione.
- Non conservare altri materiali rispetto all'accessorio consigliato dal produt-



tore qualora non utilizzate l'apparecchio.

- Non inserire i seguenti materiali nell'apparecchio: carta, cartone, plastica e/o materiali non alimentari simili.
- Questa friggitrice è adatta solo per l'utilizzo con olio o altri grassi liquidi e non con il grasso solido. Se si utilizza grasso solido, al suo interno potrebbe essere contenuta acqua e il grasso bollente potrebbe spruzzare con molta intensità.
- Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso liquido, in quanto ciò potrebbe danneggiare la macchina. Non versare per nessun motivo altri liquidi come acqua o sostanze simili nella padella.

- Collocare la friggitrice su una superficie asciutta, piana e stabile. Poiché la friggitrice diventa molto calda durante l'utilizzo, assicurarsi che non vi siano altri oggetti nelle vicinanze.
- Attenzione! L'apparecchio diventa molto caldo. Accertarsi che l'apparecchio sia del tutto raffreddato, prima di toccarlo!
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato.
- L'apparecchio non è destinato ad essere azionato con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti in

modo sicuro e comprendono i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.

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

### 1. Contenuto della confezione

- Friggitrice
- Cestello per friggere + Maniglia
- Coppa dell'olio + Parete esterna
- Istruzioni per l'uso

### 2. Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220-240 V AC, 50/60 Hz
Potenza assorbita	2000 W
Capacità	max. 3,5 l (Coppa dell'olio)
Adeguamento della temperatura	150-190°C
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED di stato</li> <li>• Funzione timer (0-60 minuti)</li> <li>• Temperatura adattabile</li> </ul>

### 3. Funzione

Come assistente ideale in cucina, la friggitrice di Arendo vi offre la possibilità di friggere prodotti come per es. patate fritte a proprio piacere. Grazie all'elevata capacità di max. 3,5 l Olio/grasso è possibile friggere grandi quantità.

### 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. Rimuovere tutti i documenti stampati e i materiali d'imballaggio. Estrarre tutte le parti rimovibili e lavarle con molta cautela con acqua calda. Non immergere il cavo di rete, il gruppo scatola di controllo e gli elementi riscaldanti della friggitrice in liquidi. Si prega di non lavare il riscaldatore (1), ma di pulirlo solo con un panno umido.

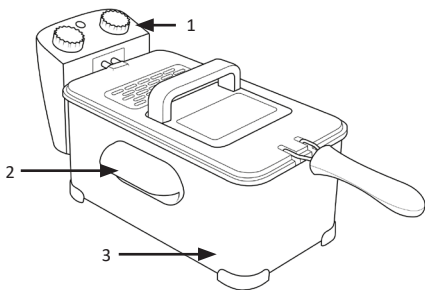
Prima dell'assemblaggio, asciugare a fondo tutte le parti. Non utilizzare l'apparecchio senza olio a sufficienza nel serbatoio dell'olio.

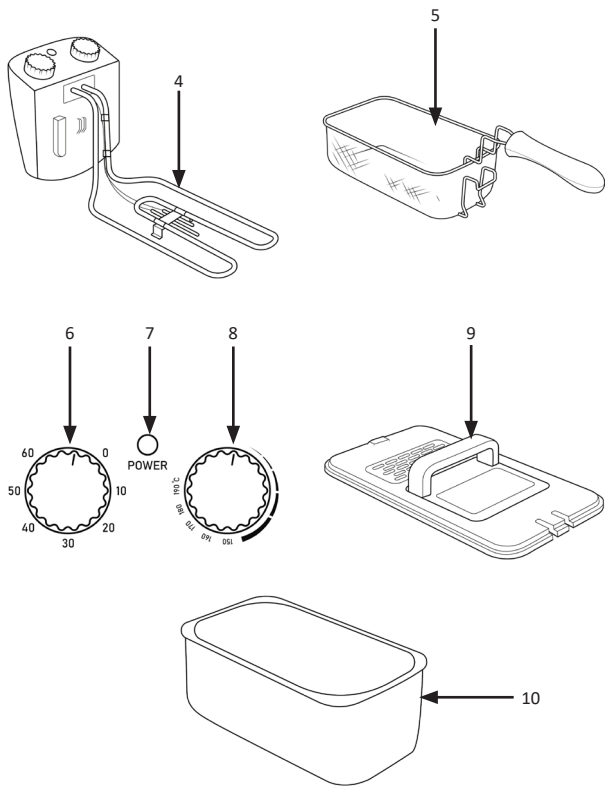
La friggitrice dovrebbe essere collocata sempre su una superficie piana e stabile, dove il cavo di rete non sia a portata dei bambini e non costituisca pericolo di inciampo.

Suggerimenti:

- se frigate diversi tipi di alimenti, friggere sempre prima l'alimento che necessita della temperatura più bassa.
- Per la frittura, non mischiare mai oli diversi.
- La frittura di alimenti già cotti potrebbe impiegare meno tempo rispetto a quelli crudi.
- Sostituire l'olio ogni 10 -15 utilizzi; eventualmente prima se l'olio diventa di colore marrone e molto denso.

## 5. Dettagli del prodotto





1	Elementi di comando
2	Impugnature
3	Parete esterna
4	Elementi riscaldanti
5	Cestello per friggere
6	Manopola del timer
7	LED di stato
8	Manopola della temperatura
9	Coperchio
10	Coppa dell'olio

## 6. Informazioni aggiuntive

- Collocare la friggitrice sempre su una superficie stabile e mantenere i materiali infiammabili lontano dall'apparecchio durante il suo utilizzo
- Assicurarsi che la friggitrice non venga utilizzata mai nelle vicinanze o sopra un fornello acceso, o vicino a un piano di cottura.
- Prima di utilizzare la friggitrice, è necessario prima riempirla della quantità d'olio necessaria.  
Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso, in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non muovere la friggitrice durante l'utilizzo. L'olio diventa bollente  
Attendere che l'apparecchio e l'olio si raffreddino completamente, prima di spostare la friggitrice.
- Questa friggitrice è protetta con un dispositivo di sicurezza termico che disattiva l'apparecchio in caso di surriscaldamento.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Provvedere sempre alla sicurezza dei bambini, quando si trovano nelle vicinanze della friggitrice.
- Se la friggitrice e/o il cavo sono danneggiati, devono essere riparati da un centro di assistenza professionale. Non tentare di riparare personalmente l'apparecchio o di sostituire il cavo danneggiato. Non sono giocattoli.
- Prestare sempre attenzione a non danneggiare gli elementi riscaldanti. (Non piegare o ammaccare).

11. L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che assicura che l'elemento riscaldante possa funzionare solo se l'elemento è posizionato correttamente sulla friggitrice.

Prima della riattivazione, staccare la spina dalla presa!

## 7. Utilizzo

1. Assicurarsi che la spina di alimentazione della friggitrice sia estratta dalla presa.
2. Inserire gli la coppa dell'olio nella parete esterna (3) e gli elementi riscaldanti (4) nella coppa dell'olio (10). Assicurarsi che gli elementi di comando (1) siano collegati correttamente.
3. Estrarre la friggitrice.
4. Utilizzare solo olio o grasso per friggere di alta qualità. Se si usa il grasso, scioglierne un po' in una pentola per coprire gli elementi riscaldanti
5. Versare l'olio nel contenitore dell'olio tra le marcature MIN e MAX. Prestare attenzione durante il riempimento a non superare la marcatura MAX o quella MIN.
6. Assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura si trovi in posizione OFF o che il timer sia regolato in posizione 0.
7. Inserire il cavo di rete in una presa di corrente correttamente collegata.
8. Spostare il tasto termostato nella posizione temperatura desiderata in base alla ricetta che intendete utilizzare. Avviare il timer e la spia di controllo si accende.
9. Durante il preriscaldamento dell'olio, preparate le pietanze da friggere.
10. Non appena l'olio raggiunge la temperatura impostata, il LED di stato verde si spegne.

NOTA: L'indicatore di pronto si accende e si spegne con il termostato, per mantenere la temperatura impostata. L'indicatore di pronto rosso si illumina durante il funzionamento.



Quando collocate gli alimenti nel cestello, prestate attenzione che siano il più asciutto possibile. Non aggiungere acqua, ghiaccio o alimenti bagnati, poiché ciò potrebbe causare spruzzi di olio bollente.

Se frigate alimenti congelati, rimuovere le particelle di ghiaccio e fatelo prima scongelare dovutamente.

Non riempire eccessivamente il cestello.

11. Immergere il cestello con gli alimenti nell'olio bollente e coprire la friggitrice con il coperchio.



Attenzione!: Non toccare i tasti di comando durante la frittura. Potrebbe fuoriuscire vapore bollente e causare ustioni.

12. Quando il cibo è pronto per essere fritto, rimuovere il coperchio. Sollevare lentamente il cestello dall'olio bollente e appoggiarlo sullo sgocciolatoio sulla parte posteriore della friggitrice.
13. Una volta sgocciolato l'olio in eccesso, appoggiate gli alimenti su una teglia ricoperta di carta assorbente, per far assorbire l'olio residuo.
14. Se frigate più di un carico, assicuratevi che l'olio abbia raggiunto di nuovo la temperatura necessaria.

## 8. Tempi di frittura approssimativi

Alimenti	Temperatura	orario approssimativo
Gamberetti	150 °C	3-5 minuti
cipolle	150 °C	3-4 minuti
Funghi	150 °C	6-8 minuti
Filetto di pesce	150 °C	5-6 minuti
Filetto di pesce in pastella	150 °C	6-8 minuti
Polpette di pesce	150 °C	6-8 minuti
Pesce a fette	170 °C	7-10 minuti

Alimenti	Temperatura	orario approssimativo
Bistecche	170 °C	7-10 minuti
Strisce di pollo	180 °C	7-10 minuti
Patatine fritte (1 volta)	190 °C	6-10 minuti
Patatine fritte (2 volta)	190 °C	3-5 minuti

\*Le patate fritte, che vengono fritte per una seconda volta, sono più leggere e croccanti

## 9. Dopo l'utilizzo

1. Assicuratevi che il regolatore temperatura si trovi nella posizione OFF e disinserire la spina della friggitrice dalla presa.
2. Quando il cibo è pronto, rimuovere il coperchio, appendere il cestello al gancio e lasciare sgocciolare l'olio in eccesso nella vaschetta dell'olio.



Attenzione!: quando si preleva il coperchio, si sprigiona vapore bollente. Durante la manipolazione dell'apparecchio, prestate particolare attenzione. Tenere lontano dalla fuoriuscita di vapore il viso e la pelle nuda.

3. Prelevare il cestello e appoggiare gli alimenti su della carta assorbente per far assorbire l'olio in eccesso. Non toccare il cestello fintanto che è ancora caldo. Utilizzare sempre il manico
4. Una volta sgocciolato l'olio in eccesso, appoggiate gli alimenti su una teglia ricoperta di carta assorbente, per far assorbire l'olio residuo.
5. Introdurre il cestello nella friggitrice.
6. Non muovere la friggitrice finché non si è completamente raffreddata.
7. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Nota: non utilizzare spazzole abrasive o detersivi chimici per pulire l'apparecchio.

## 10. Pulizia e cura

1. Togliere il coperchio e il cestello per friggere.



Attenzione!: Prima della pulizia e cura, accertarsi che la friggitrice sia disinserita dalla presa, che l'apparecchio e l'olio siano completamente raffreddati. L'olio conserva la sua temperatura per un lungo periodo anche dopo il suo utilizzo. Non tentare di trasportare o spostare la friggitrice quando l'olio è ancora caldo.

2. Attendere che la friggitrice si raffreddi e poi rimuovere gli elementi di comando e l'elemento riscaldante.
3. Estrarre la vaschetta dell'olio e smaltire l'olio. Si consiglia di filtrare l'olio dopo ogni utilizzo, qualora intendete riutilizzarlo.
4. Dopo aver rimosso la vaschetta dell'olio, la friggitrice può essere disassemblata in diversi componenti per la pulizia.
5. La padella dell'olio, la parete esterna, così come il cestello per friggere e il manico possono essere messi in lavastoviglie per la pulizia.
6. La scatola di controllo e l'elemento riscaldante devono essere puliti con carta assorbente. Per la pulizia usare un panno umido e un sapone delicato.

Attenzione!: non immergere la scatola di controllo e l'elemento riscaldante in acqua.

## 11. Risoluzione anomalie

Anomalia	Possibile causa	Risoluzione anomalie
Odore cattivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasso/olio vecchio</li> <li>• Grasso/olio non idonei</li> <li>• Filtro usurato</li> </ul>	Sostituire olio/grasso e/o filtro
L'olio non diventa bollente	Termointerruttore difettoso perché la friggitrice è stata messa in funzione senza olio/grasso	Contattare il nostro servizio di assistenza tecnica.
L'olio fuoriesce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'olio è troppo vecchio</li> <li>• Il livello dell'olio supera la marcatura MAX</li> <li>• Il cestello per la frittura è stato immerso troppo velocemente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare olio/grasso fresco</li> <li>• Controllare il livello dell'olio e eventualmente regolarlo</li> <li>• Immergere il cestello per la frittura lentamente</li> </ul>



## 12. 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.



### 13. Indicazioni per lo smaltimento

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



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

Con la presente la ditta WD Plus GmbH dichiara che l'apparecchio 305035 è conforme ai requisiti essenziali e alle rimanenti disposizioni in materia. Una dichiarazione di conformità completa è disponibile presso: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



## Observaciones importantes de seguridad para este aparato

- Cuando use electrodomésticos, debe respetar siempre las disposiciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:
- Lea todas las instrucciones antes de la puesta en marcha.
- No toque las superficies calientes. Utilice en caso necesario asas o perillas.
- Retire todos los plásticos de embalaje y el resto de materiales del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.
- Limpie todos los accesorios extraíbles antes de su primer uso.

- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el propio aparato en agua o en otros líquidos.
- Si el aparato es usado por niños o se usa cerca de niños, siempre debe ser bajo una supervisión minuciosa.
- Retire el enchufe de la toma de corriente si no está usando el aparato o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirar piezas.
- No ponga en marcha ningún aparato con un cable o enchufe dañado.
- No utilice el aparato si tiene algún defecto o ha resultado dañado de algún modo. Déjelo a cargo de una persona especializada para su comprobación, reparación o ajuste.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede producir lesiones.
- No utilice nunca el aparato al aire libre.
- No cuelgue el cable sobre el borde de una mesa o barra ni sobre superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador electrónico o de gas caliente o en un horno caliente.
- Coloque siempre en primer lugar el enchufe en el aparato y después el cable de red en la toma de corriente. Para cortar la conexión, gire el regulador a APAGADO y después retire el enchufe de la toma de pared.



- No pueden introducirse muchos alimentos ni utensilios de metal en el aparato, ya que podrían provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Puede producirse un incendio si el aparato se cubre o si está funcionando en contacto con material inflamable como cortinas, paredes o elementos similares.
- No limpie el aparato con estropajos de metal. Puede haber trozos que se rompan y que entren en contacto con piezas eléctricas, con lo cual persistiría el riesgo de descarga eléctrica.
- Si se usan recipientes fabricados de un material distinto del metal o del vidrio, debe tenerse una gran precaución.

- No guarde ningún material en el aparato a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante cuando no esté utilizando el aparato.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del aparato: Papel, cartón, plástico y/u otros materiales que no sean comida.
- Esta freidora solo puede utilizarse con aceite y grasa líquida y no podrá utilizarse con grasa sólida. Si se utiliza grasa sólida, puede quedarse agua en el interior y la grasa caliente puede salpicar con gran fuerza.
- No encienda nunca la freidora sin aceite ni grasa líquida, ya que esto podría dañar la máquina. No añada ningún otro líquido como agua u otras sustancias en la sartén.

- Coloque la freidora en una superficie seca y estable. Dado que la freidora estará caliente durante su uso, asegúrese de que no está muy cerca de otros objetos.
- ¡Atención! El aparato se calienta mucho. ¡Asegúrese de que está frío antes de tocarlo!
- Este dispositivo está destinado únicamente para uso privado.
- La unidad no está diseñada para ser operada con un temporizador externo o un control remoto separado.

- Esta unidad está destinada a ser utilizada sólo en interiores.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan sido supervisados o instruidos de manera segura y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

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

- Freidora
- Recipiente freidora + Maneje
- Depósito de aceite + La pared exterior
- Instrucciones de uso

### 2. Datos técnicos

Suministro de energía	220-240 V CA, 50/60 Hz
Consumo de potencia	2000 W
Capacidad	máx. 3,5 l (El cárter de aceite)
Adaptación de la temperatura	150-190 °C
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED de estado</li> <li>• Función de temporizador (0-60 minutos)</li> <li>• Temperatura ajustable</li> </ul>

### 3. Función

La freidora de Arendo es el asistente de cocina ideal y le permite freír, por ejemplo, patatas fritas a su gusto. Su gran capacidad de 3,5 l Aceite/grasa le 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. Retire todos los documentos impresos y otros materiales de embalaje. Retire todas las piezas extraíbles y lávelas con cuidado con agua caliente. Por favor, no lave el calentador (1) en sí, sólo límpielo con un paño húmedo.

No sumerja en líquidos el cable de red y el conjunto de la caja de mando y el elemento calefactor de la freidora.

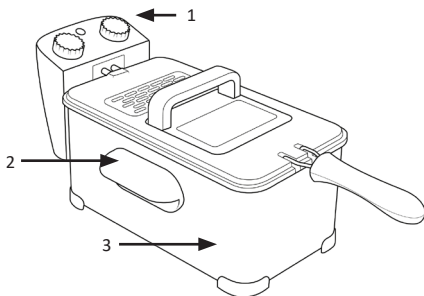
Antes del montaje seque a fondo todas las piezas. No utilice la freidora sin hay suficiente aceite en el depósito de aceite.

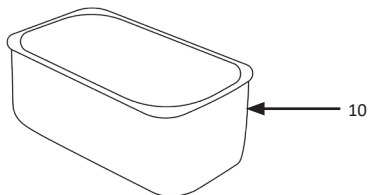
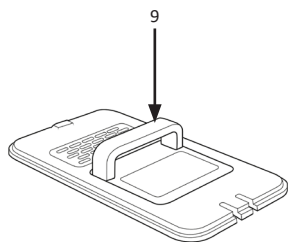
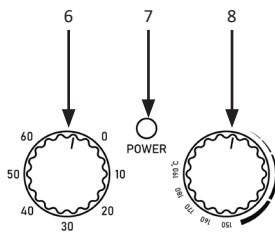
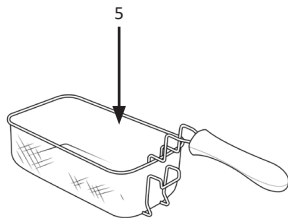
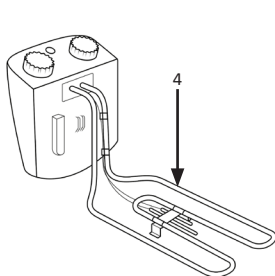
La freidora debe colocarse siempre en una superficie llana y estable en la que el cable de red no esté al alcance de los niños y que no pueda enredarse de manera accidental.

Consejos:

- Si desea freír distintos tipos de alimentos, fría siempre en primer lugar el alimento que utilice la configuración de temperatura más baja.
- No mezcle distintos tipos de aceite para freír.
- La fritura de alimentos precocinados puede requerir un tiempo inferior a la de alimentos completamente crudos.
- Cambie el aceite después de 10-15 usos o antes si el aceite tiene una tonalidad marrón y está espeso.

## 5. Detalles del producto





1	Elementos de mando
2	Asas
3	La pared exterior
4	Elementos calentadores
5	Recipiente freidora
6	Rueda del temporizador
7	LED de estado
8	Rueda de temperatura
9	Tapa
10	El cárter de aceite

## 6. Información adicional

1. Coloque siempre la freidora en una superficie estable y mantenga todos los materiales inflamables alejados del aparato durante su uso.
2. Asegúrese de que la freidora no se encuentra nunca cerca de un hornillo o de una superficie de cocina encendidos.
3. Antes de utilizar la freidora, esta debe rellenarse con la cantidad de aceite o de grasa necesaria.  
No utilice nunca la freidora sin aceite o sin grasa, ya que podría resultar dañada.
4. Nunca mueva la freidora mientras esté en funcionamiento. El aceite se calienta mucho. Espere a que el aparato y el aceite se hayan enfriado por completo antes de mover la freidora.
5. Esta freidora está protegida por un dispositivo térmico de seguridad que apaga el aparato de forma automática si se sobrecalienta.
6. No sumerja el aparato nunca en agua.
7. No deje el aparato nunca sin supervisión si está funcionando.
8. Ocúpese siempre de la seguridad de los niños si se encuentra cerca de la freidora.
9. Si la freidora y/o el cable resultan dañados, estos deben ser reparados por un departamento de servicio profesional. No intente reparar el aparato usted mismo o cambiar el cable dañado. Esto requiere herramientas especiales.
10. Procure no dañar el elemento calefactor. (No doblar ni abollar).



11. El aparato está equipado con un interruptor de seguridad que garantiza que el elemento calefactor sólo puede funcionar si se coloca correctamente en la freidora.

¡Retírelo de la toma antes de la reactivación!

## 7. Uso

1. Asegúrese de retirar el cable de red de la freidora.
2. Coloque el cárter de aceite en la pared exterior (3) y los elementos calefactores (4) en el cárter de aceite (10). Asegúrate de que los elementos de mando (1) estén bien sujetos.
3. Saque la cesta de la freidora.
4. Use sólo aceite o grasa de fritura de alta calidad. Si usas grasa, derrite algo de ella en una olla para cubrir los elementos calefactores
5. Rellene el depósito de aceite con aceite aproximadamente entre la marca de MIN-y la marca de MAX. Procure no rellenar por encima de la marca de MAX o por debajo de la marca de MIN.
6. Asegúrese de que el botón de regulación de la temperatura está en posición OFF o que el temporizador está ajustado en posición 0.
7. Conecte el cable de red a una toma de corriente debidamente instalada.
8. Desplace el botón del termostato a la temperatura deseada según la receta concreta que utilice. Ponga en marcha el temporizador y luz de control se ilumina.
9. Mientras el aceite se está precalentando, prepare los alimentos que van a freírse.
10. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura deseada, se apagará el-LED de estado verde.

INDICACIÓN: El indicador de listo verde se enciende y se apaga con el termostato para mantener la temperatura configurada. La pantalla de espera roja se ilumina durante todo el uso.

Cuando coloque alimentos en la cesta, procure que estén lo más secos posible. No añada agua, hielo o alimentos húmedos, ya que esto puede provocar que el aceite caliente salpique.

Si fríe alimentos congelados, retire los trozos de hielo y descongele de forma minuciosa los alimentos.

No llene el cesto en exceso.

11. Sumerja el cesto de alimentos en aceite caliente y cubra la freidora con la tapa.



¡Atención!: ¡No toque los botones de control durante el proceso de fritura! El vapor caliente puede liberarse y provocar lesiones.

12. Cuando la comida esté lista para ser frita, retire la tapa. Retire el cesto despacio del aceite caliente y colóquelo en el apoyo para escurrir en la parte posterior del cesto.
13. Cuando se haya secado el aceite sobrante, coloque los alimentos en una bandeja para hornear con papel absorbente para escurrir el aceite restante.
14. Si fríe varias veces, asegúrese de que el aceite vuelve a calentarse a la temperatura necesaria.

Alimento	Temperatura	tiempo aproximado
Gambas	150 °C	3-5 minutos
Cebollas	150 °C	3-4 minutos
Setas	150 °C	6-8 minutos
Filete de pescado	150 °C	5-6 minutos
Filete de pescado rebozado	150 °C	6-8 minutos
Croquetas de pescado	150 °C	6-8 minutos
Carne cortada	170 °C	7-10 minutos

Alimento	Temperatura	tiempo aproximado
Filete	170 °C	7-10 minutos
Tiras de pollo	180 °C	7-10 minutos
Patatas fritas (1ª fritura)	190 °C	6-10 minutos
Patatas fritas (2ª fritura)	190 °C	3-5 minutos

### 8. Tiempo de fritura aproximado

\*Si las patatas fritas se fríen por segunda vez, estarán más ligeras y crujientes.

### 9. Después de su uso

1. Asegúrese de que el regulador de temperatura se encuentra en la posición OFF y retire el enchufe de la freidora de la toma de corriente.
2. Cuando la comida esté cocinada, retire la tapa, cuelgue el cesto en el gancho y deje que el aceite sobrante caiga en la olla de aceite.



¡Atención!: Cuando retire la tapa se liberará vapor caliente. Tenga mucho cuidado al manipular el aparato. Mantenga la cara y la piel alejada de la liberación de vapor.

3. Retire el cesto y coloque los alimentos en papel absorbente para escurrir el aceite sobrante. No toque el cesto mientras siga estando caliente. Utilice siempre el asa.
4. Cuando se haya secado el aceite sobrante, coloque los alimentos en una bandeja para hornear con papel absorbente para escurrir el aceite restante.
5. Coloque el cesto en la freidora.
6. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado por completo.
7. Seque bien todas las piezas.

Indicación: No utilice cepillos abrasivos ni productos químicos de limpieza agresivos para limpiar el aparato.

## 10. Limpieza y cuidado

1. Retire la tapa y el cesto de freír.



¡Atención!: Antes de limpiar la freidora, asegúrese de que está desconectada de la toma y que el aparato y el aceite se han enfriado por completo. El aceite mantiene su temperatura durante mucho tiempo después de usarse. No intente desplazar o mover la freidora mientras el aceite esté caliente.

2. Espere hasta que la freidora se haya enfriado y retire los elementos de mando y el elemento calentador.
3. Retire el depósito de aceite y vacíe el aceite. Se recomienda filtrar el aceite después de cada uso si quiere volver a utilizarlo.
4. Después de retirar el depósito de aceite, la freidora puede separarse en varias partes individuales para limpiarse.
5. La sartén, la pared exterior, así como la cesta de fritura y el mango se pueden poner en el lavavajillas para su limpieza.
6. La caja de distribución y el elemento calentador deben secarse con papel absorbente. Utilice después un paño húmedo y un jabón suave para limpiar.

¡Atención!: No sumerja en agua la caja de control y el elemento calentador para su limpieza.

## 11. Solución de errores

Error	Posible causa	Solución de errores
Mal olor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grasa/aceite utilizado</li> <li>• Grasa/aceite inapropiado</li> <li>• Filtro utilizado</li> </ul>	Cambie el aceite/la grasa o el filtro
El aceite no se calienta	El interruptor de protección térmico está defectuoso porque la freidora se ha puesto en funcionamiento sin aceite/grasa.	Diríjase a nuestro servicio de atención al cliente
El aceite se desborda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aceite es muy antiguo</li> <li>• El nivel de aceite supera la marca máxima</li> <li>• El cesto para freír se ha sumergido de forma muy rápida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice aceite/grasa nueva</li> <li>• Compruebe el nivel de aceite y ajústelo en caso necesario</li> <li>• Sumerja el cesto con mayor lentitud</li> </ul>



## 12. 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.



### 13. Indicaciones de eliminación

Los dispositivos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse con los residuos domésticos según la directiva europea WEEE. Sus componentes deben separarse para el reciclaje o su eliminación, ya que los componentes peligrosos y venenosos pueden producir daños al medio ambiente en caso de una eliminación inadecuada. Como usuario, está obligado por la ley de dispositivos eléctricos y electrónicos a reenviar de forma gratuita los dispositivos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil al fabricante, al punto de venta o al punto de recogida público especificado. La legislación de cada país tiene sus propias disposiciones al respecto. El símbolo en el producto, en el manual de instrucciones o en el embalaje indica estas determinaciones. Gracias a este tipo de separación de los materiales, aprovechamiento y eliminación de dispositivos antiguos se realiza una aportación importante al medio ambiente.



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

La empresa WD Plus GmbH declara por la presente que el aparato 305035 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)





WD Plus GmbH  
Wohlenbergstraße 16  
D-30179 Hannover