

User Manual

arendo

Kitchen Machine
Mod. No.: 305399

Table of contents

1. Deutsch	3
2. English	21
3. Français	37
4. Italiano	55
5. Español.....	71

GER: Aktuelle Informationen, Treiber, Bedienungsanleitungen und Datenblätter finden Sie auf www.ganzeinfach.de in unserem Download-Bereich.

ENG: Latest information, drivers, user manuals and data sheets can be found at 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.

ITA: Manuale, Istruzioni, driver e ulteriori informazioni in italiano é possibile scaricarli nel nostro sito: 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 en el ícono de descargas (Downloads).



Wichtige Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden. Es besteht Verletzungsgefahr bei falscher Verwendung!
- Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen, einschließlich Kinder, mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie unerfahrene und unwissende Personen gedacht. Dieser Personenkreis darf das Gerät ausschließlich unter Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes und der damit verbundenen Gefahren betreffend verwenden.

- Das Gerät darf durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten benutzt werden, wenn Sie von einer Person, die für die Sicherheit zuständig ist, eingewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals ohne aufgesetzten Deckel! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Betreiben Sie das Gerät niemals in trockenem Zustand.
- Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Wenn das Kabel, der Stecker oder das Gerät sichtbare Schäden aufweist, darf dieses nicht benutzt werden.
- Führen Sie keine Umbauten oder Reparaturen am Gerät durch.
- Achtung! Die Messereinheit ist sehr scharf!

- Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an!
- Lassen Sie die Küchenmaschine nie unbeaufsichtigt und wählen Sie den Standort so, dass keine Tiere oder Kinder in Reichweite gelangen können.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wählen Sie eine geeignete Unterlage, damit das Gerät nicht umkippen kann.
- Stellen Sie die Küchenmaschine nicht direkt neben Hitzequellen (z.B. Elektroherd) auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtbenutzung oder zur Reinigung aus der Steckdose.

- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Falls Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie bitte am Stecker und nicht am Kabel.
- Fassen Sie den Stecker nie mit nassen Händen an.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuer.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das gesamte Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie das gesamte Gerät von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern.
- Das Produkt darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie dieses und den Netzstecker von Kindern fern.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Zube-

hör ändern oder den Standort des Gerätes wechseln wollen.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten (z. B. Tischkante oder Kante einer Arbeitsplatte etc.) hängen.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtbenutzung, Reinigung und Zusammenbau aus der Steckdose.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist und um Schäden zu vermeiden, muss dieses im Falle eines Defekts vom Hersteller oder einer ausreichend qualifizierten Person ersetzt werden.
- Stecken Sie keine Körperteile oder Gegenstände, die dafür nicht bestimmt sind, in den Mixer.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit beweglichen Teilen des Geräts. Während des Mixvorgangs oder wenn das Gerät eingeschaltet ist, müssen sämtliche Kör-

perteile sowie Haare und Kleidung und jegliche Utensilien vom Gerät ferngehalten werden, um das Verletzungsrisiko und Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Entnehmen Sie Rührwerkzeuge, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Dieses Produkt ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Stecken Sie das Kabel nur in einer ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Steckdose. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Adapter und keine Steckdosenleiste.
- Betriebszeit bei maximaler Befüllung: ca. 5 min
- Lassen Sie das Gerät nach Benutzung vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden!

- Wenn Sie trockene Lebensmittel verarbeiten möchten, wie z.B. Nüsse oder Kaffeebohnen, achten Sie immer darauf, dass Sie etwas Flüssigkeit hinzugeben.
- Bitte niemals trocken mixen!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt von Arendo entschieden haben. Damit Sie lange 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

- Küchenmaschine
- Kurzanleitung
- 3 Rührwerkzeuge (Schneebeesen, Knethaken, Flachrührer)
- Mix-Adapter
- Edelstahlschüssel
- Spritzschutz

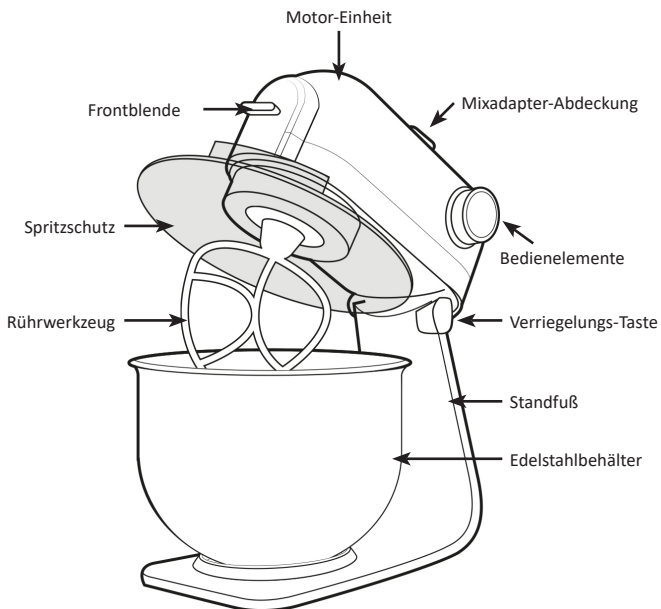
2. Technische Daten

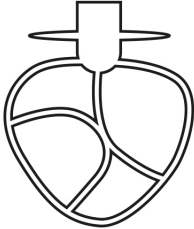

Spannungsversorgung	220-240 V AC 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1200 W
Fassungsvermögen (Mixbehälter)	ca. 5 l
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • Anti-Rutsch-Füße • Überhitzungsschutz • Sicherheitssperre (arbeitet nicht bei hochgeklappter Motor-Einheit) • Planetenrührsystem für gleichmäßige Verarbeitung • Drehzahlanpassung
Umgebungstemperatur	5-40°C


3. Erst-Inbetriebnahme

Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie die Edelstahlschüssel und die Rührwerkzeuge. Die Edelstahlschüssel kann in der Spülmaschine oder in Spülwasser gereinigt werden. Die Rührwerkzeuge sind spülmaschinenfest und können mit Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine aggressiven oder starke Reinigungsmittel. Setzen Sie das gewünschte Rührwerkzeug ein. Montieren Sie den Spritzschutz an dem Gerät und platzieren Sie die Edelstahlschüssel. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

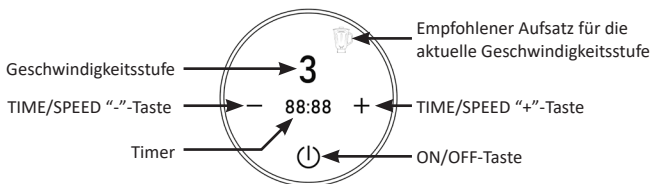
4. Produktdetails



Accessoires	Verwendungszweck (Beispiel)
	<p>Flachrührer</p> <p>Der Flachrührer wird hauptsächlich für mittlere bis schwere Massen verwendet, wie z.B. für:</p> <p>Kuchenteig (Rührkuchen), Mürbeteig, Pastateig, Pfannkuchenteig, Gebäckteig, Vermengen von Hackfleischmasse, Waffelteig</p> <p>Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 3-4 Maximal Teigmenge: ca. 2000 g Betriebszeit bei maximaler Befüllung: ca. 5 min</p>
	<p>Schneebeesen</p> <p>Der Schneebeesen wird hauptsächlich für Lebensmittel verwendet, bei der Luft in die Masse geschlagen werden soll, wie z.B. für:</p> <p>Mayonnaise, Bisquitteig, Schlagsahne (im Optimalfall mit einem hohen Fettgehalt und kalt gelagert), Eier, Eiweiss</p> <p>Achtung! Verwenden Sie den Schneebeesen nur für leichte Teige und Flüssigkeiten!</p> <p>Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 5-6 Maximal empfohlene Flüssigkeitsmenge: 800 ml</p>
	<p>Knethaken</p> <p>Der Knethaken wird überwiegend für die Herstellung von Hefeteig für Brote, Brötchen und Pizzateig verwendet.</p> <p>Achtung! Kneten Sie den Hefeteig nicht über die 2. Geschwindigkeitsstufe !</p> <p>Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 1-3 Maximal empfohlene Teigmenge: ca. 2000 g Betriebszeit bei maximaler Befüllung: ca. 5 min</p>

Accessoires	Verwendungszweck (Beispiel)
	<p>Mix-Adapter</p> <p>Der Mix-Adapter wird zum Mixen von Zutaten verwendet, wie z.B. zum Zubereiten von Smoothies. Achten Sie darauf, dass die Größe der Zutaten max. 2 x 2 cm beträgt.</p> <p>Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 7 Maximal Menge: ca. 0,5-1,2 l (je nach Inhalt) Betriebszeit bei maximaler Befüllung: ca. 2 min</p>

Bedienelemente



Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Geschwindigkeitsstufen, die jeweilige Funktion und entsprechende Standard-Zeit des Timers für die jeweiligen Geschwindigkeitsstufen an.

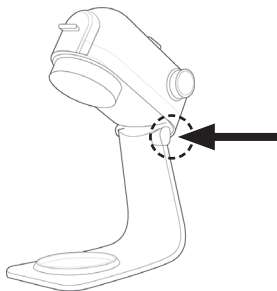
Geschwindigkeitsstufe	Funktion	Timer
1-6	Geschwindigkeitsstufen	max. 10 Minuten
1	minimale Geschwindigkeit	max. 10 Minuten
6	maximale Geschwindigkeit	max. 10 Minuten
7	Spezielle Funktion für Mixer. Nach dem Starten wird im Puls-Modus gerührt, danach erfolgt der Übergang in den normalen Modus.	2 Min

5. Bedienung / Inbetriebnahme

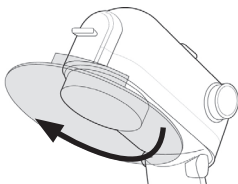


Achtung! Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz bei jeder Nutzung korrekt montiert ist!

1. Drücken Sie die „Verriegelungs-Taste“, um die Motoreinheit, so wie im nachfolgenden Bild gezeigte Position, anzubringen.



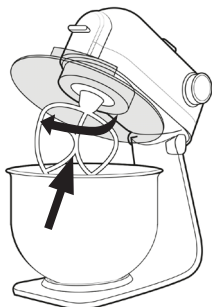
2. Montieren Sie den Spritzschutz an der Motoreinheit.



3. Befüllen Sie die Edelstahlschüssel mit den gewünschten Zutaten, die Sie bearbeiten möchten. Setzen Sie die Edelstahlschüssel anschließend in die dafür vorgesehene Halterung ein und drehen Sie diese bis zum Einrasten fest.



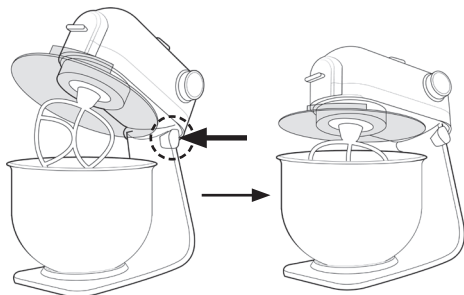
4. Nun müssen Sie sich entscheiden, welches Rührwerkzeug Sie benutzen möchten. Als hilfreiche Referenz können Sie die vorheriger Tabelle in dieser Bedienungsanleitung verwenden. Setzen Sie das Rührwerkzeug, so wie im folgenden Bild beschrieben, ein. Stellen Sie sicher, dass dieses fest eingesetzt ist und sich nicht lösen kann.



5. Betätigen Sie anschließend die „Verriegelungs-Taste“ und drücken Sie die Motoreinheit etwas herunter, um die Motoreinheit in Position zu bringen.

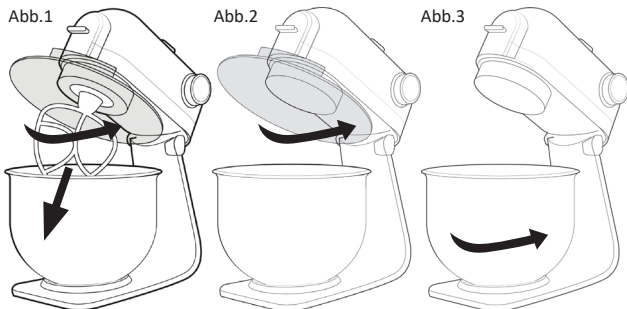


Hinweis: Durch die Sicherheitsschaltung funktioniert das Gerät nur mit heruntergeklappter Motoreinheit!



6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Netzkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose verbinden und die „ON/OFF“-Taste auf dem Bedienelement drücken.
7. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe über den „TIME/SPEED +“-Taste oder die TIME/SPEED „-“-Taste“ aus und bestätigen Sie mit der „ON/OFF“-Taste. Die Timer-Zeit beginnt zu flackern. Drücken Sie die „ON/OFF“-Taste, um zu bestätigen. Die Maschine beginnt im Anschluss zu arbeiten.
8. Während des Betriebs können Sie mit den Tasten „TIME/SPEED +“ und „-“ die Geschwindigkeitsstufe anpassen.
9. Wenn Sie die Zeit nicht einstellen müssen, drücken Sie nach der Bestätigung der Geschwindigkeit zweimal die „ON/OFF“-Taste. Nun startet der Rührvorgang und die Zeit beginnt zu zählen. Drücken Sie bitte die „ON/OFF“-Taste, um den Rührvorgang zu beenden.
10. Nachdem Sie den Rührvorgang abgeschlossen haben, drücken Sie die „Verriegelung-Taste“, um die Motoreinheit nach oben zu kippen.

11. Entnehmen Sie abschließend das Rührwerkzeug (Abb.1), entfernen Sie den Spritzschutz (Abb.2) und lösen Sie die Edelstahlschüssel vom Gerät (Abb.3).

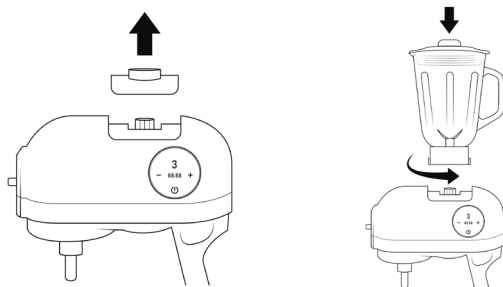


5.1 Mix-Adapter

Befüllen Sie den Mix-Adapter mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie darauf, dass Sie den Behälter nicht überfüllen!

Montieren Sie den Mix-Adapter wie im nachfolgenden Bild gezeigt:

Der Mixerbecher wird gegen den Uhrzeigersinn auf der Küchenmaschine installiert.



Die Geschwindigkeitsstufe 7 ist die spezielle Geschwindigkeitsstufe für das Mixen. Nach der Inbetriebnahme wird dreimal ein Impuls-Mixen durchgeführt. Danach wird der Mischmodus mit konstanter Geschwindigkeit durchgeführt. Nach zwei Minuten Betrieb wird die Maschine automatisch abgeschaltet. Sie kann ferner manuell durch Drücken der „ON/OFF-Taste“ abgeschaltet werden.

6. Sicherheitsschalter

Der Betrieb ist nur mit nach unten geklappter Motoreinheit möglich. Diese muss richtig aufgesetzt werden. Erst dann kann der Betrieb gestartet werden.

7. Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Reinigen Sie die Basisstation mit einem leicht angefeuchteten weichen Tuch. **Achtung!** Säubern Sie die Basisstation und die Netzanschlüsse nicht mit Flüssigkeiten. Verwenden Sie keine aggressiven, starken oder scheuernden Reinigungsmittel.

Die Edelstahlschüssel kann in der Spülmaschine oder in Spülwasser gereinigt werden. Die Rührwerkzeuge sind **nicht** spülmaschinenfest und können mit Seifenwasser gereinigt werden.

Zur Schnellreinigung direkt nach dem Gebrauch des Gerätes füllen Sie ca. 60 % der Edelstahlschüssel mit warmen Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie das Gerät mit eingestecktem Rührwerkzeug kurz laufen. Bitte nehmen Sie danach die Edelstahlschüssel und schütteln Sie diese etwas. Zum Schluss spülen Sie die Edelstahlschüssel und das Rührwerkzeug mit klarem Wasser ab, bis alle Rückstände und Spülmittelreste beseitigt sind.

Lassen Sie bitte alle Teile des Gerätes vollständig abtrocknen!

8. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

Versuchen Sie nie das Gerät zu öffnen, um Reparaturen oder Umbauten vorzunehmen. Vermeiden Sie Kontakt zu den Netzspannungen. Schließen Sie das Produkt nicht kurz. Das Gerät ist nicht wasserdicht, bitte verwenden Sie es nur im Trockenen. Schützen Sie es vor hoher Luftfeuchtigkeit, Wasser und Schnee.

Halten Sie das Gerät von hohen Temperaturen 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

Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in sonstiger Form beschädigt wurde. Beachten Sie bitte die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen. Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in der Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig einträchtigten Personen auf. 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.

9. 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 Elektro- und Elektronikgerätegesetz (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 305399 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

- Read the user manual completely before using this appliance. There is risk of injury if used incorrectly!
- You can be seriously or fatally injured if you do not follow these instructions.
- The appliance is not intended for use by persons, including children, with reduced physical, sensory or mental abilities as well as inexperienced and uninformed people. Such people may use the appliance only under supervision or with instructions on safe use of the appliance and the associated risks.
- This appliance can be operated by children from 8 years of age and above, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capacities

or who lack knowledge or experience, if they have been supervised or instructed regarding safe use of the appliance, and understand the resultant dangers.

- Never use this appliance without placing the lid on it! There is a risk of injury!
- Never operate the appliance in a dry condition.
- Check the product for damage every time before use. Do not operate the appliance if the cable, the plug or the appliance show any visible signs of damage.
- Do not modify or repair the appliance.
- Caution! The blade unit is very sharp!
- Plug the appliance only into a properly installed power socket!
- Never leave the food processor unattended and choose a location such that the appliance is out of reach of animals and children.

- Children should not play with the appliance.
- Keep the appliance out of the reach of children under 8 years of age.
- Keep it on a suitable surface so that it does not tip over.
- Do not keep the food processor directly next to heat sources (e.g. electric stove).
- Disconnect the power plug from the mains socket when the appliance is not being used or for cleaning.
- Do not move the appliance when it is being operated.
- Ensure that the power cable does not come into contact with any hot surfaces.
- If you want to pull out the plug from the socket, pull by holding the plug and not the cable.

- Never touch the plug with wet hands.
- Protect the appliance against fire.
- Do not immerse the cable, the plug or the entire appliance in water or any other liquids.
- Keep the entire appliance away from water or other liquids.
- The product should not be used by children. Keep this appliance and the power plug out of reach of children.
- Switch off the appliance and pull the power plug when you want to replace any accessories or to move the appliance to another location.
- Do not allow the power cable to protrude over edges (e.g., table edge or edge of a countertop, etc.).
- Remove the power plug from the socket when the appliance is not being used, during cleaning and assembly.

- If the power cord is damaged, this must be replaced by the manufacturer or by a qualified person in the event of a defect, in order to prevent damage.
- Never insert body parts, or objects which are not defined for it, in the blender.
- Avoid contacting moving parts of the appliance. During mixing or if the appliance is turned on, all the body parts as well as hair, clothes and all utensils have to be kept away from the appliance to avoid the risk of injury and damage to the appliance.
- Only use accessories recommended by the manufacturer.
- Remove the mixing attachments before cleaning the appliance.
- This product is intended for personal use only!

- Connect the cable to a properly installed and earthed socket. Do not use an extension cable, adapter or power strip.
- Operating time with maximum filling: about 5 min
- Allow the appliance to cool down completely after use, before reusing it!
- If you want to process dry food items, such as nuts or coffee beans, always make sure to add some liquid.
- Please never mix them in dry condition!

Thank you for choosing an Arendo product. Please read the following user manual carefully 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

- Food processor
- User manual
- 3 mixing attachments (whisk, kneader, stirrer)
- Mix adaptor
- Stainless steel bowl
- Splash guard

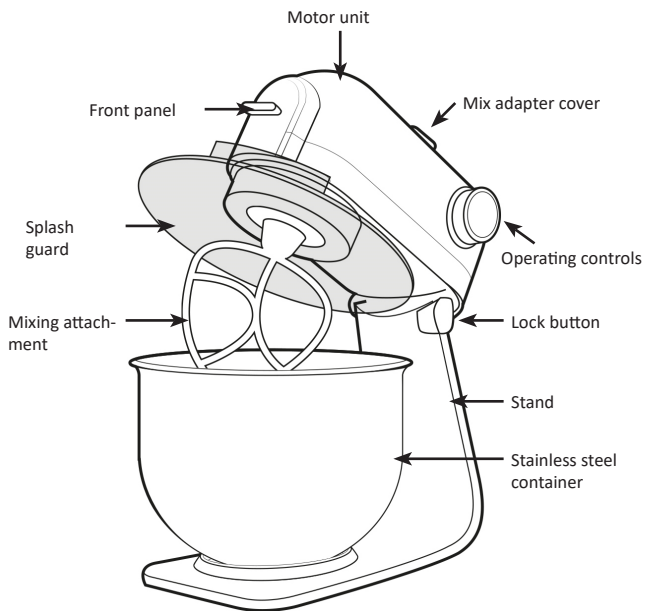
2. Technical data

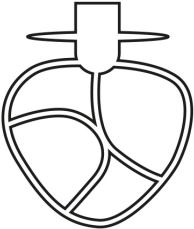
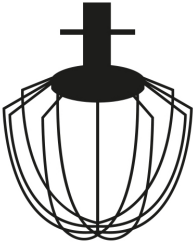

Power supply	220-240 V AC 50/60 Hz
Power consumption	1200 W
Capacity (blender jar)	Approx. 5 l
Features	<ul style="list-style-type: none"> • Non-slip base • Overheating protection • Safety lock (does not work if the motor unit is raised) • Planetary mixing system for uniform processing • Speed adjustment
Ambient temperature	5-40°C


3. Initial use

Take the appliance out of the package and remove all the packaging material. Clean the stainless steel bowl and the mixing attachments. The stainless steel bowl can be cleaned in the dishwasher or using soap water. The mixing attachments are dishwasher safe and can be cleaned using soap water. Do not use any aggressive or strong cleaning agents. Insert the desired mixing attachment. Mount the splash guard on the appliance and place the stainless steel bowl. The appliance is now ready for use.

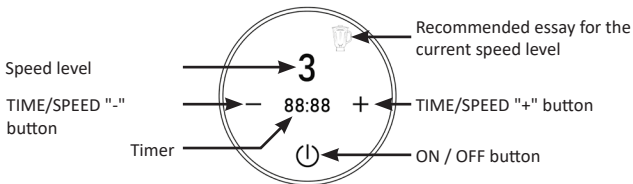
4. Product details



Accessories	Usage (Example)
	<p>Stirrer</p> <p>The stirrer is mainly used for medium to heavy mixes, such as:</p> <p>Cake mix (sponge cake), shortcrust pastry, pasta dough, pancake mix, pastry dough, mixing of meat, waffle batter</p> <p>Recommended speed level: 3-4 Maximum dough quantity: about 2000 g Operating time with maximum filling: about 5 minutes</p>
	<p>Whisk</p> <p>The whisk is used mainly for food, where air needs to be mixed into the mixture, such as:</p> <p>Mayonnaise, biscuit dough, whipped cream (ideally with high fat content and stored in cold condition), egg, egg white</p> <p>Caution! Use the whisk only for light dough and liquids!</p> <p>Recommended speed level: 5-6 Maximum recommended liquid quantity: 800 ml</p>
	<p>Kneader</p> <p>The kneader is mainly used for preparing yeast dough for bread, rolls and pizza dough.</p> <p>Caution! Do not exceed speed level 2 when kneading yeast dough!</p> <p>Recommended speed level: 1-3 Maximum recommended dough quantity: about 2000 g Operating time with maximum filling: about 5 minutes</p>

Accessories	Usage (Example)
	<p>Mix adaptor The mix adaptor is used to mix ingredients, such as, for preparing smoothies. Make sure that the size of the ingredients is max. 2 x 2 cm.</p> <p>Recommended speed level: 7</p> <p>Maximum quantity: about 0.5-1.2 l (depending on contents)</p> <p>Operating time with maximum filling: about 2 min</p>

Operating controls



The appliance has an in-built timer. The table below shows the speed levels, the respective function and corresponding default time of the timer for the respective speed levels.

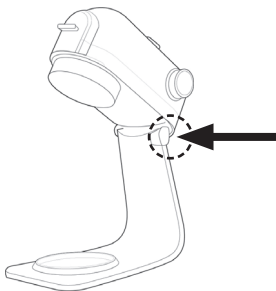
Speed level	Function	Timer
1-6	Speed levels	max. 10 minutes
1	minimum speed	max. 10 minutes
6	maximum speed	max. 10 minutes
7	Special function for mixers. After starting, stirring takes place in pulse mode and then the appliance changes over to normal mode.	2 minutes

5. Operation / Use

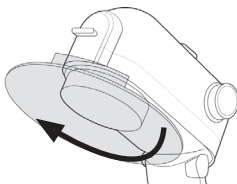


Caution! Make sure that the splash guard is mounted correctly during every use!

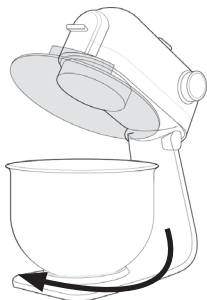
1. Press the "Lock key" to bring the motor unit to the position shown in the figure below.



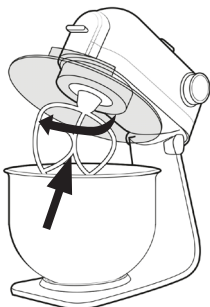
2. Mount the splash guard to the motor unit.



3. Fill the stainless steel bowl with the desired ingredients that you want to process. Then place the stainless steel bowl in the holder provided and turn it until it locks.



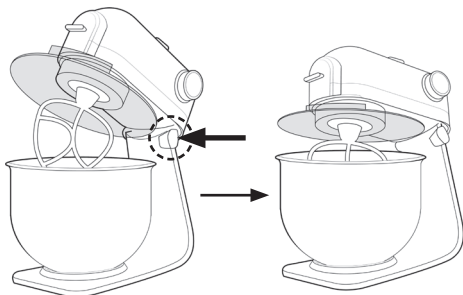
4. Now you need to decide which mixing attachment you want to use. Please refer to the previous table in this user manual for guidance. Insert the mixing attachment as described in the following figure. Make sure that it is firmly attached and can not come loose.



5. Then press the "lock" key and press the motor unit down slightly to bring the motor unit into position.

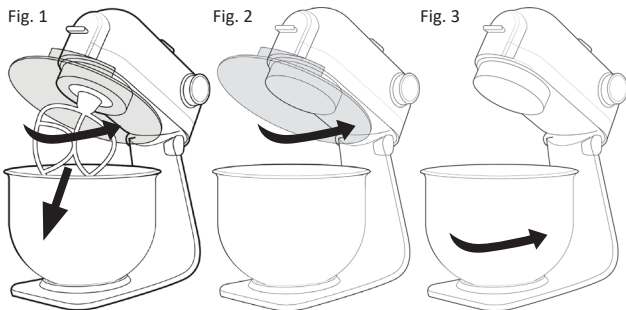


Note: Due to the safety circuit, the appliance only works when the motor unit is lowered and locked!



6. Switch on the appliance by connecting the power cable to a properly installed socket and pressing the "ON/OFF" button on the operating panel.
7. Select the desired speed level using the "TIME/SPEED +" button or the TIME/SPEED "-" button and confirm the selection with the "ON/OFF" button. The time on the timer starts to flash. Press the "On/OFF" button to confirm. The appliance then starts working.
8. You can adjust the speed level using the "TIME/SPEED " + and "-" buttons during operation.
9. If you do not need to set the time, press the "ON/OFF" button twice after confirming the speed. Now the mixing process starts and the timer starts to count. Please press the "ON/OFF button to stop the mixing.
10. After mixing is completed, press the "lock" button to tilt the motor unit upwards.

11. Then remove the mixing attachment (Figure 1), the splash guard (Figure 2) and the stainless steel bowl from the appliance (Figure 3).

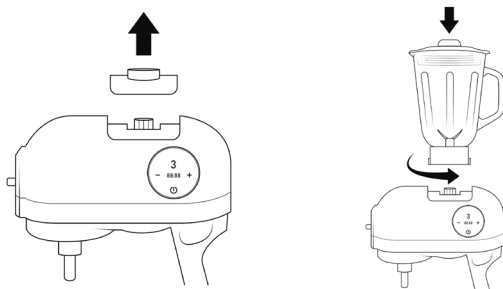


5.1 Mix adapter

Fill the mix adapter with the desired ingredients. Ensure that you do not overfill the container!

Mount the mix adapter as shown in the following figure:

The mixer cup is mounted counter-clockwise on the food processor.



Speed level 7 is the special speed level for mixing. After installing, pulse mixing is performed three times. After this, the mixing mode is carried out at a constant speed. The appliance is automatically switched off after two minutes of operation. It can also be switched off manually by pressing the "ON/OFF" button.

6. Safety switch

Operation is only possible if the motor unit is lowered. Make sure it is placed properly. Only then can the appliance be started.

7. Cleaning and Care

Unplug the power cord from the mains outlet. Clean the base unit with a slightly dampened soft cloth. **Caution!** Do not use liquids to wipe the base unit and the power connections. Do not use any aggressive, strong or abrasive cleaning agents.

The stainless steel bowl can be cleaned in the dishwasher or using soap water. The mixing attachments are **not** dishwasher safe and can be cleaned using soap water.

To clean the appliance quickly and immediately after use, fill the stainless steel jar with warm water up to about 60 %, add some detergent and let the appliance run briefly with the mixing attachment. Then remove the stainless steel bowl and shake it a little. Finally, rinse the stainless steel bowl and the mixing attachment with clean water until all the residues and detergent are removed.

Allow all parts of the appliance to dry completely!

8. Safety instructions and disclaimer

Never try to open the appliance to repair or make modifications. Avoid contact with the mains voltage. Do not short-circuit the product. The appliance is not waterproof, therefore please use it only in dry surroundings. Protect it from high humidity, water and snow.

Do not expose the appliance to high 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 damage before using it. The appliance should not be used if it has been subject to impact or has been damaged in any other manner. Please comply with the local regulations and restrictions. Do not use the appliance for purposes other than those described in the user manual.

This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally disabled persons. 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.

9. 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 sent separately for recycling or disposal, as improper disposal of toxic and dangerous components may permanently damage the environment. According to the electrical and electronic equipment act (ElektroG), you are obliged (as a consumer) to return (free of charge) 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 305399 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

- Lisez entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil ! Il existe un risque de blessure inhérent à une utilisation incorrecte !
- Vous pouvez vous blesser grièvement ou mortellement si vous ne suivez pas ces instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes, y compris les enfants, qui présentent des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou qui ne disposent pas d'une expérience et de connaissances suffisantes. Cette catégorie de personnes ne doit utiliser l'appareil que sous la surveillance ou la supervision d'une personne responsable en vue d'une utilisation sûre, tenant compte des risques associées.

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles et mentales limitées s'ils sont surveillés ou instruits par une personne responsable de leur sécurité.
- N'employez jamais cet appareil sans avoir mis le couvercle ! Il existe un risque de blessures !
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à l'état sec.
- Contrôlez le produit à la recherche des dommages avant toute utilisation. Lorsque le câble, la fiche ou l'appareil présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- N'effectuez aucune modification ou réparation sur l'appareil.
- Attention ! L'unité de lames est très tranchante !

- Connectez l'appareil uniquement à une prise correctement installée !
- Ne laissez jamais le robot culinaire sans surveillance et choisissez l'emplacement de telle sorte qu'aucun animal ou enfant ne puisse parvenir à portée.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Conservez l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Choisissez une surface adéquate afin que l'appareil ne puisse pas basculer.
- Ne placez pas le robot culinaire directement à côté de sources de chaleur (p. ex. cuisinière électrique).
- Débranchez la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil ou pour le nettoyage.

- Ne bougez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour débrancher la fiche de la prise, tirez sur la fiche et non sur le câble.
- Ne saisissez jamais la fiche avec des mains mouillées.
- Protégez l'appareil contre le feu.
- Ne pas plonger le câble, la fiche ou l'appareil entier dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Conservez l'appareil à l'abri de l'eau ou d'autres liquides.
- Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l'appareil et la fiche de secteur hors de la portée des enfants.

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de secteur pour modifier les accessoires ou changez l'emplacement de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur les arêtes (par exemple l'arête d'une table ou l'arête d'un plan de travail, etc).
- Débrancher la prise secteur lors de la non-utilisation, pour le nettoyage et pour le montage.
- Lorsque le câble de secteur est endommagé, et afin d'éviter des dommages, celui-ci doit être remplacé, en cas de défauts, par le fabricant ou par une personne suffisamment qualifiée.
- N'introduisez aucune partie du corps ou objets non appropriés, dans le mixeur.

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil. Pendant le processus de mélange ou lorsque l'appareil est en marche, toutes les parties du corps ainsi que les cheveux ou les vêtements ainsi que les ustensiles doivent être éloignés de l'appareil pour écarter tout risque de blessure et d'endommagement de l'appareil.
- Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant.
- Retirez les agitateurs avant de nettoyer l'appareil.
- Ce produit est uniquement destiné à un usage privé.
- Branchez le câble uniquement sur une prise dument connectée et mise à la terre. N'utilisez pas de rallonge, d'adaptateur ou de rallonge multiprise.

- Temps de fonctionnement en cas de remplissage maximal : env. 5 min
- Laissez toujours refroidir l'appareil complètement après utilisation avant de l'utiliser de nouveau !
- Si vous voulez traiter des aliments secs tels que p. ex. des noix ou des grains de café, veillez toujours à ajouter un peu de liquide.
- Ne jamais les mélanger à sec !

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

- Robot culinaire
- Mode d'emploi
- 3 agitateurs (fouet, crochet pétrisseur, batteur plat)
- Adaptateur de mélange
- Bol en acier inox
- Protection anti-éclaboussures

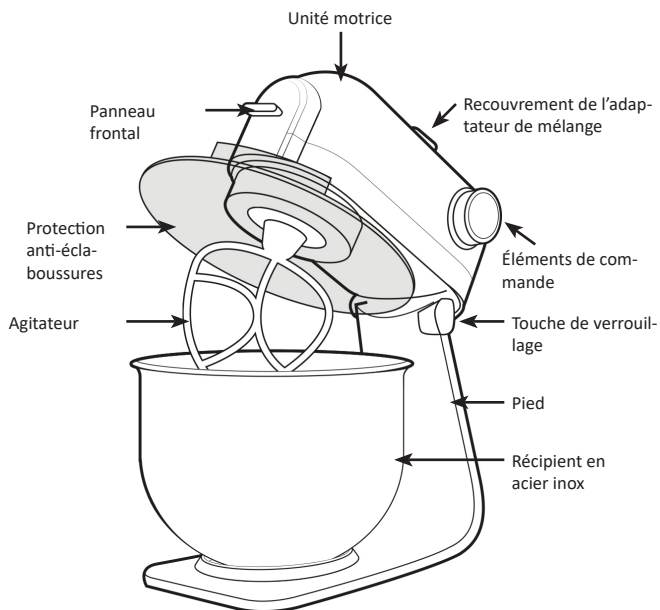
2. Caractéristiques techniques

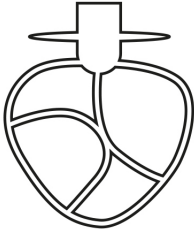
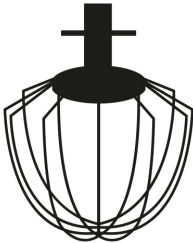

Alimentation électrique	220-240 V CA / 50/60 Hz
Puissance absorbée	1200 W
Capacité (bol de mixage)	env. 5 l
Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> • Pieds antidérapants • Protection contre la surchauffe • Verrouillage de sécurité (ne fonctionne pas lorsque l'unité motrice est rabattu vers le haut) • Système d'agitateur planétaire pour un traitement homogène • Adaptation de la vitesse
Température ambiante	5-40°C


3. Première mise en service

Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tout matériau d'emballage. Nettoyez le bol en acier inox et les agitateurs. Le bol en acier inox peut être nettoyé avec de l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle. Les agitateurs sont résistants au lave-vaisselle et peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun détergent agressif ou puissant. Montez l'agitateur souhaité. Montez la protection anti-éclaboussure sur l'appareil et placez le bol en acier inox. L'appareil est maintenant opérationnel.

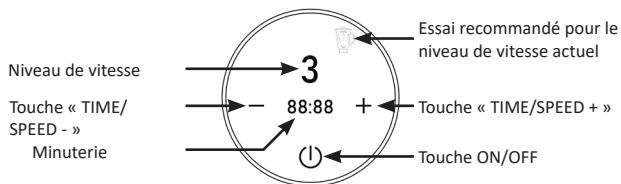
4. Détails du produit



Accessoires	Domaine d'utilisation (exemple)
	<p>Batteur plat</p> <p>L'agitateur plat est essentiellement utilisé pour des masses moyennes et lourdes, par exemple pour : la pâte (quatre-quarts), la pâte brisée, pâte fraîche, pâte à crêpe, pâte à viennoiserie, mélange de viande hachée, pâte à gaufres</p> <p>Vitesse recommandée : 3--4 Quantité de pâte maximale : env. 2000 g Temps de fonctionnement en cas de remplissage maximal : env. 5 min</p>
	<p>Fouet</p> <p>Le fouet est essentiellement utilisé pour des aliments pour lesquels l'air doit être fouetté dans la masse, par exemple pour : la mayonnaise, pâte à biscuit, crème chantilly (dans un cas optimal conservé avec une hauteur teneur en gras et au frais), les œufs, le blanc d'œuf</p> <p>Attention ! Utilisez le fouet uniquement pour les pâtes légères et les liquides !</p> <p>Vitesse recommandée : 5-6; Quantité maximale de liquide recommandée : 800 ml</p>
	<p>Crochet pétrisseur</p> <p>Le crochet pétrisseur est essentiellement utilisé pour la production de la pâte levée pour du pain, des petits pains et la pâte de pizza.</p> <p>Attention ! Ne pétrissez pas la pâte levée à une vitesse supérieure à 2 !Vitesse recommandée : 1-3; Quantité de pâte maximale recommandée : env. 2000 g Temps de fonctionnement en cas de remplissage maximal : env. 5 min</p>

Accessoires	Domaine d'utilisation (exemple)
	<p>Adaptateur de mélange: L'adaptateur de mélange est utilisé pour mélanger des ingrédients, comme, p. ex., pour préparer des smoothies. Veillez à ce que la taille des ingrédients soit de 2 x 2 cm maximum.</p> <p>Vitesse recommandée : 7</p> <p>Quantité maximale : env. 0,5-1,2 l (selon le contenu); Temps de fonctionnement en cas de remplissage maximal : env. 2 min</p>

Éléments de commande



L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée. Le tableau suivant illustre les vitesses, la fonction correspondante et le temps standard correspondant de la minuterie pour chaque vitesse.

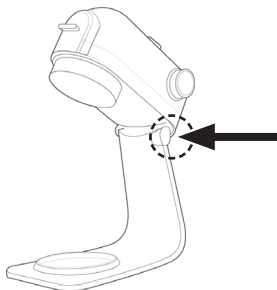
Niveau de vitesse	Fonction	Minuterie
1-6	Niveaux de vitesse	max. 10 minutes
1	Vitesse minimale	max. 10 minutes
6	Vitesse maximale	max. 10 minutes
7	Fonction spéciale pour mixeur. Après le démarrage, l'agitation s'effectue en mode d'impulsion, suivi de la transition au mode normal.	2 min

5. Commande / mise en service

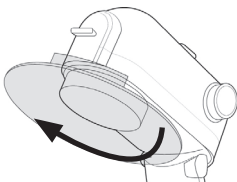


Attention ! Veillez à ce que la protection anti-éclaboussure soit correctement montée à chaque utilisation !

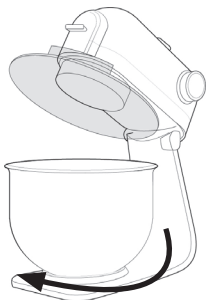
1. Appuyez sur la touche « Verrouillage » pour mettre l'unité motrice dans la position illustrée par l'image ci-dessous.



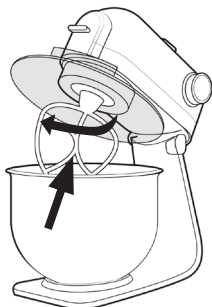
2. Montez la protection anti-éclaboussure sur l'unité motrice.



3. Remplissez le bol en acier inox avec les ingrédients souhaités que vous souhaitez traiter. Installez ensuite le bol en acier inox dans le support prévu à cet effet et tournez celui-ci jusqu'à ce qu'il s'emboîte.



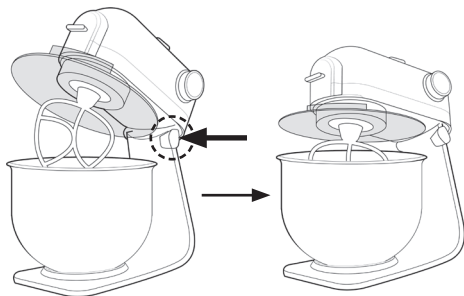
4. Vous devez maintenant choisir l'agitateur que vous souhaitez utiliser. Vous pouvez utiliser le tableau antérieur dans ce mode d'emploi comme référence utile. Installez l'agitateur en suivant la description de l'illustration ci-dessous. Assurez-vous que l'agitateur est solidement installé et qu'il ne peut pas se détacher.



5. Appuyez sur la touche « Verrouillage » et pressez l'unité motrice légèrement vers le bas pour la mettre en position.

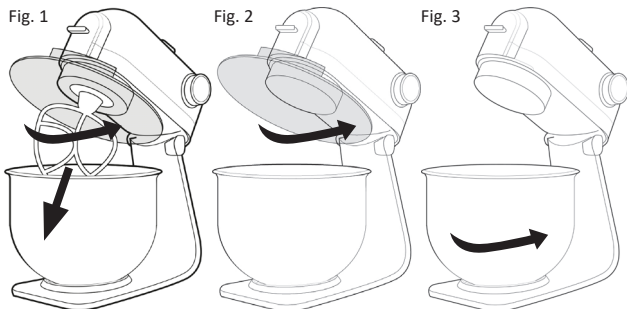


Remarque : grâce au circuit de sécurité, l'appareil fonctionne seulement lorsque l'unité motrice est rabattue vers le bas !



6. Mettez l'appareil en marche en branchant le câble de réseau à une prise correctement installée et en poussant la touche « ON/OFF » sur le panneau de commande.
7. Sélectionnez le niveau de vitesse souhaité avec la touche « TIME/SPEED + » ou la touche « TIME/SPEED - » et confirmez avec la touche « ON/OFF ». Le temps de minuterie commence à clignoter. Appuyez sur la touche « ON/OFF » pour confirmer. La machine commence ensuite à travailler.
8. Durant le fonctionnement, vous pouvez adapter le niveau de vitesse au moyen des touches « TIME/SPEED + » et « TIME/SPEED - ».
9. Lorsque vous ne devez pas régler le temps, appuyez deux fois sur la touche « ON/OFF » après la confirmation de la vitesse. Le processus d'agitation démarre et le compte du temps commence. Appuyez ensuite sur la touche « ON/OFF » pour démarrer le processus de mélange.
10. Une fois que vous avez terminé le processus d'agitation, appuyez sur la touche « Verrouillage » pour rabattre l'unité motrice vers le haut.

11. Retirez ensuite l'agitateur (Fig.1), déposez la protection anti-éclaboussure (Fig.2) et desserrez le bol en acier inox de l'appareil (Fig.3).

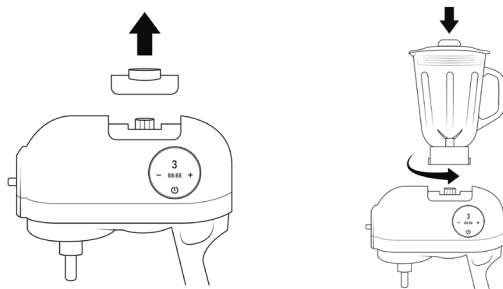


5.1 Adaptateur de mélange

Remplissez le bol de mélange avec les ingrédients souhaités. Veillez à ne pas trop remplir le bol.

Montez ensuite l'adaptateur de mélange comme l'illustre l'image suivante :

Le bol de mélange est installé sur la machine dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Le niveau de vitesse 7 est le niveau de vitesse spécial pour mélanger. Après la mise en service, un mélange à impulsions est effectué trois fois. Ensuite, le mode de mélange est exécuté à vitesse constante. Après 2 minutes de fonctionnement, la machine est automatiquement mise hors tension. Elle peut en outre être mise hors tension manuellement en appuyant sur la touche « ON/OFF ».

6. Interrupteur de sécurité

Le fonctionnement n'est possible que si l'unité motrice est rabattue vers le bas. Celle-ci doit être correctement installée. C'est seulement alors que l'appareil peut être mis en marche.

7. Nettoyage et entretien

Retirez la fiche de la prise. Nettoyez la station de base avec un chiffon doux légèrement humide. **Attention !** Ne pas nettoyer la station de base et les raccords de secteur avec des liquides. N'utilisez de nettoyeurs agressifs, puissants ou abrasifs.

Le bol en acier inox peut être nettoyé avec de l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle. Les agitateurs ne sont **pas** résistants au lave-vaisselle et peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse.

Pour un nettoyage rapide après l'utilisation de l'appareil, remplissez env. 60 % du bol en acier inox avec de l'eau chaude et un peu de détergent et mettez l'appareil brièvement en marche avec un agitateur installé. Retirez ensuite le bol en acier inox et secouez-le légèrement. Il ne reste, pour terminer, qu'à rincer le bol en acier inox et l'agitateur avec de l'eau claire jusqu'à ce que tous les résidus et restes de détergent soient éliminés.

Veuillez laisser toutes les pièces de l'appareil sécher entièrement !

8. Consignes de sécurité et clause de non responsabilité

N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil afin de réaliser des réparations ou des transformations. Évitez le contact avec les tensions du secteur. Ne court-circuitiez pas le produit. L'appareil n'est pas étanche à l'eau, veuillez l'utiliser uniquement au sec. Protégez-le d'une humidité élevée, de l'eau et de la neige.

Maintenez l'appareil éloigné de températures 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 des dommages. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a reçu un coup ou a été autrement endommagé. Veuillez respecter les dispositions et restrictions nationales. N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans le 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. 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.

9. 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 devront être éliminés ou recyclés séparément, car des composants toxiques ou dangereux pourraient causer des dommages durables à l'environnement en cas d'élimination incorrecte. En tant que consommateur vous êtes obligé, en vertu de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques (ElektroG), de retourner gratuitement les appareils électriques et électroniques à la fin de leur durée de vie soit au fabricant, soit au point de vente, soit 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 305399 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

- Leggere le istruzioni per l'uso attentamente prima di utilizzare questo apparecchio! L'uso errato può provocare ferimenti.
- Se non si rispettano le istruzioni si rischiano ferimenti gravi o mortali.
- Questo prodotto non è adatto per l'uso da parte di persone, bambini compresi, con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza. Questa tipologia di persone deve usare l'apparecchio esclusivamente sotto sorveglianza o istruzione per l'uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli ad esso connessi.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche e mentali, se questi vengono istruiti o controllati da una persona che è responsabile per la loro sicurezza.
- Non usare mai l'apparecchio senza il coperchio applicato. Rischio di lesioni!
- Non usare mai l'apparecchio a secco.
- Verificare l'eventuale presenza di danneggiamenti all'apparecchio prima di ogni uso. Se il cavo, la spina o l'apparecchio stesso presenta danni visibili, non può essere utilizzato.
- Non effettuare modifiche o riparazioni all'apparecchio.
- Attenzione! Il gruppo lame è molto tagliente!
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa regolarmente installata.

- Non lasciare mai il robot da cucina incustodito e scegliere una posizione non raggiungibile da animali e bambini.
- L'apparecchio non è un giocattolo.
- Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Scegliere una superficie adatta in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi.
- Non collocare il robot da cucina nelle dirette vicinanze di una fonte di calore (per es. la stufa elettrica).
- Staccare la spina dalla presa di corrente in caso di inutilizzo o per la pulizia.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Fare attenzione che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde.

- Se si desidera staccare l'apparecchio dalla presa, tirare dalla spina e mai dal cavo di alimentazione.
- Non afferrare la spina con le mani bagnate o umide.
- Proteggere l'apparecchio dal fuoco.
- Non immergere il cavo, la spina o l'intero apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Tenere tutto l'apparecchio lontano dall'acqua o da altri liquidi.
- Il prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e la presa fuori dalla portata dei bambini.
- Qualora si desideri cambiare gli accessori o la posizione dell'apparecchio, assicurarsi di aver spento l'apparecchio e di aver staccato la spina.
- Non lasciar penzolare il cavo di rete dagli angoli (angolo del tavolo o della superficie di lavoro, ecc.).

- Staccare la spina dalla presa di corrente nel caso di inutilizzo, pulizia e rimontaggio.
- Qualora il cavo di alimentazione si presenti danneggiato, chiedere al produttore o a, eventuale, personale debitamente qualificato di sostituirlo.
- Non introdurre parti del corpo o oggetti non idonei nel frullatore.
- Evitare qualsiasi contatto con i componenti in movimento dell'apparecchio. Durante la procedura di miscelazione o quando l'apparecchio è acceso, tutte le parti della propria persona, compresi i capelli e gli abiti ma anche eventuali utensili devono essere allontanati dall'unità, per evitare il rischio di ferirsi o di provocare danni all'apparecchio.
- Usare esclusivamente gli accessori consigliati dal produttore.

- Togliere la frusta, prima di pulire l'apparecchio.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato.
- Inserire la spina del cavo soltanto in una presa collegata correttamente e provvista di messa a terra. Non usare prolunghe, adattatori o prese multiple.
- Tempo di funzionamento con riempimento massimo: circa 5 min
- Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente prima di riutilizzarlo.
- Se si desidera lavorare cibi secchi, come noci o chicchi di caffè, assicurarsi sempre di aggiungere del liquido.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio a secco!

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

- Robot da cucina
- Istruzioni per l'uso
- 3 utensili (frusta, gancio impastatore, gancio battitore)
- Adattatore per frullatore
- Ciotola in acciaio inox
- Paraspruzzi

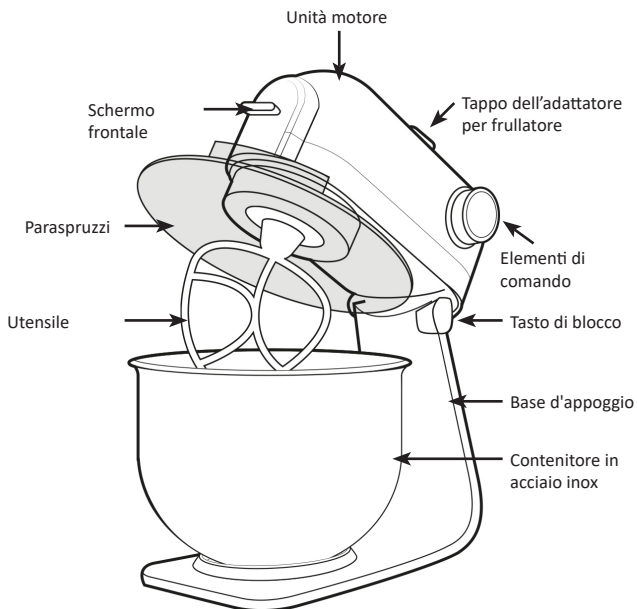
2. Dati tecnici

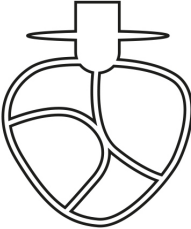
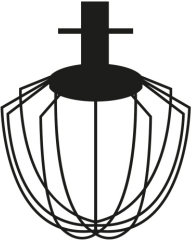

Alimentazione di tensione	220-240 V AC 50/60 Hz
Potenza assorbita	1200 W
Capacità (contenitore frullatore)	ca. 5 l
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Piedini antiscivolo • Protezione contro il surriscaldamento • Blocco di sicurezza (funziona solo con unità motore ribaltata in alto) • Sistema di movimento planetario per la lavorazione uniforme • Adattamento della velocità
Temperatura ambiente	5-40°C


3. Prima messa in funzione

Rimuovere il prodotto dall'imballaggio e togliere qualsiasi materiale d'imballaggio. Lavare la ciotola in acciaio inox e gli utensili. La ciotola in acciaio inox è lavabile in lavastoviglie o in acqua. Gli utensili sono lavabili in lavastoviglie e possono essere lavati con acqua saponata. Non usare detergenti aggressivi o forti. Inserire l'utensile desiderato. Montare il paraspruzzi sull'apparecchio e collocare la ciotola in acciaio inox. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

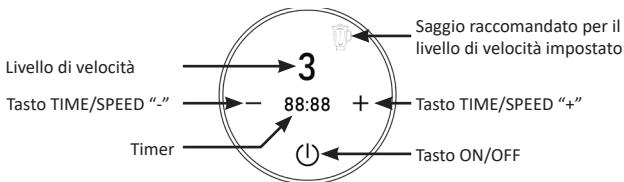
4. Dettagli del prodotto



Accessori	Scopo di utilizzo (esempio)
	<p>Battitore</p> <p>Il battitore è usato principalmente per impasti medi o pesanti quali: Impasto per torte (Pan di Spagna), pasta frolla, pasta, pastella, pasta frolla, frullato di carne tritata, impasto per cialde</p> <p>Livelli di velocità consigliati: 3-4 Quantità massima di impasto: circa 2000 g Tempo di funzionamento con riempimento massimo: circa 5 min</p>
	<p>Frusta per emulsione</p> <p>La frusta per emulsione è usata principalmente per alimenti in cui la massa deve essere battuta, gonfiandola di aria, quali:</p> <p>maionese, impasto per biscotti, panna montata (in modo ottimale con un elevato contenuto di grassi e conservata al freddo) tuorli, albumi</p> <p>Attenzione! Utilizzare le fruste per emulsione solo per impasti leggeri e con i liquidi!</p> <p>Livelli di velocità consigliati: 5-6 Quantità massima di liquido consigliata: 800 ml</p>
	<p>Gancio impastatore</p> <p>Il gancio impastatore è usato principalmente per la realizzazione di impasti lievitati per pane, panini e pizza. Attenzione! Non lavorare l'impasto lievitato oltre il 2° livello di velocità!</p> <p>Livelli di velocità consigliati: 1-3 Quantità massima di impasto consigliata: circa 2000 g Tempo di funzionamento con riempimento massimo: circa 5 min</p>

Accessori	Scopo di utilizzo (esempio)
	<p>Adattatore per frullatore: L'adattatore per frullatore viene utilizzato per frullare ingredienti, ad esempio per la preparazione di frullati. Assicurati che la dimensione degli ingredienti sia al massimo 2 x 2 cm. Livelli di velocità consigliati: 7 Quantità massima: circa 0,5-1,2 l (a seconda del contenuto) Tempo di funzionamento con riempimento massimo: circa 2 min</p>

Elementi di comando



L'apparecchio è provvisto di timer integrato. La seguente tabella mostra i livelli di velocità, la relativa funzione e il corrispondente tempo standard del timer per ogni livello di velocità.

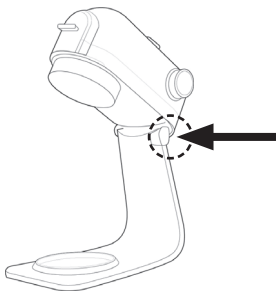
Livello di velocità	Funzione	Timer
1-6	Livelli di velocità	max. 10 minuti
1	velocità minima	max. 10 minuti
6	velocità massima	max. 10 minuti
7	Funzione speciale per mixer. Dopo l'avvio, parte la modalità a impulsi, poi si passa alla modalità normale.	2 Min

5. Comando / messa in funzione

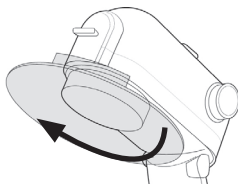


Attenzione! Prima di ogni uso controllare che il paraspruzzi sia montato correttamente.

1. Premere il “Tasto di blocco” per portare l’unità motore nella posizione mostrata nella seguente figura.



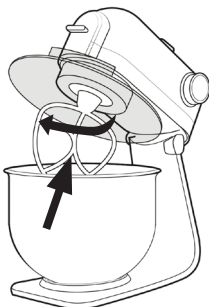
2. Montare il paraspruzzi sull’unità motore.



3. Riempire la ciotola in acciaio inox con gli ingredienti desiderati. Inserire quindi la ciotola in acciaio inox nell’apposito supporto e ruotare fino allo scatto.



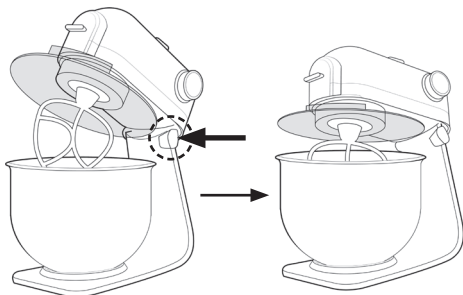
4. A questo punto decidere il tipo di utensile da utilizzare. Come riferimento utile è possibile utilizzare la tabella precedente in queste Istruzioni per l'uso. Inserire l'utensile come illustrato nell'immagine. Accertarsi che sia fissato e non si possa staccare.



5. Premere in seguito il "Tasto di blocco", e premere lievemente verso il basso l'unità motore per portarla in posizione.



Nota: Per mezzo del circuito di sicurezza, l'apparecchio funziona solo con unità motore premuta verso il basso.



6. Accendere l'apparecchio, collegando il cavo di alimentazione a una presa regolarmente installata e premendo il tasto "ON/OFF" sul pannello di comando.
7. Selezionare il livello di velocità desiderato utilizzando i tasti TIME/SPEED "+" e TIME/SPEED "-" e confermare con il tasto "ON/ OFF". Il tempo del timer inizierà a lampeggiare. Premere il tasto "ON/ OFF" per confermare. L'apparecchio, quindi, inizierà a funzionare.
8. Con i tasti TIME SPEED "+" e "-" è possibile regolare il livello della velocità.
9. Se non è necessario impostare il tempo, dopo aver confermato la velocità premere due volte il tasto "ON/OFF". A questo punto inizierà la lavorazione e il tempo comincia a scorrere. Premere il tasto "ON/OFF" per fermare la lavorazione.
10. Al termine della lavorazione, premere il "Tasto di blocco" per ribaltare verso l'alto l'unità motore.

11. Togliere l'utensile (fig. 1), rimuovere il paraspruzzi (fig. 2) e rimuovere la ciotola in acciaio dall'apparecchio (fig.3) .

Fig.1

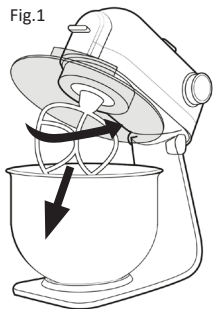


Fig.2



Fig.3

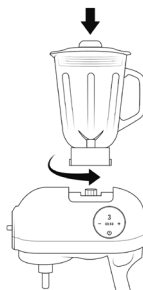
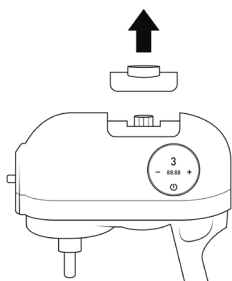


5.1 Adattatore per frullatore

Riempire la brocca del frullatore con gli ingredienti desiderati. Assicurarsi di non riempire troppo il contenitore!

Ora montare l'adattatore per frullatore come mostrato nella figura seguente:

La brocca del frullatore si installa in senso antiorario sul robot da cucina.



Il livello di velocità 7 è specifico per frullare. Dopo la messa in funzione, viene eseguita la modalità a impulsi per tre volte. Dopodiché, si avvia la modalità di miscelazione a velocità costante. Dopo due minuti di funzionamento, l'apparecchio si arresta in automatico. L'apparecchio può essere arrestato anche manualmente premendo il tasto "ON/ OFF".

6. Interruttore di sicurezza

Il funzionamento è possibile solo con l'unità motore ribaltata verso il basso. Questa deve essere correttamente collocata. Solo allora sarà possibile mettere in funzione l'apparecchio.

7. Pulizia e cura

Staccare la spina dalla presa. Pulire la stazione base con un panno morbido leggermente umido. **Attenzione!** Non pulire la stazione base e le prese di rete con liquidi. Non usare detergenti aggressivi, forti o corrosivi.

La ciotola in acciaio inox è lavabile in lavastoviglie o in acqua. Gli utensili **non** sono lavabili in lavastoviglie e devono essere lavati con acqua saponata.

Per una pulizia rapida, subito dopo l'uso riempire circa il 60% della ciotola in acciaio inox con acqua calda e una piccola quantità di detergente e far funzionare l'apparecchio brevemente con utensile inserito. Dopodiché prendere la ciotola in acciaio inox e scuoterla lievemente. Infine, risciacquare la ciotola in acciaio inox e l'utensile con acqua pulita fino all'eliminazione di tutti i residui e del detergente.

Lasciare asciugare completamente tutti i componenti dell'apparecchio.

8. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità

Non tentare mai di aprire l'apparecchio per effettuare riparazioni o trasformazioni. Evitare il contatto con le tensioni di rete. Non cortocircuitare il prodotto. L'apparecchio non è impermeabile, utilizzarlo solo in luoghi asciutti. Proteggerlo da elevata umidità dell'aria, acqua e neve. In ogni caso, tenere l'apparecchio lontano da elevate temperature. 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 le normative e limitazioni nazionali. Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nelle istruzioni. Questo prodotto non è un giocattolo.

Conservarlo fuori dalla portata di bambini o persone con capacità mentali limitate. 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.

9. 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 sulle 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 305399 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

- Lea estas instrucciones de uso en su totalidad antes de poner en funcionamiento el aparato. Un uso incorrecto puede implicar un riesgo de lesiones.
- Si no respeta estas instrucciones, podrían ser graves o mortales.
- El aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas, incluidos niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin la experiencia o los conocimientos suficientes. Este grupo de personas solo puede utilizar el aparato bajo supervisión o instrucción para un uso seguro del mismo y los riesgos relacionados con él.
- Este aparato solo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas sensoriales o

mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos que hayan sido instruidos en relación con el uso del aparato o se encuentren bajo supervisión de una persona responsable de la seguridad.

- ¡No utilice nunca el aparato sin la tapa!
¡Peligro de lesiones!
- No utilice el aparato únicamente en seco.
- Examine el aparato antes de cada uso en busca de daños. No lo utilice si el cable, el enchufe o el aparato presentan daños visibles.
- No realice cambios ni reparaciones en el aparato.
- ¡Atención! ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ¡Conecte el aparato solo a enchufes debidamente instalados!

- No deje el robot de cocina nunca sin supervisión y colóquelo en un lugar fuera del alcance de los animales y niños pequeños.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Escoja una base adecuada para que el aparato no pueda volcar.
- No coloque el robot de cocina directamente sobre fuentes de calor (p. ej., placas de cocina eléctricas).
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice o para limpiarlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.

- Preste atención a que el cable de red no entre en contacto con ninguna superficie caliente.
- Si desea desconectar el aparato de la toma de red, tire del enchufe y no del cable.
- No toque el enchufe nunca con las manos mojadas.
- Proteja el aparato del fuego.
- No sumerja el cable, el enchufe ni el aparato entero en agua ni otros líquidos.
- Proteja todo el aparato del agua y otros líquidos.
- El producto no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el enchufe alejados de los niños.
- Apague el aparato y desenchúfelo para cambiar los accesorios o para moverlo de lugar.

- No deje que el cable de red cuelgue sobre cantos (como el borde de una mesa o de una encimera, etc.).
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice, para limpiarlo y para montarlo.
- Para evitar daños si el cable de red está dañado, deje que el fabricante o una persona suficientemente cualificada se encarguen de la sustitución.
- No introduzca en el aparato partes del cuerpo ni otros objetos no previstos.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles del aparato. Mantenga todas las partes del cuerpo, el pelo y la ropa, así como los utensilios alejados del aparato durante el proceso de mezcla o cuando el aparato esté encendido a fin de reducir el riesgo de lesión y daños en el aparato.

- Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
- Retire la unidad de mezclado antes de limpiar el aparato.
- El aparato solo se ha concebido para un uso privado.
- Enchufe el cable en una toma corriente debidamente instalada. No utilice cables alargadores, adaptadores ni regletas de enchufes.
- Tiempo de funcionamiento lleno al máximo: aprox. 5 min
- Deje enfriar por completo el aparato antes de volver a utilizarlo.
- Tenga siempre en cuenta que debe añadir un poco de líquido si desea batir alimentos secos como, por ejemplo, nueces o granos de café.
- ¡Nunca los bata en seco!

Muchas gracias por escoger un producto de Arendo. Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo 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

- Robot de cocina
- Instrucciones de uso
- 3 utensilios de mezclado (varillas, amasadora, espátula)
- Adaptador para batir
- Cuenco de acero inoxidable
- Protección antisalpicaduras

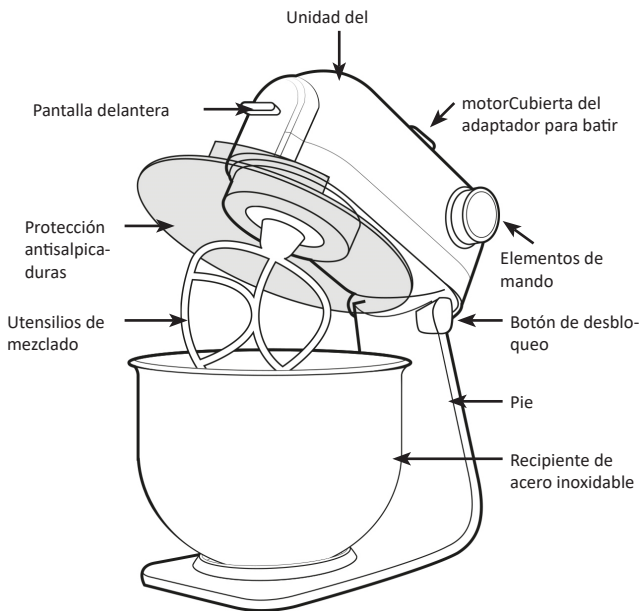
2. Datos técnicos

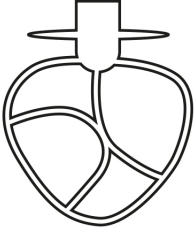
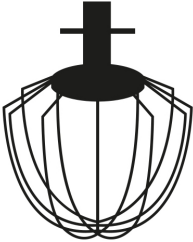

Suministro de energía	220-240 V CA 50/60 Hz
Consumo de potencia	1200 W
Capacidad (recipiente de mezcla)	aprox. 5 l
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> • Pies antideslizantes • Protección contra sobrecalentamiento • Bloqueo de seguridad (no funciona cuando la unidad del motor está levantada) • Sistema planetario de mezclado para un procesamiento uniforme • Ajuste de velocidad
Temperatura ambiental	5-40 °C


3. Primera puesta en funcionamiento

Saque el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje. Limpie el cuenco de acero inoxidable y los utensilios de mezclado. El cuenco de acero inoxidable se puede lavarse en el lavavajillas o con agua jabonosa. Los utensilios de mezclado son aptos para el lavavajillas y deben lavarse con agua jabonosa. No utilice detergentes agresivos. Use el utensilio de mezclado deseado. Monte la protección antisalpicaduras en el aparato y coloque el cuenco de acero inoxidable. El aparato está listo para ser utilizado.

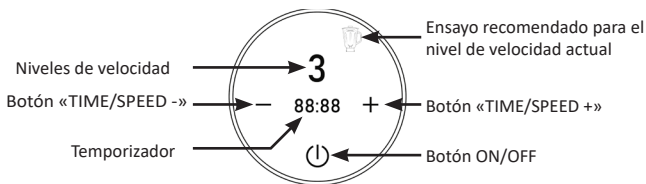
4. Detalles del producto



Accesorios	Fin (ejemplo)
	<p>Espátula</p> <p>La espátula se utiliza principalmente para masas de peso medio a elevado como, por ejemplo:</p> <p>masa de bizcocho, masa quebrada, masa para pasta, masa de tortitas, masa de hojaldre, mezcla de carne picada y masa para gofres</p> <p>Nivel de velocidad recomendado: 3-4 Cantidad de masa máxima: aprox. 2000 g Tiempo de funcionamiento lleno al máximo: aprox. 5 min</p>
	<p>Varillas</p> <p>La varillas se utiliza principalmente para alimentos a los que se desea agregar aire como, por ejemplo:</p> <p>mayonesa, masa de bizcocho, nata montada (en el mejor de los casos, con un porcentaje alto de grasa y fría), huevos, claras</p> <p>¡Atención! Utilice las varillas solo para masas ligeras y líquidos.</p> <p>Nivel de velocidad recomendado: 5-6 Cantidad de masa máxima recomendada: 800 ml</p>
	<p>Gancho de amasar</p> <p>Los ganchos se utilizan sobre todo para elaborar masas con levadura para panes, panecillos y pizza. ¡Atención! ¡No amase las masas con levadura a una velocidad superior a la 2!</p> <p>Nivel de velocidad recomendado: 1-3 Cantidad de masa máxima recomendada: aprox. 2000 g Tiempo de funcionamiento con el nivel máximo de llenado: aprox. 5 min</p>

Accesorios	Fin (ejemplo)
	<p>Adaptador para batir: El adaptador se utiliza para batir ingredientes y preparar smoothies, por ejemplo. Asegúrese de que el tamaño de los ingredientes sea como máximo de 2 x 2 cm.</p> <p>Nivel de velocidad recomendado: 7 Cantidad máxima: aprox. 0,5-1,2 l (según el contenido); Tiempo de funcionamiento lleno al máximo: aprox. 2 min</p>

Elementos de mando



El aparato cuenta con un temporizador integrado. La tabla siguiente muestra los niveles de velocidad, la función correspondiente y el tiempo estándar del temporizador para cada nivel de velocidad.

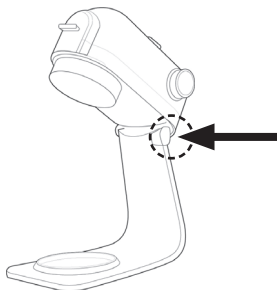
Niveles de velocidad	Función	Temporizador
1-6	Niveles de velocidad	max. 10 minutos
1	Velocidad mínima	max. 10 minutos
6	Velocidad máxima	max. 10 minutos
7	Función especial de la batidora. Tras el inicio, la mezcla se realiza en el modo de impulsos y, a continuación, en el modo normal.	2 min

5. Manejo / puesta en funcionamiento

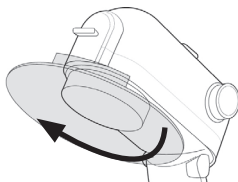


¡Atención! Asegúrese de que la protección antisalpicaduras esté bien montada cada vez que use el aparato.

1. Pulse el «botón de bloqueo» para colocar la unidad del motor en la posición mostrada en la imagen siguiente.



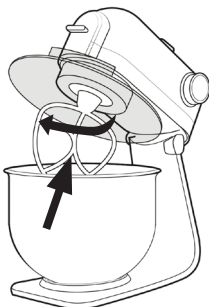
2. Monte la protección antisalpicaduras en la unidad del motor.



3. Llene el cuenco de acero inoxidable con los ingredientes que desee procesar. Colóquelo luego en el soporte y gírelo hasta que se encaje.



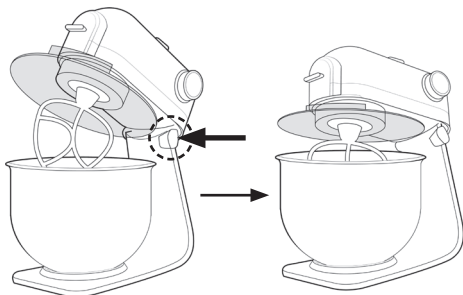
4. Escoja ahora qué utensilio de mezclado desea utilizar. Puede utilizar como referencia la tabla anterior recogida en estas instrucciones de uso. Coloque el utensilio de mezclado como se describe en la ilustración. Asegúrese de que está bien fijado y que no puede soltarse.



5. Accione luego el «botón de desbloqueo» y empuje la unidad del motor un poco hacia abajo para colocarla en su posición.

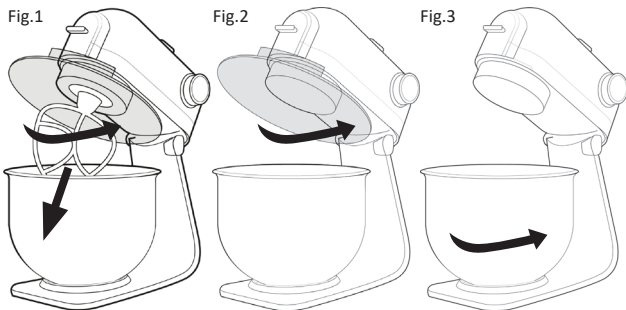


Indicación: ¡El conmutador de seguridad solo permite que el aparato funcione con la unidad del motor bajada!



6. Encienda el aparato conectando el cable de red a una toma correctamente conectada y pulsando el botón «ON/OFF» en los elementos de mando.
7. Seleccione el nivel de velocidad deseado con los botones «TIME/SPEED +» o «TIME/SPEED -» y confírmelo con el botón «ON/OFF». La hora del temporizador empezará a parpadear. Pulse el botón «ON/OFF» para confirmar los ajustes. Entonces, la máquina comenzará a funcionar.
8. Durante el funcionamiento puede ajustar el nivel de velocidad con los botones «TIME/SPEED +» y «TIME/SPEED -».
9. Si no tiene que configurar la hora, pulse dos veces el botón «ON/OFF» después de confirmar la velocidad. Entonces comenzará la mezcla y el tiempo empezará a contar. Pulse el botón «ON/OFF» para finalizar la mezcla.
10. Una vez finalizada la mezcla, pulse el «botón de desbloqueo» para levantar la unidad del motor.

11. Retire luego el utensilio de mezclado (Fig. 1), quite la protección antisplinchaduras (Fig.2) y suelte el cuenco de acero inoxidable del aparato (Fig.3).

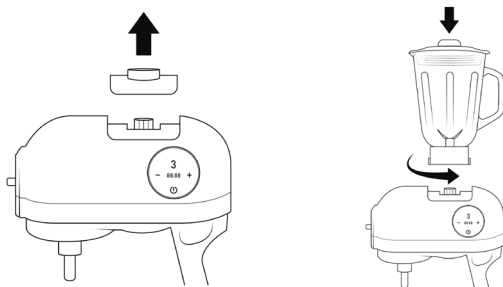


5.1 Adaptador para batir

Llene el recipiente para batir con los ingredientes deseados. Procure que el recipiente no rebose.

Monte el adaptador para batir tal como se indica en la siguiente imagen:

La batidora de vaso se coloca en el robot de cocina en sentido antihorario.



El nivel de velocidad 7 es el nivel especial para batir. Después de la puesta en funcionamiento, se bate tres veces con la función de impulsos. Luego, comenzará el modo de mezcla con una velocidad constante. La máquina se apaga automáticamente tras dos minutos de funcionamiento. Además, puede desconectarla manualmente pulsando el botón «ON/OFF».

6. Interruptor de seguridad

El aparato solo funciona cuando la unidad del motor está bajada. Debe estar bien colocada. Solo así se puede utilizar el aparato.

7. Limpieza y cuidado

Extraiga la fuente de alimentación del enchufe. Limpie la estación base con un paño suave ligeramente humedecido. **¡Atención!** No limpie la estación base y las conexiones de red con líquidos. No utilice limpiadores agresivos ni abrasivos.

El cuenco de acero inoxidable se puede lavarse en el lavavajillas o con agua jabonosa. Los utensilios de mezclado **no** son aptos para el lavavajillas y deben lavarse con agua jabonosa.

Para limpiar el aparato de forma rápida directamente después de su uso, llene el cuenco de acero inoxidable a un 60 % de su capacidad con agua caliente y un poco de detergente, y hágalo funcionar durante un instante con el utensilio de mezclado insertado. Tome luego el cuenco de acero inoxidable y agítelo. Por último, solo tendrá que aclarar el cuenco de acero inoxidable y el utensilio de mezclado con agua limpia hasta eliminar cualquier resto y restos de detergente.

¡Deje secar por completo todas las piezas del aparato!

8. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

No intente abrir el dispositivo para realizar reparaciones o modificaciones. Evite el contacto con la red eléctrica. No produzca un cortocircuito en el producto. El dispositivo no es estanco, utilícelo solo en entornos secos. Protéjalo contra la humedad, el agua y la nieve.

Manténgalo protegido 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 daños. No debe usarse el dispositivo, si ha recibido golpes o ha sido dañado de alguna forma. Cumpla con las

determinaciones y limitaciones nacionales. No use el dispositivo para usos diferentes de los descritos en el manual de instrucciones. Este producto no es un juguete. Consérvelo fuera del alcance de los niños o de personas con las capacidades físicas disminuidas. 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.

9. 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 305399 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
V1.1