



# MULTI-FUNCTION MINI OVEN

**arendo**

**User Manual**  
Mod.-Nr.: 305526



## Table of contents

1. Deutsch .....	3
2. English.....	23
3. Français.....	42
4. Italiano.....	61
5. Español.....	80

**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

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

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

- Benutzen Sie das Produkt nicht mit feuchten Händen.
- Bewegen Sie es auch nicht, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Ihren Körper vor austretendem Dampf fern. Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät bitte nicht innerhalb 30cm von Gegenständen aufstellen, die durch den entweichenden Dampf Schaden nehmen können.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst.

- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
  - Bauernhöfe, Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  - Für Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten
- Betreiben Sie das Gerät in keinem Fall an Funksteckdosen oder Zeitschaltuhren. Verwenden Sie ausschließlich eine ordnungsgemäß angeschlossene Netzsteckdose
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt!

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



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

### 1. Lieferumfang

- Multifunktions-Ofen
- Einsätze
- Bedienungsanleitung

### 2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V AC, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1800 W
Kapazität	25 l
Features	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED-Display</li> <li>• Timerfunktion (1 Minute - 12 Stunden in 1-Min-Schritten; je nach Programm)</li> <li>• Anpassbare Temperatur (38-230°C in 1°C-Schritten, 38-82°C bei Dehydrieren)</li> <li>• Anti-Rutsch-Füße</li> </ul>

### 3. Funktion

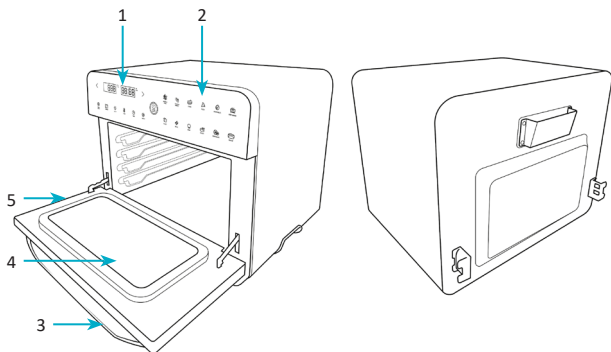
Der Multifunktions-Ofen von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit z.B. zu dörren, braten, backen, tosten, erwärmen und zu garen. Durch das hohe Fassungsvermögen von 25 l können große Mengen zubereitet werden.

### 4. Vor der ersten Benutzung

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



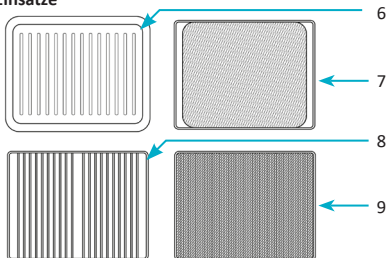
## 5. Produkt-Details



## Display und Bedienelemente







## Einsätze















1	Display
2	Bedienelement (berührungsempfindliche Sensortasten)
3	Handgriff (Ofentür)
4	Sichtfenster (Ofentür)
5	Ofentür
6	Backblech
7	Frittier-Blech(Korb)
8	Ofenrost
9	Dörrblech

### 5.1 Bedienelemente / Programme

 START/ PAUSE	Start/Pause-Taste (Start/Pause des Gerätes)
 PREHEAT	Preheat-Taste (Drücken, um das Vorheizen zu beginnen)
 LIGHT	Light-Taste (Innenbeleuchtung Ein/Ausschalten)
 TEMP	Temp-Taste ("Temp"-Taste drücken, danach mit den Tasten < > die Temperatur einstellen)
 TIME	Time-Taste ("Time"-Taste drücken, danach mit den Tasten < > die Zeit einstellen)
 AIRFRY	Airfry-Taste (Airfry-Funktion Ein/Ausschalten)
 POWER CRUISE	ON/OFF-Taste (Ein/Ausschalten des Gerätes)


## Programme

 FRENCH FRIES	Pommes Frites
 TOAST	Toast
 CHICKEN WINGS	Chicken Wings
 BROIL	Braten
 BAKE	Backen
 STEAK	Steak
 ROAST	Rösten
 PIZZA	Pizza
 VEGETABLES	Gemüse
 DEHYDRATE	Dehydrieren
 PROOF	Aufgehen lassen
 KEEP WARM	Warmhalten


## 6. Erst-Inbetriebnahme

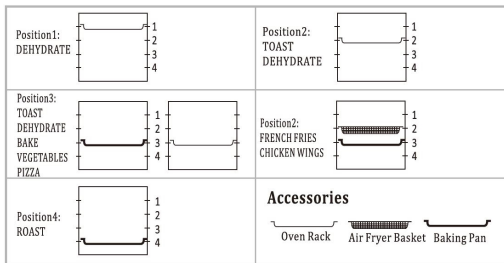
1. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, hitzebeständige Oberfläche, entfernt von allem, was durch Hitze beschädigt werden kann. Halten Sie einen Abstand von mindestens 110 mm zwischen der Steckdose und Wänden, Möbeln etc.
3. Reinigen Sie alle Zubehörteile und säubern Sie den Innenraum des Gerätes. Trocknen Sie das Zubehör und stellen Sie es wieder in den Ofen.
4. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass das Gerät gemäß der Daten auf dem Typenschild ordnungsgemäß an Ihrem Standort betrieben werden kann und den Anforderungen entspricht.
5. Bei der ersten Verwendung ist es notwendig, den Ofen ca. 18 Minuten lang bei der höchsten Temperatur (230°C) laufen zu lassen, um ihn zu sterilisieren und jeglichen Herstellungsgeruch zu entfernen. Das Gerät kann einen Geruch oder Rauch aufgrund der Schutzfolie des Ofens abgeben. Dies ist jedoch bei der ersten Verwendung nicht ungewöhnlich.

## 7. Benutzung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, hitzeresistente und gerade Fläche.
2. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
3. Drücken Sie die „ ON/OFF“-Taste auf dem Bedienfeld, um das Gerät einzuschalten. Der Bildschirm leuchtet auf und das „Pommes Frites“-Symbol blinkt.
4. Tippen Sie das gewünschte Programm leicht an, um dieses entsprechend auszuwählen. Auf dem Bildschirm werden die Standardtemperatur und die Standardzeit für dieses Programm angezeigt, der Benutzer kann die Temperatur (mit der „Temp“-Taste) und die Zeit (mit der „Time“-Taste) nach Wunsch mit den Tasten < > einstellen.

*Hinweis: Die Temperatur bei der Funktion „Toast“ kann nicht eingestellt werden. Mit dem Symbol „ZEIT“ können Sie die Zeitdauer für hellen, mittleren oder dunklen Toast einstellen.*

5. Berühren Sie das „PREHEAT “-Symbol, um das Gerät vorzuheizen (Sie brauchen das „START/PAUSE“-Symbol nicht zu berühren, um das Vorheizen zu starten). Wenn die Innentemperatur 150°C erreicht hat, erscheint das Signal „ADD FOOD“ im Display.






*Hinweis: Beim Garen von fetthaltigen Speisen (z. B. Chicken Wings) mit dem Backofen-Rost oder Frittierkorb, stellen Sie bitte das normale Backblech in den Schlitz darunter, um zu verhindern, dass Öl auf die Edelstahlheizung tropft. (Position2: FRENCHFRIES / CHICKEN WINGS)*





- Setzen Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln in die gewünschte Position ein und schließen Sie dann die Tür. Es gibt vier Rillenpositionen. Bitte beachten Sie die obigen Positionsdiagrammen, um das Zubehör zu platzieren.
- Berühren Sie das START/PAUSE-Symbol, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display wird der rückwärts zählende Timer angezeigt. Der Ofen piept 5 Mal, auf dem Display wird „END“ angezeigt und alle Menüsymbole leuchten auf.


*Hinweis: Im Display wird weiterhin „END“ angezeigt, bis das Menü-Symbol gedrückt wird. Nach Beendigung des Garvorgangs läuft der Lüfter noch 4 Minuten weiter, um das Gerät richtig abzukühlen.*

## 8. Funktionsprogramme

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

Essen	Pommes	Chicken Wings	Steak	Pizza
				
Standard-Dauer	25 Minuten	18 Minuten	7 Minuten	11 Minuten
Standard-Temperatur	230°C	230°C	230°C	200°C

Essen	Gemüse	Warmhalten	Toast	Braten
				
Standard-Dauer	15 Minuten	4 Stunden	3 Minuten	10 Minuten
Standard-Temperatur	230°C	50°C	230°C	230°C

Essen	Backen	Rösten	Dehydrieren	Aufgehen lassen
				
Standard-Dauer	20 Minuten	30 Minuten	4 Stunden	40 Minuten
Standard-Temperatur	176°C	200°C	50°C	38°C

Funktion	Vorheizen?	vorgeschlagene Menge	vorgeschlagenes Zubehör	vorgeschlagene Position
Pommes	Ja	980 g	Frittier-Blech	2
Chicken Wings	Ja	1038g (ca. 21 Stück)	Frittier-Blech	2
Steak	Ja	190 g	Backblech oder Ofenrost	2

Funktion	Vorheizen?	vorgeschlagene Menge	vorgeschlagenes Zubehör	vorgeschlagene Position
Pizza	Ja	ca. 25,4 cm	Backblech oder Ofenrost	3
Toast	Nein	6 Stück	Backblech oder Ofenrost	2 oder 3
Gemüse	Ja	Kommt auf die ausgewählten Zutaten an	Backblech oder Ofenrost	3
Backen	Ja		Backblech oder Ofenrost	3
Braten	Ja		Backblech oder Ofenrost	2
Rösten	Ja		Backblech oder Ofenrost	4
Dehydrieren	Nein		Dörrblech	1, 2 oder 3
Warmhalten	Nein		Backblech	2
Aufgehen lassen	Nein		Backblech	3

## 9. Reinigung und Pflege



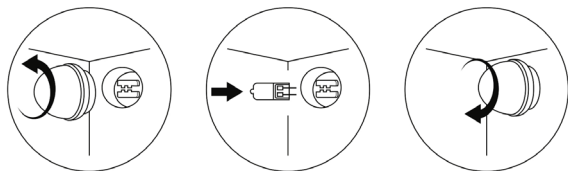
**Hinweis! Die Zubehör-Teile des Gerätes sind Geschirrspülmaschinen-geeignet.**

Trennen Sie das Netzkabel von der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät spannungsfrei ist. Reinigen Sie die Behälter in warmen Spülwasser. Benutzen Sie hierfür keine starken bzw. aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich ab und lassen Sie diese ausreichend trocknen. Bitte das Außengehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und danach gründlich abtrocknen.

Sie können das Schutzgitter des Heizelements jederzeit entnehmen, um dieses zu reinigen. Ziehen Sie es aus der Schiene in Richtung Tür heraus und wischen Sie es mit einem leicht eingefeuchteten Tuch ab. Denken Sie daran, dass Sie das Gitter wieder einsetzen, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

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

### 9.1 Auswechseln der Glühbirne



## 10. Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht richtig	Das Gerät ist nicht an der Steckdose angeschlossen	Stecken Sie die Anschlussleitung des Gerätes in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose
	Es wurde die Start/Pause-Taste nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die Start/Pause-Taste, nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, um das Gerät zu starten
Der Inhalt ist nach Ablauf der Zeit roh	Der Einschub ist zu voll	Frittieren Sie in mehreren Zügen anstatt den Einschub zu überfüllen
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Temperatur ein und frittieren Sie erneut
	Die Kochzeit ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Kochzeit ein und frittieren Sie erneut



Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert	Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr in der Mitte der Kochzeit einmal durchschütteln	Entnehmen Sie den Einschub in der Mitte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser umgerührt wird
Der Einschub kann nicht leicht in den Multifunktions-Ofen eingeschoben werden	Der Einschub ist überfüllt	Der Inhalt des Einschubes darf in keinem Fall die maximale Markierung überschreiten
	Der Einschub ist nicht korrekt eingesetzt	Stellen Sie sicher, dass der Einschub ordnungsgemäß in den Multifunktions-Ofen eingelegt wird
Aus dem Gerät steigt Dampf auf	Sie frittieren ölige Lebensmittel	Es ist nicht ungewöhnlich, wenn in diesem Fall Essensdampf austreten kann
	Es befindet sich zu viel Öl im Frittiereinschub	Reinigen Sie bitte die Einschübe nach Benutzung



### 11. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

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

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

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



## 12. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können. Sie sind als Verbraucher nach dem Elektroggesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückzugeben. 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 305526 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie unter: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover

## Beispielrezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

Desserts:

- Haselnuss Brownies

### Knusper-Lachswürfel

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

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

## Geschmorte Paprika mit Quinoa

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

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

## Selbstgemachte Pommes Frites / Kartoffel Wedges

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

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

### Haselnuss Brownies

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

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

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

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

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



## Important safety guidelines for this appliance

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

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



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

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

- Do not place the appliance next to a wall or other appliances. Allow a clearance of at least 10 to 15 cm in all directions
- Always wear heat-resistant gloves when you open the appliance and remove the items.
- Do not place any objects on the appliance.
- Do not cover the air outlet of the appliance.



Thank you for choosing an Arendo product. Please read the following user manual carefully so that you can enjoy the purchased product. Before using the product, first check that the delivered item is complete, accurate and undamaged.

### 1. Scope of delivery

- Multi-functional oven
- Uses
- User manual

### 2. Technical data

Power supply	220-240 V AC, 50-60 Hz
Power consumption	1800 W
Capacity	25 l
Features	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED display</li> <li>• Timer function (1 minute - 12 hours in 1 minute increments, depending on the program)</li> <li>• Temperature adjustment (38-230°C in 1°C increments, 38-82°C for dehydration)</li> <li>• Non-slip base</li> </ul>
Ambient temperature	+ 0-3°C to 35-40°C

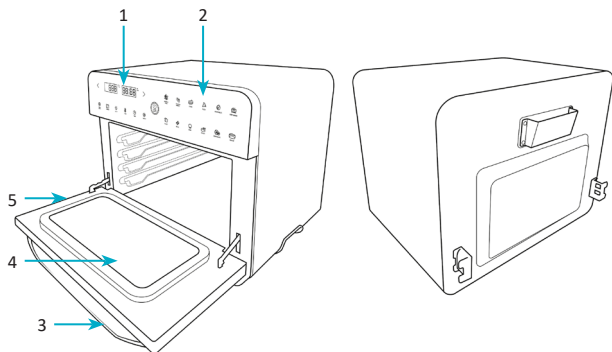
### 3. Function

The multi-functional oven from Arendo is an ideal kitchen appliance that provides the options to dehydrate, roast, bake, toast, warm and cook. Large quantities can be prepared owing to the high capacity of 25 litres.

### 4. Before initial use

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

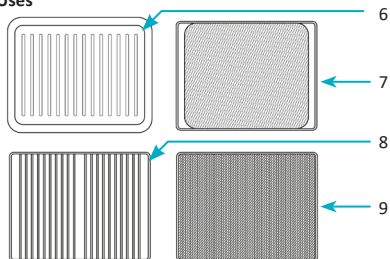
## 5. Product details



## Display and Controls










## Uses














1	Display
2	Control panel (touch-sensitive sensor buttons)
3	Handle (oven door)
4	Window (oven door)
5	Oven door
6	Baking tray
7	Frying tray (basket)
8	Oven rack
9	Dehydrating tray

### 5.1 Controls / programs

 START/ PAUSE	Start / Pause button (Start / Pause the appliance)
 PREHEAT	Preheat button (Press to start preheating)
 LIGHT	Light button (Switch interior light on / off)
 TEMP	Temp button (Press "Temp" button, then use the < > buttons to adjust the temperature)
 TIME	Time button (Press "Time" button, then use the < > buttons to adjust the time)
 AIRFRY	Airfry button (Turn Airfry function on / off)
 POWER ON/OFF	ON / OFF button (Turn the appliance on / off)

## Programs

 FRENCH FRIES	French fries
 TOAST	Toast
 CHICKEN WINGS	Chicken Wings
 BROIL	Fry
 BAKE	Bake
 STEAK	Steak
 ROAST	Roast
 PIZZA	Pizza
 VEGETABLES	Vegetables
 DEHYDRATE	Dehydrate
 PROOF	Dough rising
 KEEP WARM	Keep warm

## 6. Initial use

1. Take the appliance out of the package and remove all the packaging material.
2. Place the appliance on a stable, flat, heat resistant surface away from anything that can be damaged by heat. Maintain a distance of at least 110 mm between the socket and walls, furniture etc.
3. Clean all the accessories and the interior of the appliance. Dry the accessories and put them back in the oven.
4. Before use, make sure that the appliance can be operated properly at your location according to the data specified on the rating plate and meets the requirements.
5. When using for the first time, it is important to leave the oven running for about 18 minutes at maximum temperature (230 °C) in order to sterilize it and remove any manufacturing odours. The appliance may give off an odour or smoke due to the protective film of the oven. But this is not unusual during first use.

## 7. Usage

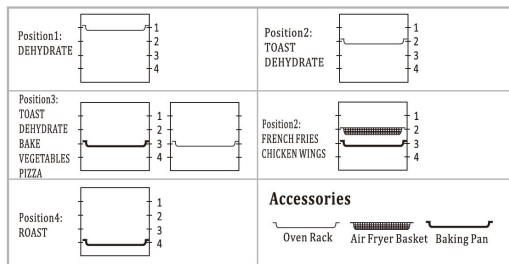
1. Place the appliance on a flat, heat-resistant and level surface.
2. Connect the power cable to a properly installed socket.
3. Press the "ON/OFF" on the control panel to switch on the appliance. The screen lights up and the "French fries" symbol starts flashing.
4. Tap the desired program slightly to select it. The screen displays the standard temperature and the standard time for this program, the user can set the temperature (with the "Temp" button) and the time (with the "Time" key) as desired using the < > buttons.


*Note: The temperature cannot be adjusted for the "Toast" function. Using the "TIME" symbol you can adjust the time for light, medium or dark toast.*

5. Touch the "PREHEAT<sub>PREHEAT</sub>" symbol to preheat to the appliance (you do not have to touch the "START / PAUSE" symbol to start preheating). When the inside temperature reaches 150 °C, the "ADD FOOD" signal appears on the display.

*Note: When cooking fatty food items (e.g. chicken wings) with the oven-grill or frying basket, please insert the normal baking tray into the slot underneath to prevent oil dripping onto the stainless steel heater. (Position2: FRENCHFRIES / CHICKEN WINGS)*






- Insert the accessory with the food item into the desired position and then close the door. There are four slot positions. Please note the above position diagrams for inserting the accessories.
- Touch the  START / PAUSE symbol to start cooking. The display shows a countdown timer. The oven beeps 5 times, the display shows "END" and all the menu symbols light up.





*Note: The display continue to show "END" until the menu symbol is pressed.*





*After the cooking is completed, the fan continues to run for 4 minutes to cool the appliance.*

## 8. Function programs

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

Food items	French fries	Chicken Wings	Steak	Pizza
				
Standard duration	25 minutes	18 minutes	7 minutes	11 min.
Standard temperature	230°C	230°C	230°C	200°C

Food items	Vegetables	Keep warm	Toast	Fry
				
Standard duration	15 minutes	4 hours	3 minutes	10 minutes
Standard temperature	230°C	50°C	230°C	230°C

Food items	Bake	Roast	Dehydrate	Dough rising
				
Standard duration	20 minutes	30 minutes	4 hours	40 minutes
Standard temperature	176°C	200°C	50°C	38°C

Function	Preheat?	suggested quantity	suggested accessory	suggested position
French fries	Yes	980 g	Frying tray	2
Chicken Wings	Yes	1038 g (approx. 21 pcs)	Frying tray	2
Steak	Yes	190 g	Baking tray or oven rack	2

Function	Preheat?	suggested quantity	suggested accessory	suggested position
Pizza	Yes	approx. 25.4 cm	Baking tray or oven rack	3
Toast	No	6 pcs	Baking tray or oven rack	2 or 3
Vegetables	Yes	Depends on the selected ingredients	Baking tray or oven rack	3
Bake	Yes		Baking tray or oven rack	3
Fry	Yes		Baking tray or oven rack	2
Roast	Yes		Baking tray or oven rack	4
Dehydrate	No		Dehydrating tray	1, 2 oder 3
Keep warm	No		Baking tray	2
Dough rising	No		Baking tray	3

## 9. Cleaning and Care



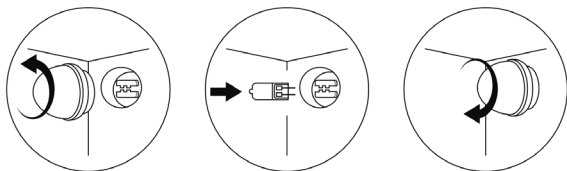
**Note! The accessory parts of the appliance are dishwasher compatible.**

Disconnect the power cable from the mains socket and make sure that the appliance is not carrying current. Clean the container using warm soapy water. Do not use any strong or aggressive cleaning agents or scouring agents. Then rinse all the parts thoroughly and allow them to dry adequately. Please wipe the outer body with a clean, damp cloth and then dry it thoroughly.

You can remove the protective grille of the heating element at any time to clean it. Pull the grille out of the guides towards the door and wipe it with a slightly damp cloth. Remember to insert the grille again before using the appliance.

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

### 9.1 Changing the bulb



## 10. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working properly	The appliance is not connected to the socket	Insert the connection cable of the appliance into a properly installed socket
	The Start/Pause button was not pressed after selecting a cooking function	Press the Start/Pause button after selecting the mode to start the appliance
The food item is raw even after the time duration	The tray is too full	Fry the items in several batches instead of over-filling the tray
	The temperature is set too low	Set the correct temperature and fry again
	The cooking time is set too low	Set the correct cooking time and fry again

Error	Possible cause	Troubleshooting
The food item is not evenly fried	For some food items, you have to shake the container once during cooking time	Remove the tray during cooking time and shake the items once, so that they are stirred
The tray can not be easily inserted into the multi-functional oven	The tray is over-filled	The contents of the tray should never exceed the maximum mark
	The tray is not properly inserted	Ensure that the tray is properly inserted into the multi-functional oven
Steam is escaping from the appliance	You are frying oily food items	It is not uncommon in such cases for steam to escape
	There is too much oil in the frying tray	Please clean the trays after use



### 11. Safety instructions and disclaimer

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

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

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



## 12. Disposal instructions

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



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

The company WD Plus GmbH hereby certifies that the appliance 305526 complies with the fundamental requirements and all other relevant stipulations. A complete conformity statement can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover

## Sample recipes

Main dishes:

- Crunchy salmon cubes
- Stewed peppers with quinoa and mushrooms

Accompaniments:

- Homemade French fries / Wedges

Desserts:

- Hazelnut brownies

### Crunchy salmon cubes

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

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

### Stewed peppers with quinoa

- Serves: 2
- Preparation time: 20 - 30 minutes
- Ingredients:
- 100 g Quinoa
- 4 peppers (red)
- 300 ml vegetable stock
- 120 g mushrooms
- 100 g grated parmesan
- Curry powder
- 1 teaspoon fennel (ground)
- 1 shallot
- 1 clove of garlic
- 1-2 tablespoons of sunflower oil/rapeseed oil/olive oil

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

### Homemade French fries/potato wedges

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



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

### Hazelnut brownies

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

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

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

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

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



## Consignes de sécurité importantes pour cet appareil

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

- Débranchez la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil ou pour le nettoyage.
- Choisissez une surface adéquate afin que l'appareil ne puisse pas basculer.
- Ne l'utilisez pas en extérieur et maintenez-le éloigné de sources de chaleur (p. ex. cuisinière électrique) et du rayonnement solaire direct. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources d'eau (telles que des éviers).
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins privées et prévues. Il n'est pas conçu pour l'usage commercial.
- Ne laissez pas le câble secteur entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide, pour vous protéger contre les électrocutions !

- N'utilisez pas le produit avec des mains humides.
- Ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.
- Maintenez votre corps éloigné de la vapeur qui s'échappe. Risque de brûlure !
- Ne placez pas l'appareil à 30 cm d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes avec des connaissances limitées en matière de manipulation ou par des personnes avec défaillance des organes sensoriels, à condition qu'elles soient surveillées et formées à un emploi sûr de l'appareil, et qu'elles soient conscientes des risques impliqués.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et des usages similaires comme :
  - les exploitations agricoles, les coins cuisine dans les magasins, les bureaux et d'autres espaces professionnels
  - pour les clients dans les hôtels, les motels, les pensions et d'autres espaces d'habitation
- Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil avec prises électriques télécommandées ou minuteurs. Utilisez exclusivement une prise secteur raccordée dans les règles de l'art.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance !

- Ne remplissez pas l'appareil d'huile ou de graisse de friture. Il existe un risque d'incendie !
- N'utilisez l'appareil que si vous avez intégralement lu et compris le présent mode d'emploi !
- Ne placez pas l'appareil directement contre un mur ou d'autres appareils. Dans toutes les directions, laissez un écart de 10 à 15 cm.
- Mettez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous ouvrez l'appareil et retirez des objets.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne couvrez pas la sortie d'air de l'appareil.



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

### 1. Contenu de la livraison

- Four multifonction
- Inserts
- Mode d'emploi

### 2. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V AC, 50-60 Hz
Puissance absorbée	1800 W
Capacité	25 l
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage LED</li> <li>• Fonction de la minuterie (1 minute - 12 heures par incréments de 1 min, selon le programme)</li> <li>• Température adaptable (38-230°C par incréments de 1°C, 38-82°C en mode déshydratation)</li> <li>• Pieds antidérapants</li> </ul>
Température ambiante	+ 0-3 °C jusqu'à 35-40 °C

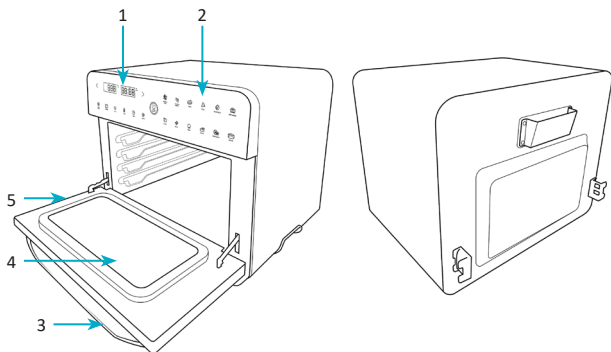
### 3. Fonction

Le four multifonction d'Arendo vous offre, comme accessoire de cuisson parfait, la possibilité de sécher, de rôtir, de cuire, de gratiner, de griller, de réchauffer et de cuisiner. Sa grande capacité de 25 l permet de préparer des quantités importantes.

### 4. Avant la première utilisation

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

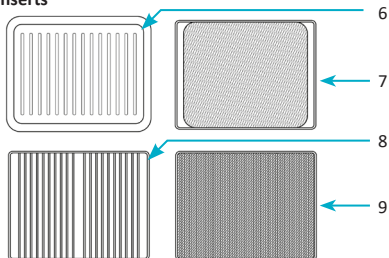
## 5. Particularités du produit



## Affichage et éléments de commande










## Inserts

















1	Écran d'affichage
2	Élément de commande (touches à effleurement)
3	Poignée (porte du four)
4	Hublot (porte du four)
5	Porte du four
6	Plaque de cuisson
7	Lèchefrite (panier)
8	Grille de four
9	Plaque de déshydratation

### 5.1 Éléments de commande / Programmes

 START/ PAUSE	Touche Start/Pause (Start/Pause de l'appareil)
 PREHEAT	Touche preheat (appuyer pour commencer le préchauffage)
 LIGHT	Touche light (allumer/éteindre l'éclairage intérieur)
 TEMP	Touche Temp (Appuyer sur la touche « Temp », puis à l'aide des touches < > régler la température)
 TIME	Touche Time (Appuyer sur la touche « Time », puis à l'aide des touches < > régler le temps)
 AIRFRY	Touche Airfry (allumer/éteindre la fonction Airfry)
 POWER ON/OFF	Touche ON/OFF (allumage/extinction de l'appareil)


## Programmes

 FRENCH FRIES	Pommes frites
 TOAST	Grille-pain
 CHICKEN WINGS	Chicken Wings
 BROIL	Frire
 BAKE	Cuire
 STEAK	Steak
 ROAST	Rôtir
 PIZZA	Pizza
 VEGETABLES	Légumes
 DEHYDRATE	Déshydrater
 PROOF	Faire lever
 KEEP WARM	Maintien de la chaleur

## 6. Première mise en service

1. Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tout matériau d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface droite, plane, résistante à la chaleur et stable, à l'écart de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur. Maintenez une distance d'au moins 110 mm entre la prise et les murs, les meubles etc.
3. Nettoyez toutes les pièces accessoires et nettoyez l'intérieur de l'appareil. Séchez l'accessoire et remettez-le dans le four.
4. Assurez-vous avant l'utilisation que l'appareil peut être exploité sur votre site conformément aux données sur la plaque signalétique et répond aux exigences.
5. À la première utilisation, il faut laisser tourner le four pendant 18 minutes à la plus haute température (230°C) pour le stériliser et éliminer toute odeur de fabrication. L'appareil peut dégager une odeur ou une fumée à cause du film de protection du four. Toutefois, cela est monnaie courante à la première utilisation.

## 7. Mode d'emploi

1. Mettez l'appareil sur une surface plane, rectiligne et résistante à la chaleur.
2. Connectez le câble électrique à une prise correctement installée.
3. Appuyez sur la touche «  ON/OFF » sur le panneau de commande pour mettre en marche l'appareil. L'écran s'allume et le symbole « pommes frites » clignote.
4. Tapez délicatement sur le programme de votre choix pour le sélectionner. La température standard et le temps standard pour ce programme s'affichent à l'écran, l'utilisateur peut régler la température (avec la touche « Temp ») et le temps (avec la touche « Time ») avec les touches < > au choix.

*Remarque : La température ne peut pas être réglée avec la fonction « grille-pain ». Le symbole « TEMPS » permet de régler la durée pour griller le pain avec une couleur claire, moyenne ou foncée.*

5. Appuyez sur le symbole « PREHEAT  » pour préchauffer l'appareil (Vous n'avez pas besoin d'appuyer sur le symbole « START/PAUSE » pour démarrer le préchauffage). Une fois la température de 150°C atteinte, le signal « ADD FOOD » s'affiche à l'écran.

*Remarque : En cuisant des aliments gras (par ex. Chicken Wings) avec la grille du four ou le panier à friture, veuillez mettre la plaque de cuisson normale dans la*

Position1: DEHYDRATE 	Position2: TOAST DEHYDRATE 
Position3: TOAST DEHYDRATE BAKE VEGETABLES PIZZA 	Position2: FRENCH FRIES CHICKEN WINGS 
Position4: ROAST 	<b>Accessories</b> 



fente en-dessous pour éviter que l'huile ne goutte sur le chauffage en acier inox.  
(Position 2 : FRITES / CHICKEN WINGS)





- Mettez l'accessoire avec les aliments à la position souhaitée, puis fermez la porte. Il y a quatre positions de rigoles. Veuillez suivre les schémas de position ci-dessus pour placer l'accessoire.
- Appuyez sur le symbole START/PAUSE pour démarrer la cuisson. Le compte à rebours de la minuterie s'affiche à l'écran. Le four émet 5 fois un bip, « FIN » s'affiche à l'écran et tous les symboles du menu s'allument.




*Remarque : « FIN » continue de s'afficher à l'écran jusqu'à ce que vous appuyiez sur le symbole menu. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur tourne encore pendant 4 minutes pour bien refroidir l'appareil.*

## 8. Programmes de fonctionnement

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

Aliment	Frites	Chicken Wings	Steak	Pizza
				
Durée standard	25 minutes	18 minutes	7 minutes	11 minutes
Température standard	230°C	230°C	230°C	200°C

Aliment	Légumes	Maintien de la chaleur	Grille-pain	Frيره
				
Durée standard	15 minutes	4 heures	3 minutes	10 minutes
Température stand.	230°C	50°C	230°C	230°C

Aliment	Cuire	Rôtir	Déshydrater	Faire lever
				
Durée standard	20 minutes	30 minutes	4 heures	40 minutes
Température stand.	176°C	200°C	50°C	38°C

Fonction	Préchauffer ?	Quantité proposée	Accessoires proposés	Position proposée
Frites	Oui	980 g	Lèchefrite	2
Chicken Wings	Oui	1038 g (env. 21 unités)	Lèchefrite	2
Steak	Oui	190 g	Plaque de cuisson ou grille de four	2

Fonction	Préchauffer ?	Quantité proposée	Accessoires proposés	Position proposée
Pizza	Oui	env. 25,4 cm	Plaque de cuisson ou grille de four	3
Grille-pain	Non	6 unités	Plaque de cuisson ou grille de four	2 ou 3
Légumes	Oui	Passe aux ingrédients sélectionnés	Plaque de cuisson ou grille de four	3
Cuire	Oui		Plaque de cuisson ou grille de four	3
Frيره	Oui		Plaque de cuisson ou grille de four	2
Rôtir	Oui		Plaque de cuisson ou grille de four	4
Déshydrater	Non		Plaque de déshydratation	1, 2 ou 3
Maintien de la chaleur	Non		Plaque de cuisson	2
Faire lever	Non		Plaque de cuisson	3

## 9. Nettoyage et entretien

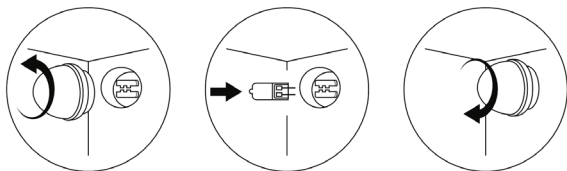


**Remarque ! Les accessoires de l'appareil passent au lave-vaisselle.**

Débranchez le câble d'alimentation de la prise et assurez-vous que l'appareil est hors tension. Nettoyez le panier à l'eau chaude. À cet effet, n'utilisez pas de produits de nettoyage forts ou agressifs, de produits abrasifs. Rincez ensuite toutes les pièces soigneusement et laissez-les sécher suffisamment. Veuillez nettoyer le boîtier extérieur avec un chiffon humide propre et essuyez-le ensuite soigneusement. Vous pouvez retirer à tout moment la grille de protection de l'élément chauffant pour la nettoyer. Sortez la grille du rail en direction de la porte et essuyez-la avec un tissu légèrement mouillé. Pensez à remettre la grille en place avant de réutiliser l'appareil.

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

### 9.1 Remplacement de l'ampoule



### 10. Dépannage

Erreur	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas correctement	L'appareil n'est pas raccordé à la prise électrique	Brancher la conduite de raccordement de l'appareil dans une prise correctement installée
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start/Pause après avoir sélectionné la fonction de cuisson.	Appuyez sur la touche Start/Pause après avoir choisi le mode pour démarrer l'appareil
Le contenu est cru après écoulement du temps	L'insert est trop plein	Cuisez en plusieurs tournées au lieu de surcharger l'insert
	La température réglée est trop basse	Réglez à une température correcte et reprenez la cuisson
	Le temps de cuisson réglé est trop faible	Réglez à un temps de cuisson correct et reprenez la cuisson

Erreur	Cause possible	Dépannage
Le contenu n'est pas cuit de manière homogène	Il faut mélanger une fois certains aliments en milieu de cuisson	Enlevez l'insert en milieu de cuisson et brassez le contenu une fois pour qu'il soit bien mélangé
L'insert ne peut pas être facilement inséré dans le four multifonction	L'insert est trop rempli	Le contenu de l'insert ne doit en aucun cas dépasser le niveau maximum de remplissage
	L'insert n'est pas placé correctement	Assurez-vous que l'insert est correctement placé dans le four multifonction.
De la vapeur sort de l'appareil	Vous faites frire des aliments contenant de l'huile	Il est inhabituel que des vapeurs alimentaires s'échappent dans ce cas
	Il y a trop d'huile dans l'insert de friture	Nettoyez les inserts après chaque utilisation



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

N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance et contrôlez-le avant chaque utilisation en rapport avec des 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-circuitiez pas non plus le produit. N'oubliez pas en outre de débrancher l'appareil de la prise en cas de non-utilisation ou d'orage. L'utilisation de l'appareil en plein air est interdite. Veuillez donc l'utiliser uniquement dans des zones sèches.

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



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



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

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 305526 est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive. Pour obtenir une déclaration de conformité complète, adressez-vous à : WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanovre

## Exemples de recettes

Plats de résistance :

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

Plats d'accompagnement :

- wedges / pommes frites faits maison

Desserts :

- brownies aux noisettes

### dés de saumon croustillants

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

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

### Paprika braisé au quinoa

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

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

### wedges pommes de terre / pommes frites faits maison

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

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

### **brownies aux noisettes**

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

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

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

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

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



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

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

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

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Tenere lontano il corpo dal vapore in uscita. Pericolo di ustione!
- Non collocare l'apparecchio entro 30 cm da oggetti che potrebbero riportare danni a causa del vapore in uscita.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità riguardo al suo uso ovvero la riduzione degli organi sensoriali, a condizione che vengano controllati e istruiti nell'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei pericoli ad esso legati.
- La pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che non

abbiano un'età minima di 8 anni e vengano sorvegliati.

- Questo apparecchio è previsto per l'uso domestico e scopi simili, come ad es.:
  - Agriturismi, aree cucina ad uso del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
  - Per gli ospiti in hotel, motel, pensioni e altri locali ad uso abitativo
- In nessun caso collegare l'apparecchio a prese radiocontrollate o timer. Utilizzare esclusivamente una presa di corrente collegata regolarmente
- Non utilizzare l'apparecchio incustodito.
- Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere. Rischio di incendio!
- Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver letto e compreso le presenti



### Istruzioni per l'uso.

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



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

### 1. Contenuto della confezione

- Forno multifunzione
- Accessori
- Istruzioni per l'uso

### 2. Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220-240 V AC, 50-60 Hz
Potenza assorbita	1800 W
Capacità	25 l
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Display LCD</li> <li>• Funzione timer (1 minuto - 12 ore in incrementi da 1-Min; a seconda del programma)</li> <li>• Temperatura adattabile (38-230°C in incrementi da 1°C, 38-82°C per essiccare)</li> <li>• Piedini antiscivolo</li> </ul>
Temperatura ambiente	Da + 0-3°C a 35-40°C

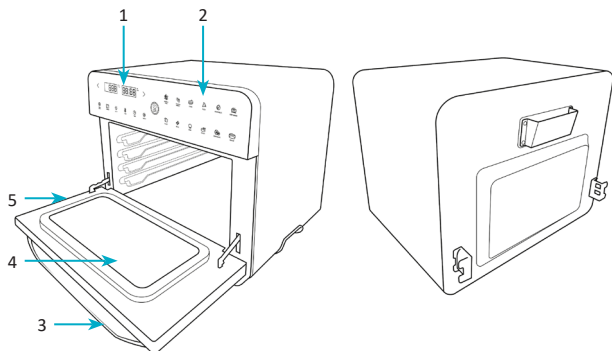
### 3. Funzione

Il forno multifunzione di Arendo è il perfetto aiuto cuoco che consente di essiccare, arrostitire, cuocere al forno, tostare, riscaldare e cuocere lentamente. La capacità molto elevata da 25 l consente di preparare grandi quantità di alimenti.

### 4. Prima del primo utilizzo

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

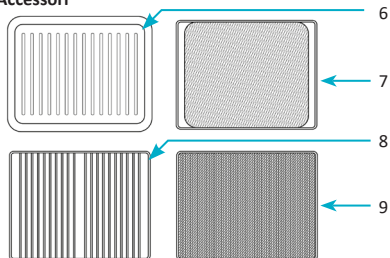
## 5. Dettagli del prodotto



## Display ed elementi di controllo



## Accessori















1	Display
2	Elemento di comando (tasti sensore sensibili al tatto)
3	Impugnatura (sportello del forno)
4	Vetro (sportello del forno)
5	Sportello del forno
6	Teglia
7	Teglia per friggere (cestello)
8	Griglia cromata per forno
9	Teglia per essicare

### 5.1 Elementi di comando / Programmi

 START/ PAUSE	Tasto Start/Pause (Start/Pause dell'apparecchio)
 PREHEAT	Tasto Preheat (premere per iniziare a preriscaldare)
 LIGHT	Tasto Light (Accensione/Spengimento della luce interna)
 TEMP	Tasto Temp (Premere il tasto "Temp" e con i tasti < > impostare la temperatura)
 TIME	Tasto Time (premere il tasto "Time" e con i tasti < > impostare il tempo)
 AIRFRY	Tasto Airfry (Accensione/Spengimento della funzione Airfry)
 POWER ON/OFF	Tasto ON/OFF (Accensione/Spengimento dell'apparecchio)




## Programmi

 FRENCH FRIES	Patatine fritte
 TOAST	Toast
 CHICKEN WINGS	Ali di pollo
 BROIL	Arrostire
 BAKE	Cuocere
 STEAK	Bistecche
 ROAST	Arrosto
 PIZZA	Pizza
 VEGETABLES	Verdure
 DEHYDRATE	Essicare
 PROOF	Lievitazione
 KEEP WARM	Mantenimento del calore


## 6. Prima messa in servizio

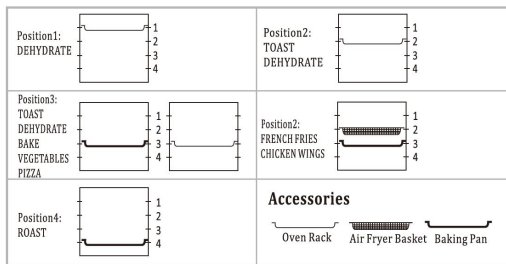
1. Rimuovere il prodotto dall'imballaggio e togliere qualsiasi materiale d'imballaggio.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da qualsiasi cosa che possa essere danneggiata dal calore. Mantenere una distanza di almeno 110 mm tra la presa e le pareti, i mobili, ecc.
3. Pulire tutti gli accessori e pulire l'interno dell'apparecchio. Asciugare gli accessori e rimetterli nel forno.
4. Prima dell'uso, assicurarsi che l'apparecchio possa essere utilizzato correttamente nel vostro paese secondo i dati della targhetta e che soddisfi i requisiti.
5. Al primo utilizzo, è necessario far funzionare il forno alla massima temperatura (230°C) per circa 18 minuti per sterilizzarlo ed eliminare qualsiasi odore di fabbricazione. L'apparecchio può emettere odore o fumo a causa della pellicola protettiva del forno. Tuttavia, questo non è una cosa insolita al primo utilizzo.

## 7. Utilizzo


1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, resistente al calore e in piano.
2. Collegare il cavo elettrico ad una presa regolarmente installata.
3. Premere il tasto  "ON/OFF" per accendere l'apparecchio. Il display si illumina e l'icona "patatine fritte" lampeggia.
4. Premere leggermente sul programma desiderato per selezionarlo. Il display mostrerà la temperatura e il tempo standard per questo programma, l'utente può impostare la temperatura (con il pulsante "Temp") e il tempo (con il pulsante "Time") come desiderato con i pulsanti  .

*Nota: con la funzione "Toast" la temperatura non può essere impostata. Usare l'icona "TEMPO" per impostare la durata del tempo per ottenere il grado di tostatura desiderato: chiaro, medio o scuro.*

5. Toccare l'icona "PREHEAT " per preriscaldare l'apparecchio (non è necessario toccare l'icona "START/PAUSE" per iniziare il preriscaldamento). Se la temperatura interna raggiunge i 150 °C, sul display appare il segnale "ADD FOOD".



*Nota: quando si cucinano cibi grassi (ad es. ali di pollo) con la griglia da forno o il cestello per friggere, mettere la teglia normale nella fessura sottostante per evitare che l'olio goccioli sull'elemento riscaldante in acciaio inossidabile. (Position2: FRENCHFRIES / CHICKEN WINGS)*

6. Mettere l'accessorio con il cibo nella posizione desiderata, quindi chiudere lo sportello. Sono disponibili tre posizioni. Fare riferimento alle figure delle posizioni precedentemente mostrate per posizionare gli accessori.
7. Premere l'icona  START/PAUSE per avviare l'apparecchio. Sul display viene mostrato il timer con il conto alla rovescia. Il forno emette 5 bip, sul display appare "END" e tutte le icone del menu si illuminano.

*Nota: il display continuerà a mostrare "END" fino a quando non si preme l'icona del menu. Dopo che il processo di cottura è terminato, la ventola continua a funzionare per altri 4 minuti per raffreddare l'apparecchio in modo adeguato.*

## 8. Programmi di funzione

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

Cibo	Patate fritte	Ali di pollo	Bistecche	Pizza
Durata standard	25 minuti	18 minuti	7 minuti	11 minuti
Temperatura standard	230°C	230°C	230°C	200°C

Cibo	Verdure	Mantenimento del calore	Toast	Arrostire
Durata standard	15 minuti	4 ore	3 minuti	10 minuti
Temperatura stand.	230°C	50°C	230°C	230°C

Cibo	Cuocere	Arrosto	Essiccare	Lievitazione
Durata standard	20 minuti	30 minuti	4 ore	40 minuti
Temperatura stand.	176°C	200°C	50°C	38°C

Funzione	Preriscaldare?	Quantità consigliata	Accessori consigliati	Posizione consigliata
Patate fritte	Sì	980 g	Teglia per friggere	2
Ali di pollo	Sì	1038g (circa 21 pezzi)	Teglia per friggere	2
Bistecche	Sì	190 g	Teglia o griglia del forno	2



Funzione	Preriscaldare?	Quantità consigliata	Accessori consigliati	Posizione consigliata
Pizza	Sì	circa 25,4 cm	Teglia o griglia del forno	3
Toast	No	6 pezzi	Teglia o griglia del forno	2 o 3
Verdure	Sì	Dipende dagli ingredienti selezionati	Teglia o griglia del forno	3
Cuocere	Sì		Teglia o griglia del forno	3
Arrostire	Sì		Teglia o griglia del forno	2
Arrosto	Sì		Teglia o griglia del forno	4
Essiccare	No		Teglia per essiccare	1, 2 o 3
Mantenimento del calore	No		Teglia	2
Lievitazione	No		Teglia	3

## 9. Pulizia e cura



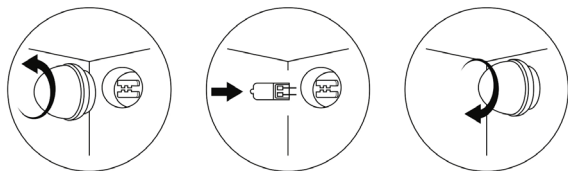
**Avviso! Gli accessori sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.**

Scollegare il cavo dalla rete elettrica e accertarsi che l'apparecchio sia privo di tensione. Lavare il cestello in acqua calda. Per tale scopo non utilizzare detersivi o sostanze abrasive troppo forti o aggressivi. Successivamente risciacquare con cura tutti i componenti e lasciare asciugare sufficientemente. Pulire il corpo esterno con un panno umido pulito, quindi asciugare con cura.

La griglia di protezione della serpentina può essere rimossa in qualsiasi momento per essere pulita. Estrarre la griglia dal binario tirandola verso lo sportello e pulirla con un panno leggermente inumidito. Ricordarsi di reintrodurre la griglia, prima di riutilizzare l'apparecchio.

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

### 9.1 Sostituzione della lampadina



## 10. Risoluzione anomalie

Anomalia	Possibile causa	Risoluzione anomalie
L'apparecchio non funziona correttamente	L'apparecchio non è collegato alla presa	Inserire il cavo di collegamento dell'apparecchio in una presa regolarmente collegata
	Non è stato premuto il tasto Start/Pause dopo aver selezionato una funzione di cottura	Premere il tasto Start/Pause dopo aver selezionato la modalità per avviare l'apparecchio
Al termine del tempo il cibo è crudo	Il ripiano è troppo pieno	Friggere in più fasi invece di riempire il ripiano eccessivamente
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la temperatura corretta e friggere di nuovo
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve	Impostare il tempo di cottura corretto e friggere di nuovo

Anomalia	Possibile causa	Risoluzione anomalie
Il contenuto non viene fritto uniformemente	Alcuni alimenti devono essere agitati verso la metà del tempo di cottura	Rimuovere il ripiano a metà del tempo di cottura e agitare nuovamente il contenuto in modo che venga mescolato
Non è possibile inserire il ripiano facilmente nel forno multifunzione	Il ripiano è riempito eccessivamente	Il contenuto del ripiano non deve in nessun caso superare la marcatura massima
	Il ripiano non è inserito correttamente	Accertarsi che il ripiano venga inserito regolarmente nel forno multifunzione
Dall'apparecchio esce del vapore	La frittura avviene senza alimenti grassi	Non è casuale, se in questo caso esce del vapore dal cibo
	Troppo olio nel cestello per friggere	Pulire gli inserti dopo l'uso



### 11. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito e prima dell'uso controllare la presenza di eventuali danni e il corretto assemblaggio. Non tentare mai di aprire l'apparecchio per effettuare riparazioni o trasformazioni di propria iniziativa. Evitare il contatto con le tensioni di rete. L'apparecchio non conduce corrente solo quando la spina è staccata. Non cortocircuitare il prodotto. Inoltre, non dimenticare di togliere completamente la spina in caso di inutilizzo o temporale. L'apparecchio non può essere usato all'aperto. Utilizzarlo esclusivamente in ambiente asciutto.

Proteggerlo da elevata umidità dell'aria, acqua e neve. In ogni caso, tenere l'apparecchio lontano da elevate temperature esterne. Non esporre l'apparecchio a improvvisi sbalzi termici o forti vibrazioni in quanto potrebbero danneggiarsi le parti elettroniche. Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare la presenza di eventuali danneggiamenti. Non utilizzare l'apparecchio se ha subito un urto o è stato danneggiato in un altro modo. Rispettare anche le normative e limitazioni nazionali.

Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nelle presenti istruzioni. Questo prodotto non è un giocattolo. Conservarlo fuori dalla portata di bambini o persone con capacità mentali limitate. Utilizzare l'apparecchio solo con la base in dotazione. Ogni riparazione o modifica al prodotto non effettuata dal fornitore originale comporta l'estinzione dei diritti di garanzia. Il dispositivo può essere utilizzato solo da persone che hanno letto e compreso le presenti istruzioni. Le specifiche dell'apparecchio possono cambiare senza preavviso.



## 12. Indicazioni per lo smaltimento

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



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

Con la presente la ditta WD Plus GmbH dichiara che l'apparecchio 305526 è conforme ai requisiti essenziali e alle rimanenti disposizioni in materia. Una dichiarazione di conformità completa è disponibile presso: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover

## Alcuni esempi di ricette

Piatti principali:

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

Contorni:

- Patatine fritte fatte in casa

Dessert:

- Brownies alla nocciola

### Salmone a cubetti croccante

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

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

## Peperoni brasati con quinoa

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

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

## Patatine fritte / arrosto fatte in casa

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

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

### **Brownies alla nocciola**

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

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

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

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

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



## Observaciones importantes de seguridad para este aparato

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



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

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

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

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



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

### 1. Contenido

- Horno multifunción
- Usos
- Instrucciones de uso

### 2. Datos técnicos

Suministro de energía	220 - 240 V CA 50-60 Hz
Consumo de potencia	1800 W
Capacidad	25 l
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalla LED</li> <li>• Función de temporizador (1 minuto - 12 horas en pasos de 1 minuto; en función del programa)</li> <li>• Temperatura regulable (38-230°C en pasos 1°C, 38-82°C para deshidratar alimentos)</li> <li>• Pies antideslizantes</li> </ul>
Temperatura ambiental	+ 0-3 °C hasta 35-40 °C

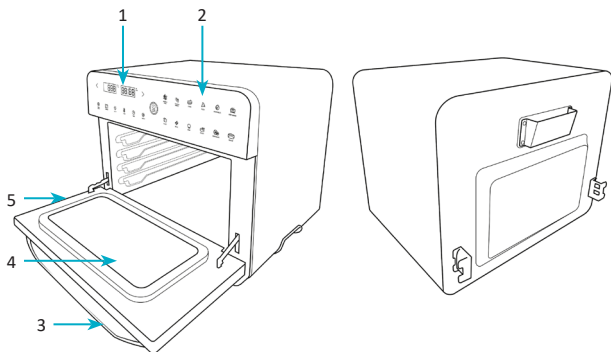
### 3. Función

El horno multifunción de Arendo es el asistente de cocina ideal y le ofrece la posibilidad de, entre otros, secar, asar, hornear, tostar, calentar y cocer. La gran capacidad de 25 l permite elaborar grandes cantidades de comida.

### 4. Antes del primer uso

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

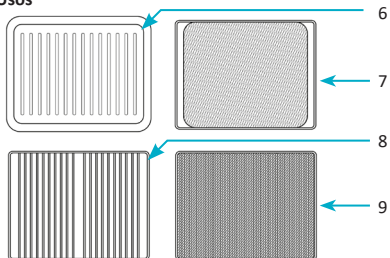
## 5. Detalles del producto



## Pantalla y controladores










## Usos











1	Pantalla
2	Elemento de mando (panel táctil)
3	Mango (puerta del horno)
4	Ventana (puerta del horno)
5	Puerta del horno
6	Bandeja de horno
7	Bandeja para freír (cesta)
8	Rejilla del horno
9	Bandeja para secar

### 5.1 Elementos de mando / programas

	Botón Start/Pause (encendido/pausa del aparato)
	Botón Preheat (pulsar para iniciar el precalentamiento)
	Botón Light (encender/apagar iluminación interior)
	Botón Temp (pulsar «Temp» y luego ajustar la temperatura con los botones < >)
	Botón Time (pulsar «Time» y luego ajustar el tiempo con los botones < >)
	Botón Airfry (encender/apagar función de freír con aire)
	Botón ON/OFF (encendido/apagado del aparato)

## Programa


 FRENCH FRIES	Patatas fritas
 TOAST	Tostar
 CHICKEN WINGS	Alitas de pollo
 BROIL	Asar
 BAKE	Hornear
 STEAK	Filete
 ROAST	Dorar
 PIZZA	Pizza
 VEGETABLES	Verdura
 DEHYDRATE	Deshidratar
 PROOF	Levar
 KEEP WARM	Mantener caliente




## 6. Primera puesta en funcionamiento

1. Saque el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, recta, resistente al calor y alejada de cualquier fuente de calor. Mantenga una distancia mínima de 110 mm entre el enchufe y las paredes, los muebles, etc.
3. Limpie todos los accesorios y el interior del aparato. Seque los accesorios y vuelva a colocarlos en el horno.
4. Antes de usarlo, asegúrese de que puede hacer funcionar el aparato de acuerdo con los requisitos y los datos en la placa identificadora.
5. La primera vez que lo ponga en funcionamiento, es necesario hacer funcionar el horno unos 18 minutos a la máxima temperatura (230°C) para esterilizarlo y eliminar cualquier olor de fabricación. El aparato puede emitir olor o humo debido a la lámina protectora del horno. No es nada extraño antes del primer uso.

## 7. Uso

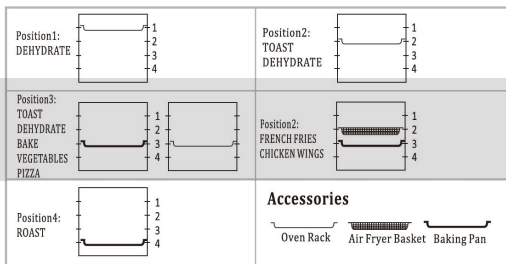
1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y resistente al calor.
2. Conecte el cable de red a un enchufe debidamente instalado.
3. Pulse el botón « ON/OFF» en el panel de mando para encender el horno. La pantalla se ilumina y el símbolo «Patatas fritas» parpadea.
4. Toque el programa para seleccionarlo. En la pantalla se mostrará la temperatura estándar y el tiempo estándar para el programa; el usuario puede ajustar la temperatura (con el botón «Temp») y el tiempo (con el botón «Time») < > .

*Indicación: No es posible ajustar la temperatura para la función «Tostar». Con el símbolo «TIEMPO» puede ajustar el tiempo para un tueste suave, medio o fuerte.*

5. Toque el símbolo «PREHEAT » (precalentar) para precalentar el aparato (no hace falta que toque el símbolo «START/PAUSE» (inicio/pausa). Cuando la temperatura interior llega a 150 °C, aparecerá en la pantalla la señal «ADD FOOD» (añadir ingredientes).

*Indicación: Si va a cocinar alimentos con grasa (como alitas de pollo) en la rejilla del horno o la cesta de la freidora, coloque la bandeja una ranura más abajo para evitar que la grasa gotee sobre el elemento calentador de acero inoxidable. (Posición 2: PATATAS FRITAS/ALITAS DE POLLO)*

6. Coloque el accesorio con los alimentos en la posición deseada y cierre la puerta. Hay cuatro posiciones para la rejilla. Tenga en cuenta las ilustracio-



nes anteriores de las posiciones a la hora de colocar los accesorios.

- Pulse el símbolo botón «START/PAUSE» para poner en marcha la cocción. En la pantalla del aparato se mostrará la cuenta atrás. El horno pita 5 veces, en la pantalla aparece «END» (fin) y se iluminan todos los símbolos de menú.

*Nota: «END» desaparecerá de la pantalla cuando se pulse el símbolo del menú. Tras finalizar la cocción, el ventilador seguirá funcionando 4 minutos más para enfriar el aparato.*

## 8. Programas

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

Comida	Patatas fritas	Alitas de pollo	Filete	Pizza
Duración estándar	25 minutos	18 minutos	7 minutos	11 minutos
Temperatura estándar	230°C	230°C	230°C	200°C

Comida	Hornear	Dorar	Deshidratar	Levar
Duración estándar	20 minutos	30 minutos	4 horas	40 minutos
Temperatura estándar.	176°C	200°C	50°C	38°C

Comida	Verdura	Mantener caliente	Tostar	Asar
Duración estándar	15 minutos	4 horas	3 minutos	10 minutos
Temperatura estándar.	230°C	50°C	230°C	230°C

Función	¿Pre-calentar?	Cantidad propuesta	Accesorios propuestos	Posición propuesta
Patatas fritas	Sí	980 g	Bandeja para freír	2
Alitas de pollo	Sí	1038 g (aprox. 21 piezas)	Bandeja para freír	2
Filete	Sí	190 g	Bandeja o rejilla de horno	2

Función	¿Pre-calentar?	Cantidad propuesta	Accesorios propuestos	Posición propuesta
Pizza	Sí	aprox. 25,4 cm	Bandeja o rejilla de horno	3
Tostar	No	6 unidad	Bandeja o rejilla de horno	2 o 3
Verdura	Sí	Depende de los ingredientes seleccionados	Bandeja o rejilla de horno	3
Hornear	Sí		Bandeja o rejilla de horno	3
Asar	Sí		Bandeja o rejilla de horno	2
Dorar	Sí		Bandeja o rejilla de horno	4
Deshidratar	No		Bandeja para secar	1, 2 o 3
Mantener caliente	No		Bandeja de horno	2
Levar	No		Bandeja de horno	3

## 9. Limpieza y cuidado

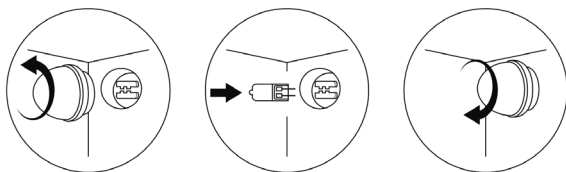


### Indicación Las siguientes piezas de los accesorios admiten limpieza en el lavavajillas.

Desenchufe el cable de red de la toma de corriente y asegúrese de que esté desconectado de la tensión. Limpie los recipientes con agua caliente con detergente. No use limpiadores agresivos ni productos abrasivos. Aclare luego bien todos los componentes y déjelos secar. Limpie la carcasa exterior con un paño húmedo y limpio y séquela bien a continuación. Puede retirar la rejilla de protección del elemento calentador para limpiarla cuando lo desee. Saque la rejilla de la guía tirando hacia la puerta y límpiela con un paño ligeramente humedecido. No se olvide de volver a colocarla antes de volver a utilizar el aparato.

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

### 9.1 Cambiar la bombilla



### 10. Solución de errores

Error	Posible causa	Solución de errores
El aparato no funciona bien	No está enchufado	Inserte el cable de conexión del aparato en un enchufe debidamente instalado
	No se ha pulsado el botón Start/Pause después de seleccionar la función de cocción	Pulse el botón Start/Pause después de seleccionar el modo para que el aparato empiece a funcionar
La comida está cruda transcurrido el tiempo de cocción	Ha llenado demasiado la freidora	Fría los alimentos en varias tandas en lugar de llenar demasiado el aparato
	La temperatura configurada es demasiado baja	Ajuste la temperatura adecuada y repita el procedimiento
	La duración de cocción configurada es insuficiente	Ajuste el tiempo de cocción adecuado y repita el procedimiento

Error	Posible causa	Solución de errores
Los alimentos no se frien de manera uniforme	Algunos alimentos necesitan que se les de la vuelta a mitad del tiempo de cocción	Retire el accesorio transcurrida la mitad del tiempo y revuelva los alimentos
Resulta difícil insertar el accesorio en el horno multifunción	El accesorio está demasiado lleno	El contenido no puede superar la marca máxima
	No ha colocado correctamente el accesorio	Asegúrese de insertar el accesorio bien en el horno multifunción
Sale vapor del aparato	Está cocinando productos que contienen aceite	En ese caso, no es raro que pueda generarse vapor
	Hay demasiado aceite en el cajón de la freidora	Limpie los accesorios después de usarlos



### 11. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

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

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

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



## 12. Indicaciones de eliminación

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



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

La empresa WD Plus GmbH declara por la presente que el aparato 305526 satisface los requisitos esenciales y el resto de disposiciones pertinentes. Solicite una declaración de conformidad completa en: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover (Alemania)

## Ejemplos de recetas

Platos principales:

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

Guarniciones:

- Patatas fritas / gajos de patata

Postres:

- Brownie de avellana

### Dados crujientes de salmón

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

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



### Pimiento estofado con quinoa

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

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

### Patatas fritas / gajos de patata caseros

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

Pele en primer lugar las patatas. Si va a prepararlas en gajos, lávelas bien. Córtelas luego en trozos o bien en tiras de 1 cm y déjelas 10 minutos en agua fría para que pierdan el almidón. Unte los trozos con aceite y sazone con pimentón y sal.

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

### **Brownie de avellana**

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

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

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

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

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

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

### Notes

---



---



---



---



---



---



---



---



---



WD Plus GmbH  
Wohlenbergstraße 16  
D-30179 Hannover

V1.1