

arendo[®]

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

ARENDO DUAL AIRFRYER

Mod.-Nr.: 307062

Table of contents

1. Deutsch	3
2. English	20
3. Français	37
4. Italiano	54
5. Español	71



<https://model.ganzeinfach.de/307062>

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

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

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

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

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



Wichtige Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Fachhändler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Kinder dürfen nur unter Aufsicht oder Anleitung zur Benutzung das Gerät verwenden oder reinigen.
- Achtung! Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät entsprechend der Spannung, welche auf der 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 nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, damit Sie sich gegen einen elektrischen Schlag schützen!
- Benutzen Sie das Produkt nicht mit feuchten Händen.
- Bewegen Sie es auch nicht, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Ihren Körper vor austretendem Dampf fern. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Befüllen Sie die Fritteuse nur bis zur obersten Markierung.
- Das Gerät bitte nicht innerhalb 30 cm von Gegenständen aufstellen, die durch den entweichenden Dampf Schaden nehmen können.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich

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

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

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



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

1. Lieferumfang

- Dual Heißluftfritteuse
- 2x Frittierbehälter
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V AC, 50/60Hz
Leistungsaufnahme	2400 W
Kapazität	ca. 9 L (4,5L + 4,5L)
Features	<ul style="list-style-type: none"> • LED-Display • Timerfunktion • Anpassbare Temperatur • 2 Frittierbehälter • Anti-Rutsch-Füße
Umgebungstemperatur	+ 0-3°C bis 35-40°C

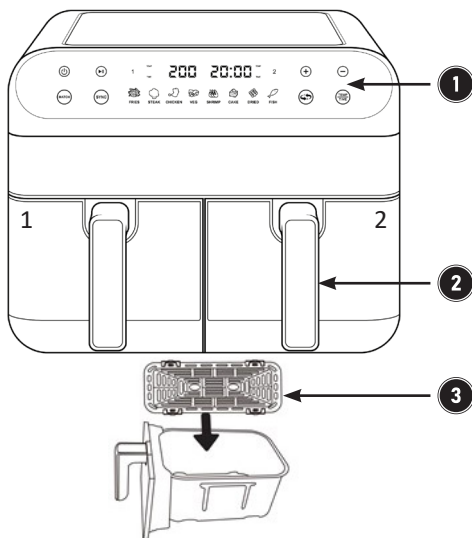
3. Funktion

Die Heißluftfritteuse von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit, Produkte wie z.B. Pommes Frites nach Ihren Wünschen zu frittieren. Das Gerät benötigt hierfür kaum (max. 1-2 Esslöffel) oder gar kein Fett oder Öl und trägt so zu einer gesünderen Ernährung bei. Durch das hohe Fassungsvermögen von insgesamt 9L können besonders große Mengen frittiert werden.

4. Vor der ersten Benutzung

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

5. Produkt-Details



1	Display + Bedienelement
2	Frittierbehälter Garzone 1 + 2
3	Abtropfgitter
4	POWER-Taste
5	Start/Pause-Taste
6	Display (LINKS = Garzone 1 / RECHTS = Garzone 2)
7	“+” - Taste
8	“-” - Taste
9	TEMP/TIME-Taste
10	Switch-Taste (Auswahl Einstellungen Garzone 1 / 2)
11	Voreingestellte Programme
12	SYNC-Taste
13	MATCH-Taste

6. Benutzung

1. Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
2. Entnehmen Sie im Anschluss die Frittierbehälter.
3. Bereiten Sie die Lebensmittel für das Garen vor.
4. Setzen Sie die Abtropfgitter in die Frittierbehälter ein.
5. Platzieren Sie die Lebensmittel in den Frittierbehältern. Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Markierung nicht überschreiten. Wir empfehlen die Lebensmittel getrennt nach Sorte in die Frittierbehälter zu geben. Bei einer geringen Menge, verwenden Sie nur einen Behälter.
6. Setzen Sie die Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.
7. Drücken Sie die POWER-Taste (4) am Bedienfeld des Gerätes. Die kleine “1” im Display blinkt und zeigt damit an, dass die aktuellen Einstellungen für die Garzone 1 getätigt werden. Wählen Sie als Nächstes eines der vordefinierten Programme aus (11). Das Ausgewählte muss dabei nicht dem im Frittierbehälter befindlichen Gargut entsprechen, da Sie die Zubereitungszeit und Temperatur nachträglich, passend zum Gargut, justieren können.

So ist es zum Beispiel möglich, mit dem Programm für Pommes Brötchen aufzubacken. Wichtiger wäre es in diesem Fall eher, dass man dann die Zeit und die Temperatur für das Aufbacken von Brötchen nach Belieben justiert (z.B. 180°C bei 9 Minuten für nicht eingefrorene Aufbackbrötchen).

8. Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie die Werte anpassen. Mit der Taste „TEMP/TIME“ zwischen Temperatur und der Zeiteinstellung wechseln.
9. Wenn Sie beide Garzonen verwenden wollen, drücken Sie, nachdem Sie die erste Garzone eingestellt haben, zum Umschalten auf die zweite Garzone die „SWITCH“-Taste. Nun blinkt die kleine „2“ im Display, da die folgenden Einstellungen für die Garzone 2 getätigt werden. Stellen Sie nun die zweite Garzone ein, indem Sie genauso vorgehen wie bei der ersten Garzone, d.h. zuerst eines der voreingestellten Programme auswählen und auf Wunsch Zeit und Temperatur anpassen (Tasten + / - und Auswahl zwischen Temperatur / Zeit mit Taste (9)).
10. Sind die Einstellungen für Garzone 1 oder, wenn Sie zusätzlich Garzone 2 verwenden, für beide korrekt, können Sie den Garprozess durch Drücken der Taste (5) Start/Pause starten. Im Display erscheint als Erstes die Anzeige „PRE HEAT“. Befüllen Sie das Gerät erst, nachdem diese Vorwärmphase abgeschlossen ist und das Gerät Sie nun mit der Anzeige „ADD FOOD“ dazu auffordert. (Es ist zwar möglich, die Aufwärmphase schon mit Gargut zu verwenden, dies verändert aber die Zubereitungszeiten.)
11. Das Gerät bzw. die Garzone ist nach Ablauf der eingestellten Zeit fertig. Sie hören dann fünfmal einen Doppelsignalton, und im Display wird „END“ angezeigt. Entnehmen Sie die Frittierbehälter und stellen Sie sie auf hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen.

Hinweis: Zur Hälfte der Garzeit gibt das Gerät einen Signalton von sich und im Display erscheint zusätzlich die Anzeige „TURN FOOD“. Für ein besseres Garergebnis empfehlen wir, den Behälter zu diesem Zeitpunkt umzurühren.

Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 4 Stunden ohne Unterbrechung. Ausnahmen davon ist das Programm DRIED (Dörren).

- Das Gerät nicht leer eingeschaltet lassen (Ausnahme „Ausbrennen“ vor dem ersten Gebrauch).
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in das Gerät legen.

- Darauf achten, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren. Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Sie könnten sich entzünden.

6.1 MATCH-Funktion

Wenn Sie beide Garzonen zum Bereiten einer großen Menge desselben Garguts oder zum Garen bei gleicher Temperatur und Zeit verwenden wollen, kann durch Aktivieren der Funktion „MATCH“ die Einstellung von Temperatur und Zeit von Garzone 1 zu Garzone 2 kopiert werden. Stellen Sie dafür die Zeit und Temperatur für die erste Garzone ein und drücken Sie anschließend auf die Taste „MATCH“.

6.2 SYNC-Funktion

Mit der SYNC-Funktion können Sie einstellen, dass wenn Sie verschiedenes Gargut, welches unterschiedliche Temperaturen und Garzeiten benötigt, zur selben Zeit fertig ist. Das Gerät schaltet die Garzonen so zu, dass beide Garzonen gleichzeitig fertig werden.

1. Betätigen Sie nach dem Start des Gerätes die „SYNC“-Taste.
2. Stellen Sie zuerst die Temperatur und Zeit für die erste Garzone ein. Im Anschluss drücken Sie die „SWITCH“-Taste, um die Temperatur und Zeit für die zweite Garzone einzustellen.
3. Die Zeitparameter können auf beiden Seiten unterschiedlich sein. Wenn die Parameter eingestellt sind, drücken Sie die Taste „Start/Pause“. Wenn die Kontrollleuchten für Garzone „1“ und Garzone „2“ aufleuchten, hat die Garzone mit der höher eingestellten Zeit priorität und startet somit als erstes. Auf dem Display der Garzone mit der kürzer eingestellten Zeit wird „HOLD“ angezeigt. Sobald beide Restzeiten übereinstimmen, wird die zweite Garzone dazugeschaltet. Der Garvorgang wird nun bei beiden Garzonen gleichzeitig abgeschlossen.

6.3 Garvorgang unterbrechen





Wenn der Garvorgang unterbrochen werden soll, um z. B. die Zutaten durchzumengen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, ziehen Sie einfach den gewünschten Frittierbehälter heraus. Nachdem Sie den Frittierbehälter wieder einsetzen, setzt sich der Garvorgang fort.





6.4 Garzone manuell stoppen

Um den Garvorgang in einer Garzone zu stoppen, die jeweilige Garzone über "SWITCH"-Taste aufrufen und danach die Taste "Start/Pause" drücken. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint „End“. Die andere Garzone fährt mit dem Garvorgang fort.

7. Funktionsprogramme

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

Essen	Pommes	Steak	Huhn	Gemüse
	 FRIES	 STEAK	 CHICKEN	 VEG
Frittierdauer	20 Minuten	15 Minuten	25 Minuten	12 Minuten
Temperatur	200°C	180°C	185°C	160°C

Essen	Garnele	Kuchen	Trocknen	Fisch
	 SHRIMP	 CAKE	 DRIED	 FISH
Frittierdauer	20 Minuten	25 Minuten	8 Stunden	15 Minuten
Temperatur	160°C	160°C	55°C	180°C

8. Reinigung und Pflege



Achtung! Folgende Teile sind Geschirrspülmaschinen-geeignet:
Frittierbehälter, Abtropfgitter

Reinigen Sie die Behälter in warmen Spülwasser. Benutzen Sie hierfür keine starken oder aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich ab und lassen Sie diese ausreichend trocknen. Bitte das Außengehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und danach gründlich abtrocknen. Verwenden Sie keine Metallgegenstände zum reinigen.

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

9. Beispielrezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

9.1 Knusper-Lachswürfel

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

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

9.2 Geschmorte Paprika mit Quinoa

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

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

9.3 Selbstgemachte Pommes Frites / Kartoffel Wedges

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

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

10. Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht richtig	Das Gerät ist nicht an der Steckdose angeschlossen	Stecken Sie die Anschlussleitung des Gerätes in eine ordnungsgemäß angeschlossene Steckdose
	Es wurde die ON/OFF-Taste nicht gedrückt, nachdem eine Kochfunktion ausgewählt wurde	Drücken Sie die ON/OFF-Taste nachdem Sie den Modus ausgewählt haben, um das Gerät zu starten

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Der Inhalt ist nach Ablauf der Zeit roh	Der Einschub ist zu voll	Frittieren Sie in mehreren Zügen anstatt den Einschub zu überfüllen
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Temperatur ein und frittieren Sie erneut
	Die Kochzeit ist zu niedrig eingestellt	Stellen Sie die korrekte Kochzeit ein und frittieren Sie erneut
Der Inhalt wird nicht gleichmäßig frittiert	Manche Lebensmittel müssen Sie ungefähr in der Mitte der Kochzeit einmal durchschütteln	Entnehmen Sie den Einschub in der Mitte der Kochzeit und schütteln Sie den Inhalt einmal durch, sodass dieser umgerührt wird
Der Einschub kann nicht leicht in die Fritteuse eingeschoben werden	Der Einschub ist überfüllt	Der Inhalt des Einschubes darf in keinem Fall die maximale Markierung überschreiten
	Der Einschub ist nicht korrekt eingesetzt	Stellen Sie sicher, dass der Einschub ordnungsgemäß in die Heißluftfritteuse eingelegt wird
Aus dem Gerät steigt Dampf auf	Sie frittieren ölige Lebensmittel	Es ist nicht ungewöhnlich, wenn in diesem Fall Essensdampf austreten kann
	Es befindet sich zu viel Öl im Frittireinschub	Reinigen Sie bitte in jedem Fall die Einschübe nach Benutzung



11. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

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

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

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



12. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können. Sie sind als Verbraucher nach dem 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.



Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 307062 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie unter: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



Important safety instructions for this device

- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised dealer or a similarly qualified person in order to avoid danger.
- Children may only use or clean the appliance under supervision or instruction.
- Caution! For safety reasons, do not leave any packaging parts (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Operate the appliance in accordance with the voltage indicated on the appliance labelling.

- Disconnect the mains plug from the socket when not in use or for cleaning.
- Choose a suitable base to prevent the appliance from tipping over.
- Do not use it outdoors and keep it away from heat sources (e.g. electric cooker) and direct sunlight. Do not place the appliance in the direct vicinity of water sources (e.g. washbasins).
- Only use the appliance for private use and for its intended purpose. It is not intended for commercial use.
- Never allow the mains cable to come into contact with hot surfaces.
- To protect yourself against electric shock, do not immerse the appliance in water or any other liquid!

- Do not use the product with wet hands.
- Do not move it while it is in operation.
- Keep your body away from escaping vapour. There is a risk of burns!
- Only fill the deep fryer up to the top mark.
- Do not place the appliance within 30 cm of objects that could be damaged by the escaping steam.
- This appliance may be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities provided that they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- This appliance is intended for household use and similar purposes, such as:
 - - Farms, staff kitchen areas in shops, offices and other work environments
 - - For guests in hotels, motels, guest houses and other residential-type premises
- Never operate the appliance on radio-controlled sockets or timers. Only use a properly connected mains socket.
- Do not operate the appliance unattended!

- Do not fill the appliance with oil or deep-frying fat. There is a risk of fire!
- Only use the product if you have read and understood these operating instructions in full!
- Do not cover the air outlet at the top or rear of the appliance.



Thank you for purchasing a product from Arendo. Please read the following brief instructions carefully to ensure that you enjoy using the appliance you have purchased. Before using the delivered goods, please check that they are complete, free of defects and undamaged.

1. Scope of delivery

- Dual Hot air fryer
- 2x frying tray
- Instruction manual

2. Technical data

Power supply	220-240V AC, 50/60Hz
Power consumption	2400 W
Power capacity	approx. 9 litres (4,5L + 4,5L)
Features	<ul style="list-style-type: none"> • LED display • Timer function • Adjustable temperature • 2 frying containers • Anti-slip feet
Ambient temperature	+ 0-3°C to 35-40°C

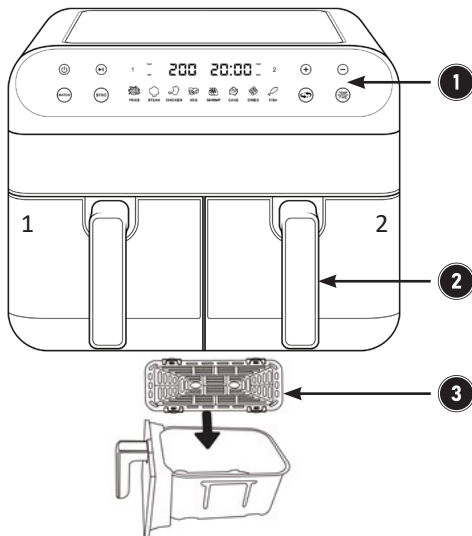
3. Function

The Arendo hot air fryer is the ideal kitchen aid for frying products such as French fries to your liking. The appliance requires little (max. 1-2 tablespoons) or no fat or oil and therefore contributes to a healthier diet. Thanks to the high capacity of 9 litres in total, particularly large quantities can be deep-fried.

4. Before first use

When using the appliance for the first time, check the integrity of the product and its components as well as its function. Remove the appliance from the packaging and remove all packaging material. Clean the product before using it for the first time. Heat the deep fryer for approximately 10-15 minutes. This process will remove any production residues.

5. Produkt-Details



1	Display + control element
2	Frying tray cooking zone 1 + 2
3	Drip tray
4	POWER button
5	Start/pause button
6	Display (LEFT = cooking zone 1 / RIGHT = cooking zone 2)
7	"+" button
8	"-" button
9	TEMP/TIME button
10	Switch button (Selection of cooking zone 1 / 2 settings)
11	Preset programmes
12	SYNC button
13	MATCH button

6. Utilisation

1. Connect the power cable to a properly connected socket.
2. Then remove the frying containers.
3. Prepare the food for cooking.
4. Insert the draining grids into the deep-frying containers.
5. Place the food in the deep-frying containers. Make sure that you do not exceed the maximum mark. We recommend placing the food in the deep-frying containers separately according to type. If the quantity is small, use only one container.
6. Insert the frying containers into the deep fryer.
7. Press the POWER button (4) on the control panel of the appliance. The small "1" in the display flashes, indicating that the current settings for cooking zone 1 are being made. Next, select one of the predefined programmes (11). The selected programme does not have to correspond to the food in the frying tray, as you can subsequently adjust the preparation time and temperature to suit the food. For example, it is possible to fry bread rolls using the programme for chips. In this case, it would be more important to adjust the time and temperature for baking buns as required (e.g. 180°C for 9 minutes for non-frozen baked buns).

8. You can adjust the values using the “+” and “-” buttons. Use the “TEMP/TIME” button to switch between the temperature and the time setting.
9. If you want to use both cooking zones, press the “SWITCH” button after you have set the first cooking zone to switch to the second cooking zone. The small “2” will now flash on the display, as the following settings are being made for cooking zone 2. Now set the second cooking zone by proceeding in exactly the same way as for the first cooking zone, i.e. first select one of the preset programmes and adjust the time and temperature if required (+ / - buttons and select between temperature / time with button (9).
10. If the settings for cooking zone 1 or, if you are also using cooking zone 2, for both are correct, you can start the cooking process by pressing the Start/Pause button (5). The display will first show “PRE HEAT”. Do not fill the appliance until this preheating phase is complete and the appliance prompts you to do so with the “ADD FOOD” display. (It is possible to use the preheating phase with food, but this will change the preparation times).
11. The appliance or cooking zone is ready when the set time has elapsed. You will then hear a double beep five times and “END” will appear on the display. Remove the frying containers and place them on a heat-resistant material. Then remove your food.

Note: Halfway through the cooking time, the appliance emits a signal tone and the display also shows „TURN FOOD“. For a better cooking result, we recommend stirring the container at this point.

Do not use the appliance for longer than 4 hours without interruption. Exceptions to this is the DRIED programme.

- Do not leave the appliance switched on empty (exception: „Burn out“ before first use).
- Do not place food wrapped in cling film or plastic bags in the appliance.
- Ensure that the food does not touch the heating elements. Ensure that oily and fatty foods are not overheated. They could catch fire.

6.1 MATCH function

If you want to use both cooking zones to prepare a large quantity of the same food or to cook at the same temperature and time, the temperature and time settings can be copied from cooking zone 1 to cooking zone 2 by activating the „MATCH“ function. To do this, set the time and temperature for the first cooking zone and then press the „MATCH“ button.

6.2 SYNC function

With the SYNC function, you can set the appliance to finish cooking different foods that require different temperatures and cooking times at the same time. The appliance switches on the cooking zones so that both cooking zones are ready at the same time.

1. After starting the appliance, press the “SYNC” button.
2. First set the temperature and time for the first cooking zone. Then press the “SWITCH” button to set the temperature and time for the second cooking zone.
3. The time parameters can be different on both sides. Once the parameters have been set, press the “Start/Pause” button. If the indicator lights for cooking zone “1” and cooking zone “2” light up, the cooking zone with the higher set time has priority and therefore starts first. HOLD” is shown on the display of the cooking zone with the shorter set time. As soon as both remaining times match, the second cooking zone is switched on. The cooking process is now completed simultaneously in both cooking zones.

6.3 Interrupt the cooking process





If the cooking process needs to be interrupted, e.g. to mix the ingredients or add more ingredients, simply pull out the desired frying tray. Once you reinsert the frying tray, the cooking process continues.


6.4 Stop cooking zone manually

To stop the cooking process in a cooking zone, select the relevant cooking zone using the “SWITCH” button and then press the “Start/Pause” button. End” appears on the corresponding display. The other cooking zone continues cooking.

7. Function programmes

Please note that these are only sample values and can be customised as required.

Food	French fries	Steak	Chicken	Vegetables
	 FRIES	 STEAK	 CHICKEN	 VEG
Frying time	20 minutes	15 minutes	25 minutes	12 minutes
Temperature	200°C	180°C	185°C	160°C

Food	Shrimp	Cake	Drying	Fish
	 SHRIMP	 CAKE	 DRIED	 FISH
Frying time	20 minutes	25 minutes	8 Hours	15 minutes
Temperature	160°C	160°C	55°C	180°C

8. Cleaning and care



Attention! The following parts are dishwasher-safe:

Frying tray, drip tray

Clean the containers in warm rinsing water. Do not use any strong or aggressive cleaning agents or abrasive cleaners. Then rinse all parts thoroughly and allow them to dry sufficiently. Please wipe the outer housing with a clean, damp cloth and then dry thoroughly. Do not use metal objects for cleaning.

Attention! Make sure that no water gets into the switching mechanism or onto the heating plate, otherwise there is a risk of electric shock.

9. Sample recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised peppers with quinoa and mushrooms

Enclosures:

- Homemade chips / wedges

9.1 Crispy salmon cubes

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

Firstly, cut the salmon fillet into bite-sized pieces measuring approximately 3 x 3 cm and season with a little lemon juice, salt and pepper. Place the flour on a deep plate. Next, break the eggs into a plate. Finally, prepare another plate with the crumbled cornflakes. Then dredge the fillet pieces first in the flour, cover with egg and then completely with the cornflakes. Then fry the breaded salmon pieces in the Arendo hot air fryer with a teaspoon of oil at 190 °C for about 6 - 8 minutes until crispy and serve on a plate.

9.2 Braised peppers with quinoa

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

Firstly, wash the quinoa thoroughly under cold water to rinse out any bitter substances it may contain. Then heat 300ml vegetable stock with the fennel and boil the quinoa in it for 10 minutes. Then remove the quinoa from the heat and leave to soak for a further 10 minutes. Meanwhile, cut into the peppers all around below the stem and carefully remove the stem and stalk. Remove all the seeds from the peppers. Peel and chop the shallot and garlic. Then chop the mushrooms and fry briefly in a pan with the curry powder, shallot and garlic pieces. Finally, mix the quinoa with the mushrooms, add the Parmesan and fill the peppers with the mixture. Place the peppers with a little oil in the Arendo air fryer at approx. 160 °C for about 12 - 15 minutes.

9.3 Homemade French fries / potato wedges

- Servings: 2
- Preparation time: 10 - 15 minutes
- Ingredients:
 - 6 potatoes (or sweet potatoes)
 - paprika spice
 - salt
 - 1 - 2 tablespoons optional sunflower oil / rapeseed oil / olive oil

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

10. Troubleshooting

Error	Possible cause	Troubleshooting
The device is not working properly	The appliance is not plugged into the socket	Plug the connecting cable of the appliance into a properly connected socket
	The ON/OFF button was not pressed after a cooking function was selected	Press the ON/OFF button after you have selected the mode to start the appliance

Error	Possible cause	Troubleshooting
The contents are raw after the time has elapsed	The rack is too full	Fry in several batches instead of overfilling the tray
	The temperature is set too low	Set the correct temperature and fry again
	The cooking time is set too low	Set the correct cooking time and fry again
The contents are not fried evenly	Some foods need to be shaken once around the middle of the cooking time	Remove the tray in the middle of the cooking time and shake the contents once so that they are stirred
The tray cannot be easily inserted into the deep fryer	The rack is overfilled	The contents of the tray must never exceed the maximum mark
	The tray is not inserted correctly	Ensure that the tray is inserted correctly into the air fryer
Steam rises from the appliance	You are frying oily food	It is not unusual for food vapour to escape in this case
	There is too much oil in the frying tray	Always clean the racks after use



11. Safety instructions and disclaimer

Never operate the appliance unattended and check it for any damage and correct assembly before each use. Never attempt to open the appliance to carry out repairs or modifications yourself. Avoid contact with the mains voltage. The appliance is only de-energised when the plug is disconnected. Do not short-circuit the product. In addition, do not forget to disconnect the mains plug completely when not in use or during a thunderstorm. The appliance is not approved for outdoor use. Therefore, please only use it in a dry area.

Protect it from high humidity, water and snow. Keep the device away from high outside temperatures. Do not expose the device to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the device for any damage before use. The appliance should not be used if it has been knocked or damaged in any other way. Please also observe the national regulations and restrictions.

Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally impaired persons. Only use the appliance with the base plate supplied. Any repair or modification to the appliance that is not carried out by the original supplier will invalidate the warranty or guarantee.

The appliance may only be used by persons who have read and understood these instructions. The appliance specifications may change without prior notice.



12. Disposal instructions

According to the European WEEE Directive, electrical and electronic devices may not be disposed of with household waste. Their components must be recycled or disposed of separately, as toxic and hazardous components can cause lasting damage to the environment if disposed of incorrectly. As a consumer, you are obliged under the German Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG) to return electrical and electronic equipment to the manufacturer, the point of sale or to public collection centres set up for this purpose free of charge at the end of its service life. Details are regulated by the respective state law. The symbol on the product, the operating instructions and/or the packaging refers to these regulations. By separating, recycling and disposing of old appliances in this way, you are making an important contribution to protecting our environment.



WEEE Directive 2012/19/EU
WEEE Register No.: DE 67896761

Hereby, WD Plus GmbH declares that the device 307062 is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions. You can obtain a complete declaration of conformity from WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany



Consignes de sécurité importantes pour cet appareil

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son revendeur ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les enfants ne peuvent utiliser ou nettoyer l'appareil que sous surveillance ou avec des instructions d'utilisation.
- Attention ! Par mesure de sécurité, ne laissez aucun élément d'emballage (sac en plastique, carton, polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil en respectant la tension indiquée sur le marquage de l'appareil.

- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
- Choisissez un support approprié pour éviter que l'appareil ne se renverse.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur et tenez-le à l'écart des sources de chaleur (par exemple, un four électrique) et de la lumière directe du soleil. Ne placez pas l'appareil à proximité directe d'une source d'eau (par exemple, un lavabo).
- Utilisez l'appareil uniquement à des fins privées et pour l'usage auquel il est destiné. Il n'est pas destiné à un usage professionnel.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide afin de vous protéger contre les chocs électriques !
- N'utilisez pas le produit avec des mains humides.
- Ne le déplacez pas non plus lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Tenez votre corps à l'écart de la vapeur qui s'échappe. Il y a un risque de brûlure !
- Ne remplissez la friteuse que jusqu'au repère supérieur.
- Ne placez pas l'appareil à moins de 30 cm d'objets susceptibles d'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 ayant des connaissances limitées sur son utilisation ou des troubles sensoriels, à condition qu'ils soient surveillés et formés à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils soient conscients des risques encourus.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, comme par exemple :
 - - Fermes, zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - - Pour les clients dans les hôtels, motels, pensions et autres lieux similaires à des habitations.

- N'utilisez en aucun cas l'appareil sur des prises radio ou des minuteriers. Utilisez uniquement une prise secteur correctement branchée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance !
- Ne remplissez pas l'appareil d'huile ou de graisse à frire. Il y a un risque d'incendie !
- N'utilisez le produit que si vous avez lu et compris l'intégralité de ce mode d'emploi !
- Ne couvrez pas la sortie d'air en haut et à l'arrière de l'appareil.



Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Arendo. Pour que vous puissiez profiter pleinement de votre achat, veuillez lire attentivement le guide de démarrage rapide ci-dessous. Avant d'utiliser le produit livré, vérifiez qu'il est complet, sans défaut et non endommagé.

1. Contenu de la livraison

- Dual Friteuse à air chaud
- 2x bacs à friture
- Manuel d'utilisation

2. Données techniques

Alimentation électrique	220-240V AC, 50/60Hz
Puissance absorbée	2400 W
Capacité	env. 9 L (4,5L + 4,5L)
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • Écran LED • Fonction de minuterie • Température réglable • 2 bacs à friture • Pieds antidérapants
Température ambiante	+ 0-3°C à 35-40°C

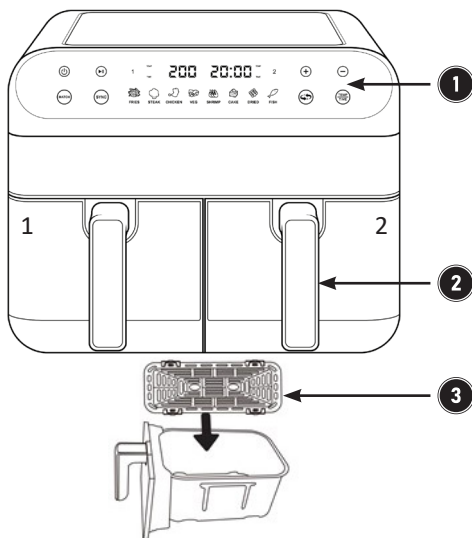
3. Fonction

La friteuse à air chaud d'Arendo est l'outil de cuisine idéal qui vous permet de faire frire des produits tels que des frites selon vos préférences. L'appareil ne nécessite que très peu (1 à 2 cuillères à soupe maximum), voire pas du tout, de graisse ou d'huile et contribue ainsi à une alimentation plus saine. La grande capacité de 9 litres permet de frire de grandes quantités.

4. Avant la première utilisation

Lors de la première mise en service de l'appareil, vérifiez une nouvelle fois l'intégrité du produit ou de ses composants ainsi que son fonctionnement. Retirez l'appareil de son emballage et enlevez tout le matériel d'emballage. Nettoyez le produit avant la première utilisation. Faites chauffer la friteuse pendant environ 10 à 15 minutes. Cette opération permet de dissoudre les éventuels résidus de production.

5. Détails du produit



1	Écran + commande
2	Cuve de friture Zone de cuisson 1 + 2
3	Grille d'égouttage
4	Bouton POWER
5	Bouton Marche/Pause
6	Écran (GAUCHE = zone de cuisson 1 / DROITE = zone de cuisson 2)
7	Bouton "+".
8	Touche "-".
9	Bouton TEMP/TIME
10	Bouton SWITCH (sélection des paramètres de la zone de cuisson 1 / 2)
11	Programmes prédéfinis
12	Bouton SYNC
13	Bouton MATCH

6. Utilisation

1. Branchez le câble d'alimentation sur une prise électrique correctement raccordée.
2. Retirez ensuite les bacs à frire.
3. Préparez les aliments pour la cuisson.
4. Insérez les grilles d'égouttage dans les bacs à frire.
5. Placez les aliments dans les bacs à friture. Veillez à ne pas dépasser le repère maximal. Nous vous recommandons de placer les aliments dans les bacs à friture en les séparant par type. Si la quantité est faible, n'utilisez qu'un seul récipient.
6. Insérez les récipients de friture dans la friteuse à air chaud.
7. Appuyez sur la touche POWER (4) du panneau de commande de l'appareil. Le petit "1" de l'écran clignote pour indiquer que les réglages actuels sont effectués pour la zone de cuisson 1. Sélectionnez ensuite l'un des programmes prédéfinis (11). Il n'est pas nécessaire que l'aliment sélectionné corresponde à celui qui se trouve dans le bac à friture, car vous pouvez ajuster le temps de préparation et la température ultérieurement, en

fonction de l'aliment. Par exemple, il est possible de faire cuire des petits pains avec le programme pour frites. Dans ce cas, il serait plus important d'ajuster le temps et la température de cuisson des petits pains (par exemple, 180°C pendant 9 minutes pour des petits pains non congelés).

8. Utilisez les boutons "+" et "-" pour ajuster les valeurs. Utilisez le bouton "TEMP/TIME" pour passer de la température au réglage de l'heure.
9. Si vous souhaitez utiliser les deux zones de cuisson, appuyez sur la touche "SWITCH" après avoir réglé la première zone de cuisson pour passer à la seconde. Le petit "2" clignote alors sur l'écran, car les réglages suivants sont effectués pour la zone de cuisson 2. Réglez maintenant la deuxième zone de cuisson en procédant exactement de la même manière que pour la première zone de cuisson, c'est-à-dire en sélectionnant d'abord l'un des programmes prédéfinis et en ajustant la durée et la température si vous le souhaitez (touches + / - et sélection de la température / durée avec la touche (9)).
10. Si les réglages sont corrects pour la zone de cuisson 1 ou, si vous utilisez également la zone de cuisson 2, pour les deux, vous pouvez démarrer le processus de cuisson en appuyant sur la touche (5) Start/Pause. L'indication "PRE HEAT" s'affiche d'abord à l'écran. Ne remplissez pas l'appareil tant que cette phase de préchauffage n'est pas terminée et que l'appareil ne vous invite pas à le faire en affichant "ADD FOOD". (Il est certes possible d'utiliser la phase de préchauffage avec des aliments déjà cuits, mais cela modifie les temps de préparation).
11. L'appareil ou la zone de cuisson est prêt(e) à la fin du temps programmé. Vous entendez alors cinq fois un double signal sonore et l'écran affiche "END". Retirez les récipients de friture et placez-les sur un matériau résistant à la chaleur. Retirez ensuite vos aliments.

Remarque : à mi-cuisson, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche également „TURN FOOD“. Pour un meilleur résultat de cuisson, nous vous recommandons de remuer le récipient à ce moment-là.

N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 heures sans interruption. Le programme DRIED (déshydratation) fait exception à cette règle.

- Ne laissez pas l'appareil allumé à vide (exception faite du „brûlage“ avant la première utilisation).
- Ne placez pas les aliments dans l'appareil sous film plastique ou dans des sacs en plastique.

- Veillez à ce que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants. Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchauffés. Ils pourraient s'enflammer.

6.1 Fonction MATCH

Si vous souhaitez utiliser les deux zones de cuisson pour préparer une grande quantité du même aliment ou pour cuire à la même température et pendant la même durée, vous pouvez copier le réglage de la température et de la durée de la zone de cuisson 1 à la zone de cuisson 2 en activant la fonction „MATCH“. Pour ce faire, réglez la durée et la température pour la première zone de cuisson, puis appuyez sur le bouton „MATCH“.

6.2 Fonction SYNC

La fonction SYNC vous permet de programmer la cuisson d'aliments différents, nécessitant des températures et des temps de cuisson différents, afin qu'ils soient prêts en même temps. L'appareil active les zones de cuisson de manière à ce que les deux zones de cuisson soient prêtes en même temps.

1. Après avoir démarré l'appareil, appuyez sur la touche "SYNC".
2. Réglez d'abord la température et la durée pour la première zone de cuisson. Ensuite, appuyez sur le bouton "SWITCH" pour régler la température et la durée de la deuxième zone de cuisson.
3. Les paramètres de temps peuvent être différents des deux côtés. Une fois les paramètres définis, appuyez sur la touche "Start/Pause". Lorsque les voyants de la zone de cuisson "1" et de la zone de cuisson "2" s'allument, la zone de cuisson dont le temps est le plus élevé a la priorité et démarre donc en premier. L'écran de la zone de cuisson avec le temps le plus court affiche "HOLD". Dès que les deux temps restants coïncident, la deuxième zone de cuisson est activée. La cuisson se termine alors simultanément pour les deux zones de cuisson.

6.3 Interrompre la cuisson





Si vous souhaitez interrompre la cuisson, par exemple pour mélanger les ingrédients ou en ajouter d'autres, il vous suffit de retirer le bac à frire souhaité. La cuisson reprend dès que vous remettez le bac à friture en place.





6.4 Arrêt manuel de la zone de cuisson

Pour arrêter la cuisson dans une zone de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson correspondante à l'aide de la touche "SWITCH" et appuyez ensuite sur la touche "Start/Pause". L'écran correspondant affiche "End". L'autre zone de cuisson reprend la cuisson.

7. Programmes fonctionnels

Notez qu'il ne s'agit que d'exemples de valeurs et qu'elles peuvent être adaptées à votre convenance.

Repas	Frites	Steak	Poulet	Légumes
	 FRIES	 STEAK	 CHICKEN	 VEG
Durée de la friture	20 minutes	15 minutes	25 minutes	12 minutes
Température	200°C	180°C	185°C	160°C

Repas	Crevette	Gâteau	Séchage	Poisson
	 SHRIMP	 CAKE	 DRIED	 FISH
Durée de la friture	20 minutes	25 minutes	8 Heures	15 minutes
Température	160°C	160°C	55°C	180°C

8. Nettoyage et entretien



Attention ! Les éléments suivants sont compatibles avec le lave-vaisselle : Bac à friture, grille d'égouttage

Nettoyez les récipients dans de l'eau chaude de rinçage. N'utilisez pas de détergents forts ou agressifs ni de produits abrasifs. Rincez ensuite soigneusement toutes les pièces et laissez-les sécher suffisamment. Veuillez essuyer le boîtier extérieur avec un chiffon propre et humide, puis séchez-le soigneusement. N'utilisez pas d'objets métalliques pour le nettoyage.

Attention! Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans le mécanisme de commutation ou sur la plaque chauffante, car il y a un risque de choc électrique.

9. Exemples de recettes

Plats principaux:

- Cubes de saumon croustillants
- Poivrons braisés avec quinoa et champignons

Annexes:

- Frites maison / Wedge

9.1 Cubes de saumon croustillants

- Portions : 2
- Temps de préparation : 20 - 30 minutes
- Ingrédients :
- 200g de cubes de saumon (sans peau ni arêtes)
- 100g de cornflakes
- 1 - 2 œuf(s)
- 75g de farine
- jus de citron
- sel et poivre
- 1 - 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol / de colza / d'olive, au choix

Coupez d'abord le filet de saumon en bouchées d'environ 3 x 3 cm et assaisonnez-les avec un peu de jus de citron, du sel et du poivre. Disposez la farine dans une assiette creuse. Cassez ensuite les œufs dans une assiette. Enfin, préparez une autre assiette avec les cornflakes émiettés. Passez ensuite les morceaux de filet dans la farine, puis dans l'œuf et recouvrez-les entièrement de cornflakes. Faites cuire les morceaux de saumon panés dans la friteuse à air chaud Arendo avec une cuillère à café d'huile à 190 °C pendant 6 à 8 minutes et servez-les sur une assiette.

9.2 Poivrons braisés au quinoa

- Portions : 2
- Temps de préparation : 20 - 30 minutes
- Ingrédients :
- 100g de quinoa
- 4 poivrons (rouges)
- 300ml de bouillon de légumes
- 120g de champignons
- 100g de parmesan râpé
- Curry en poudre
- 1 cuillère à café de fenouil (moulu)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 - 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol / de colza / d'olive, au choix

Tout d'abord, lavez soigneusement le quinoa sous l'eau froide afin d'éliminer les substances amères qu'il pourrait contenir. Faites ensuite chauffer 300 ml de bouillon de légumes avec le fenouil et faites cuire le quinoa pendant 10 minutes. Retirez ensuite le quinoa du feu et laissez-le gonfler pendant 10 minutes supplémentaires. Pendant ce temps, coupez les poivrons tout autour sous la tige et retirez-la avec précaution, y compris le trognon. Épépinez complètement les poivrons. Épluchez et émincez également l'échalote et l'ail. Coupez ensuite les champignons en petits morceaux et faites-les revenir brièvement dans une poêle avec la poudre de curry, les morceaux d'échalote et d'ail. Enfin, mélangez le quinoa avec les champignons, ajoutez le parmesan et remplissez les poivrons. Placez les poivrons dans la friteuse à air chaud Arendo avec un peu d'huile pendant environ 12 à 15 minutes à une température d'environ 160°C.

9.3 Frites maison / Wedges de pommes de terre

- Portions : 2
- Temps de préparation : 10 - 15 minutes
- Ingrédients :
- 6 pommes de terre (ou patates douces)
- Épices de paprika
- Sel
- 1 - 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol / de colza / d'olive, au choix

Commencez par éplucher les pommes de terre ou, pour les wedges, lavez-les soigneusement. Ensuite, coupez-les en lamelles ou en morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur et plongez-les dans de l'eau froide pendant 10 minutes afin de dissoudre l'amidon des pommes de terre. Passez ensuite les bandes dans l'huile et assaisonnez-les avec du paprika et du sel. Enfin, faites cuire les frites ou les wedges dans la friteuse à air chaud Arendo à 200 °C pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

10. Dépannage

Erreur	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas correctement	L'appareil n'est pas branché sur la prise de courant	Branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans une prise de courant correctement connectée.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche ON/OFF après avoir sélectionné une fonction de cuisson.	Appuyez sur le bouton ON/OFF après avoir sélectionné le mode pour démarrer l'appareil.

Erreur	Cause possible	Dépannage
Le contenu est cru à la fin du temps imparti	Le tiroir est trop plein	Faites frire en plusieurs fois au lieu de trop remplir le tiroir.
	La température est réglée trop bas	Réglez la température correcte et recommencez la friture.
	Le temps de cuisson est réglé trop bas	Réglez le temps de cuisson correct et refaites la friture.
Le contenu n'est pas frit de manière uniforme	Vous devez secouer certains aliments à peu près au milieu du temps de cuisson.	Retirez le plateau à mi-cuisson et secouez le contenu une fois pour le remuer.
Le tiroir ne s'insère pas facilement dans la friteuse	Le tiroir est trop plein	Le contenu du plateau ne doit en aucun cas dépasser le repère maximal.
	Le plateau n'est pas correctement inséré	Assurez-vous que le tiroir est correctement inséré dans la friteuse à air chaud.
De la vapeur s'échappe de l'appareil	Vous faites frire des aliments huileux	Il n'est pas rare que de la vapeur d'aliments s'échappe dans ce cas.
	Il y a trop d'huile dans le bac à frire.	Nettoyez toujours les plateaux après utilisation.



11. Consignes de sécurité et clause de non-responsabilité

N'utilisez jamais l'appareil sans surveillance et vérifiez avant chaque utilisation qu'il n'est pas endommagé et qu'il a été correctement assemblé. N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil pour effectuer des réparations ou des modifications de votre propre chef. Évitez tout contact avec la tension du secteur. L'appareil n'est hors tension que lorsqu'il est débranché. Ne court-circuitez pas non plus le produit. N'oubliez pas non plus de débrancher complètement la fiche d'alimentation en cas de non-utilisation ou d'orage. L'appareil n'est pas autorisé à être utilisé à l'extérieur. Veuillez donc l'utiliser uniquement dans un endroit sec.

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 brusques de température ou à des vibrations importantes, car cela pourrait endommager les composants électroniques. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a reçu un choc ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez également tenir compte des réglementations et restrictions nationales.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. Ce produit n'est pas un jouet. Conservez-le hors de portée des enfants et des personnes mentalement déficientes. N'utilisez l'appareil qu'avec la plaque de base fournie. Toute réparation ou modification de l'appareil qui n'est pas effectuée par le fournisseur d'origine annule les droits de 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 qu'il en soit fait mention au préalable.



12. Indications de recyclage

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

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc.).

"WD-Plus GmbH", via son mandataire Recy'stem Pro, est adhérent de l'Eco

Ecosystem qui garantit la collecte, le recyclage et la dépollution de nos appareils électriques usagés, dans le respect des plus hautes exigences environnementales et sociales.



Ecosystem Eco Organisme agréé par les Pouvoirs publics pour la filière DEEE*. "WD-Plus GmbH" est enregistrée dans le Registre National des Producteurs SYDEREP, tenu par l'ADEME, sous le numéro : "FR031263". For information on authorised collection points in your area, please contact your local city or municipal administration.

Pour plus d'informations sur le recyclage de nos produits et pour découvrir le point de collecte le plus proche de chez vous veuillez

visiter la page :



**Pour recycler
un équipement électrique**

0 809 540 590 Service gratuit
+ prix appel

www.ecosystem.eco

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



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



Directive DEEE 2012/19/UE
N° de registre DEEE : FR 67896761

Par la présente, la société WD Plus GmbH déclare que l'appareil 307062 est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions applicables. Vous pouvez obtenir une déclaration de conformité complète à l'adresse suivante : WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



Importanti istruzioni di sicurezza per questo dispositivo

- Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo rivenditore autorizzato o da una persona altrettanto qualificata, per evitare pericoli.
- I bambini possono utilizzare o pulire l'apparecchio solo sotto supervisione o istruzione.
- **Attenzione!** Per motivi di sicurezza, non lasci nessuna parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartone, polistirolo, ecc.) alla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Utilizzi l'apparecchio in base alla tensione indicata sull'etichetta dell'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzata o per la pulizia.
- Scelga una base adeguata per evitare che l'apparecchio si ribalti.
- Non lo utilizzi all'aperto e lo tenga lontano da fonti di calore (ad esempio, fornelli elettrici) e dalla luce solare diretta. Non collochi l'apparecchio nelle immediate vicinanze di fonti d'acqua (ad esempio, lavabi).
- Utilizzi l'apparecchio solo per uso privato e per lo scopo previsto. Non è destinato all'uso commerciale.
- Non permetta mai che il cavo di rete entri in contatto con superfici calde.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immerga l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi!
- Non utilizzi il prodotto con le mani bagnate.
- Non lo sposti mentre è in funzione.
- Tenga il suo corpo lontano dai vapori che fuoriescono. C'è il rischio di ustioni!
- Riempia la friggitrice solo fino alla tacca superiore.
- Non collochi l'apparecchio a meno di 30 cm da oggetti che potrebbero essere danneggiati dal vapore che fuoriesce.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte

capacità fisiche, sensoriali o mentali, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.

- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e a scopi simili, come ad esempio:
 - - Aziende agricole, aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - - Per gli ospiti di alberghi, motel, pensioni e altri locali di tipo residenziale.

- Non faccia mai funzionare l'apparecchio con prese radiocomandate o timer. Utilizzi solo una presa di corrente correttamente collegata.
- Non metta in funzione l'apparecchio senza sorveglianza!
- Non riempia l'apparecchio con olio o grasso per friggere. C'è il rischio di incendio!
- Utilizzi il prodotto solo se ha letto e compreso appieno queste istruzioni per l'uso!
- Non copra l'uscita dell'aria nella parte superiore o posteriore dell'apparecchio.



Grazie per aver acquistato un prodotto Arendo. La invitiamo a leggere attentamente le brevi istruzioni che seguono, per assicurarsi di utilizzare con piacere l'apparecchio che ha acquistato. Prima di utilizzare la merce consegnata, verifichi che sia completa, priva di difetti e non danneggiata.

1. Ambito di consegna

- Doppio Friggitrice ad aria calda
- 2x vassoio per friggere
- Manuale di istruzioni

2. Dati tecnici

Alimentazione	220-240V AC, 50/60Hz
Consumo di energia	2400 W
Capacità di alimentazione	circa 9 litri (4,5L + 4,5L)
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Display a LED • Funzione timer • Temperatura regolabile • 2 contenitori per la frittura • Piedini antiscivolo
Temperatura ambiente	+ 0-3°C a 35-40°C

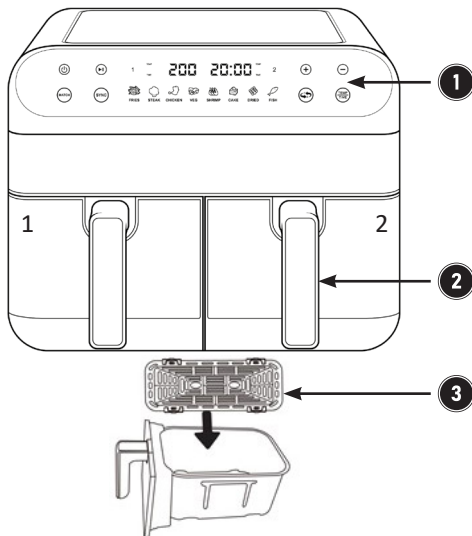
3. Funzione

La friggitrice ad aria calda Arendo è l'aiuto in cucina ideale per friggere a piacere prodotti come le patatine fritte. L'apparecchio richiede pochi (massimo 1-2 cucchiaini) o nessun grasso o olio e quindi contribuisce ad un'alimentazione più sana. Grazie all'elevata capacità di 9 litri in totale, è possibile friggere quantità particolarmente elevate.

4. Prima del primo utilizzo

Quando utilizza l'apparecchio per la prima volta, verifichi l'integrità del prodotto e dei suoi componenti, nonché il suo funzionamento. Estragga l'apparecchio dalla confezione e rimuova tutto il materiale di imballaggio. Pulisca il prodotto prima di utilizzarlo per la prima volta. Riscaldi la friggitrice per circa 10-15 minuti. Questo processo rimuoverà eventuali residui di produzione.

5. Dettagli del prodotto



1	Display + elemento di comando
2	Vaschetta di cottura Zona di cottura 1 + 2
3	Vaschetta di raccolta
4	Pulsante POWER
5	Pulsante di avvio/pausa
6	Display (SINISTRA = zona di cottura 1 / DESTRA = zona di cottura 2)
7	"Pulsante "+
8	"Pulsante "-
9	Pulsante TEMP/TIME
10	Pulsante SWITCH (selezione delle impostazioni della zona di cottura 1 / 2)
11	Programmi preimpostati
12	Pulsante SYNC
13	Pulsante MATCH

6. Utilizzo

1. Collegli il cavo di alimentazione ad una presa correttamente collegata.
2. Poi rimuova i contenitori per la frittura.
3. Prepari il cibo per la cottura.
4. Inserisca le griglie di scolo nei contenitori per la frittura.
5. Collochi il cibo nei contenitori per la frittura. Si assicuri di non superare il limite massimo. Si consiglia di posizionare gli alimenti nei contenitori per friggere separatamente, a seconda del tipo. Se la quantità è piccola, utilizzi un solo contenitore.
6. Inserisca i contenitori per la frittura nella friggitrice.
7. Prema il pulsante POWER (4) sul pannello di controllo dell'apparecchio. Il piccolo "1" sul display lampeggia, indicando che si stanno effettuando le impostazioni correnti per la zona di cottura 1. Successivamente, selezioni uno dei programmi predefiniti (11). Il programma selezionato non deve necessariamente corrispondere al cibo presente nel vassoio di frittura, in quanto può successivamente regolare il tempo di preparazione e la temperatura in base al cibo. Ad esempio, è possibile friggere dei panini utilizzando

il programma per le patatine. In questo caso, sarebbe più importante regolare il tempo e la temperatura per la cottura dei panini come richiesto (ad esempio, 180°C per 9 minuti per panini al forno non congelati).

8. Può regolare i valori utilizzando i pulsanti “+” e “-”. Utilizzi il pulsante “TEMP/TIME” per passare dall’impostazione della temperatura a quella dell’ora.
9. Se desidera utilizzare entrambe le zone di cottura, prema il pulsante “SWITCH” dopo aver impostato la prima zona di cottura per passare alla seconda zona di cottura. Il piccolo “2” lampeggerà sul display, in quanto le seguenti impostazioni vengono effettuate per la zona di cottura 2. Ora imposti la seconda zona di cottura procedendo esattamente come per la prima zona di cottura. Ora imposti la seconda zona di cottura procedendo esattamente come per la prima zona di cottura, ossia selezionando prima uno dei programmi preimpostati e regolando l’ora e la temperatura, se necessario (pulsanti + / - e selezionando tra temperatura / tempo con il pulsante (9).
10. Se le impostazioni per la zona di cottura 1 o, se utilizza anche la zona di cottura 2, per entrambe sono corrette, può avviare il processo di cottura premendo il pulsante Avvio/Pausa (5). Il display visualizzerà innanzitutto “PRE RISCALDAMENTO”. Non riempia l’apparecchio fino a quando questa fase di preriscaldamento non sarà completata e l’apparecchio le chiederà di farlo con il display “AGGIUNGI CIBO”. (È possibile utilizzare la fase di preriscaldamento con gli alimenti, ma questo cambierà i tempi di preparazione).
11. L’apparecchio o la zona di cottura è pronta quando è trascorso il tempo impostato. A questo punto, sentirà un doppio bip per cinque volte e sul display apparirà la scritta “FINE”. Rimuova i contenitori per la frittura e li appoggi su un materiale resistente al calore. Quindi rimuova il cibo.

Nota: a metà del tempo di cottura, l’apparecchio emette un segnale acustico e il display visualizza anche „GIRA CIBO”. Per un risultato di cottura migliore, consigliamo di mescolare il recipiente a questo punto.

Non utilizzi l’apparecchio per più di 4 ore senza interruzioni.
Fanno eccezione i programmi DRIED.

- Non lasci l’apparecchio acceso a vuoto (eccezione: „Burn out” prima del primo utilizzo).
- Non inserisca nell’apparecchio alimenti avvolti in pellicola trasparente o in sacchetti di plastica.

- Si assicuri che il cibo non tocchi gli elementi riscaldanti. Si assicuri che gli alimenti grassi e oleosi non vengano surriscaldati. Potrebbero prendere fuoco.

6.1 Funzione MATCH

Se desidera utilizzare entrambe le zone di cottura per preparare una grande quantità dello stesso cibo o per cucinare alla stessa temperatura e ora, le impostazioni di temperatura e ora possono essere copiate dalla zona di cottura 1 alla zona di cottura 2 attivando la funzione „MATCH“. Per farlo, imposti l'ora e la temperatura della prima zona di cottura e poi prema il pulsante „MATCH“.

6.2 Funzione SYNC

Con la funzione SYNC, può impostare l'apparecchio in modo che finisca di cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono temperature e tempi di cottura diversi. L'apparecchio accende le zone di cottura in modo che entrambe le zone di cottura siano pronte nello stesso momento.

1. Dopo aver avviato l'apparecchio, prema il pulsante "SYNC".
2. Prima imposta la temperatura e l'ora della prima zona di cottura. Poi prema il pulsante "SWITCH" per impostare la temperatura e l'ora della seconda zona di cottura.
3. I parametri di tempo possono essere diversi su entrambi i lati. Una volta impostati i parametri, prema il pulsante "Avvio/Pausa". Se le spie della zona di cottura "1" e della zona di cottura "2" si accendono, la zona di cottura con il tempo impostato più alto ha la priorità e quindi si avvia per prima. Sul display della zona di cottura con il tempo impostato più breve viene visualizzato "HOLD". Non appena entrambi i tempi residui corrispondono, la seconda zona di cottura si accende. Il processo di cottura viene ora completato simultaneamente in entrambe le zone di cottura.

6.3 Interrompere il processo di cottura





Se il processo di cottura deve essere interrotto, ad esempio per mescolare gli ingredienti o aggiungerne altri, è sufficiente estrarre la piastra di cottura desiderata. Una volta reinserito il vassoio, il processo di cottura continua.

6.4 Interrompere manualmente la zona di cottura

Per interrompere il processo di cottura in una zona di cottura, richiami la zona di cottura interessata con il pulsante “SWITCH” e poi prema il pulsante “Avvio/Pausa”. Sul display corrispondente appare “Fine”. L'altra zona di cottura continua a cuocere.

7. Programmi di funzione

Tenga presente che questi sono solo valori di esempio e possono essere personalizzati secondo le esigenze.

Cibo	Patatine fritte	Bistecca	Pollo	Verdure
	 FRIES	 STEAK	 CHICKEN	 VEG
Tempo di frittura	20 minuti	15 minuti	25 minuti	12 minuti
Temperatura	200°C	180°C	185°C	160°C

Cibo	Gamberi	Torta	Asciugatura	Pesce
	 SHRIMP	 CAKE	 DRIED	 FISH
Tempo di frittura	20 minuti	25 minuti	8 Ore	15 minuti
Temperatura	160°C	160°C	55°C	180°C

8. Pulizia e cura



Attenzione! Le seguenti parti sono lavabili in lavastoviglie:

Vassoio per friggere, vassoio per sgocciolare

Pulisci i contenitori con acqua calda di risciacquo. Non utilizzi detergenti forti o aggressivi o detergenti abrasivi. Quindi sciacqui accuratamente tutte le parti e le lasci asciugare a sufficienza. Pulisca l'involucro esterno con un panno pulito e umido e poi lo asciughi accuratamente. Non utilizzi oggetti metallici per la pulizia.

Attenzione! Si assicuri che l'acqua non penetri nel meccanismo di commutazione o sulla piastra riscaldante, altrimenti c'è il rischio di scosse elettriche.

9. Ricette campione

Piatti principali:

- Cubetti di salmone croccanti
- Peperoni brasati con quinoa e funghi

Recinzioni:

- Patatine fritte fatte in casa

9.1 Cubetti di salmone croccanti

- Dosi: 2
- Tempo di preparazione: 20 - 30 minuti
- Ingredienti:
 - 200 g di cubetti di salmone (senza pelle e lisce)
 - 100 g di cornflakes
 - 1 - 2 uova
 - 75 g di farina
 - succo di limone
 - sale e pepe
 - 1 - 2 cucchiaini di olio di girasole / olio di colza / olio d'oliva facoltativi

Per prima cosa, tagli il filetto di salmone in pezzi di circa 3 x 3 cm e lo condisca con un po' di succo di limone, sale e pepe. Metta la farina su un piatto profondo. Poi, rompa le uova in un piatto. Infine, prepari un altro piatto con i cornflakes sbriciolati. Quindi, impanare i pezzi di filetto prima nella farina, coprire con l'uovo e poi completamente con i cornflakes. Quindi frigga i pezzi di salmone impanati nella friggitrice ad aria calda Arendo con un cucchiaino di olio a 190 °C per circa 6 - 8 minuti fino a quando non saranno croccanti e li serve su un piatto.

9.2 Peperoni brasati con quinoa

- Dosi: 2
- Tempo di preparazione: 20 - 30 minuti
- Ingredienti:
- 100 g di quinoa
- 4 peperoni (rossi)
- 300 ml di brodo vegetale
- 120g di funghi
- 100g di parmigiano grattugiato
- curry in polvere
- 1 cucchiaino di finocchio (macinato)
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 - 2 cucchi di olio di semi di girasole / olio di colza / olio d'oliva falcottativi

Per prima cosa, lavi accuratamente la quinoa sotto l'acqua fredda per eliminare le sostanze amare che potrebbe contenere. Poi riscalda 300 ml di brodo vegetale con il finocchio e vi fa bollire la quinoa per 10 minuti. Poi toglie la quinoa dal fuoco e la lascia in ammollo per altri 10 minuti. Nel frattempo, incida i peperoni tutt'intorno sotto il gambo e rimuova con cura il gambo e il peduncolo. Rimuova tutti i semi dai peperoni. Sbucciare e tritare lo scalogno e l'aglio. Poi taglia i funghi e soffriggili brevemente in una padella con la polvere di curry, lo scalogno e i pezzetti d'aglio. Infine, mescoli la quinoa con i funghi, aggiunga il parmigiano e riempia i peperoni con il composto. Metta i peperoni con un po' d'olio nella friggitrice ad aria Arendo a circa 160 °C per circa 12 - 15 minuti.

9.3 Patatine fritte fatte in casa / spicchi di patate

- Dosi: 2
- Tempo di preparazione: 10 - 15 minuti
- Ingredienti:
- 6 patate (o patate dolci)
- spezia paprika
- sale
- 1 - 2 cucchiaini di olio di girasole / olio di colza / olio d'oliva facoltativi

Per prima cosa sbucci le patate o le lavi accuratamente per gli spicchi. Poi le tagli a strisce o a pezzi di circa 1 cm di spessore e le metta in acqua fredda per 10 minuti per sciogliere l'amido delle patate. Ora giri le strisce nell'olio e le condisca con paprika e sale. Infine, cuocia le patatine o gli spicchi nella friggitrice ad aria calda Arendo a 200 °C per circa 10 minuti, finché non diventano croccanti.

10. Risoluzione dei problemi

Errore	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Il dispositivo non funziona correttamente	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente	Inserisca il cavo di collegamento dell'apparecchio in una presa di corrente correttamente collegata.
	Il pulsante ON/OFF non è stato premuto dopo aver selezionato una funzione di cottura.	Premere il pulsante ON/OFF dopo aver selezionato la modalità per avviare l'apparecchio.

Errore	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
I contenuti sono crudi dopo il tempo trascorso	Il rack è troppo pieno	Frigga in diversi lotti, invece di riempire eccessivamente la teglia.
	La temperatura è impostata troppo bassa	Impostare la temperatura corretta e friggere di nuovo
	Il tempo di cottura è impostato troppo basso	Impostare il tempo di cottura corretto e friggere di nuovo
Il contenuto non è fritto in modo uniforme	Alcuni alimenti devono essere scossi una volta a metà del tempo di cottura.	Rimuova la teglia a metà del tempo di cottura e scuota una volta il contenuto in modo che venga mescolato.
Il vassoio non può essere inserito facilmente nella friggitrice.	Il ripiano è troppo pieno	Il contenuto della teglia non deve mai superare il limite massimo.
	Il vassoio non è inserito correttamente	Si assicuri che il vassoio sia inserito correttamente nella friggitrice ad aria.
Il vapore fuoriesce dall'apparecchio	Sta friggendo cibi oleosi	Non è insolito che il vapore del cibo fuoriesca in questo caso.
	C'è troppo olio nella piastra di frittura	Pulisca sempre i ripiani dopo l'uso



11. Istruzioni di sicurezza ed esclusione di responsabilità

Non metta mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza e controlli che non ci siano danni e che il montaggio sia corretto prima di ogni utilizzo. Non cerchi mai di aprire l'apparecchio per effettuare riparazioni o modifiche. Eviti il contatto con la tensione di rete. L'apparecchio è privo di tensione solo quando la spina è scollegata. Non metta in cortocircuito il prodotto. Inoltre, non dimentichi di scollegare completamente la spina di rete quando non viene utilizzato o durante un temporale. L'apparecchio non è approvato per l'uso all'aperto. Pertanto, la preghiamo di utilizzarlo solo in un'area asciutta.

Lo protegga da umidità elevata, acqua e neve. Tenga il dispositivo lontano dalle alte temperature esterne. Non esponga l'apparecchio a bruschi cambiamenti di temperatura o a forti vibrazioni, poiché ciò potrebbe danneggiare i componenti elettronici. Prima dell'uso, verifichi che l'apparecchio non sia danneggiato. L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato urtato o danneggiato in altro modo. Si attenga anche alle normative e alle restrizioni nazionali.

Non utilizzi l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale. Questo prodotto non è un giocattolo. Lo tenga lontano dalla portata dei bambini o delle persone con problemi mentali. Utilizzi l'apparecchio solo con la piastra di base in dotazione. Qualsiasi riparazione o modifica all'apparecchio che non sia stata effettuata dal fornitore originale invaliderà la garanzia.

L'apparecchio può essere utilizzato solo da persone che hanno letto e compreso queste istruzioni. Le specifiche dell'apparecchio possono cambiare senza preavviso.



12. Istruzioni per lo smaltimento

Secondo la Direttiva europea WEEE, i dispositivi elettrici ed elettronici non possono essere smaltiti con i rifiuti domestici. I loro componenti devono essere riciclati o smaltiti separatamente, in quanto i componenti tossici e pericolosi possono causare danni duraturi all'ambiente se smaltiti in modo non corretto. In qualità di consumatore, è obbligato ai sensi della legge tedesca sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (ElektroG) a restituire gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche al produttore, al punto vendita o ai centri di raccolta pubblici istituiti a tale scopo, al termine della loro vita utile. I dettagli sono regolati dalle rispettive leggi statali. Il simbolo sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso e/o sull'imballaggio fa riferimento a queste normative. Separando, riciclando e smaltendo i vecchi elettrodomestici in questo modo, lei dà un contributo importante alla protezione dell'ambiente.



Direttiva RAEE 2012/19/UE
Numero di registro RAEE: DE 67896761

Con la presente, WD Plus GmbH dichiara che il dispositivo 307062 è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti. Può ottenere una dichiarazione di conformità completa da WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover, Germania



Instrucciones de seguridad importantes para este aparato

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su distribuidor autorizado o una persona con cualificación similar para evitar peligros.
- Los niños sólo pueden utilizar o limpiar el aparato bajo supervisión o instrucción.
- Atención. Por razones de seguridad, no deje ninguna pieza del embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno, etc.) al alcance de los niños.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Utilice el aparato de acuerdo con el voltaje indicado en el etiquetado del mismo.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no lo utilice o para limpiarlo.
- Elija una base adecuada para evitar que el aparato vuelque.
- No lo utilice al aire libre y manténgalo alejado de fuentes de calor (por ejemplo, una cocina eléctrica) y de la luz solar directa. No coloque el aparato cerca de fuentes de agua (por ejemplo, lavabos).
- Utilice el aparato únicamente para uso privado y para el fin al que está destinado. No está destinado a un uso comercial.

- No permita nunca que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- No lo mueva mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga su cuerpo alejado del vapor que sale. ¡Existe riesgo de quemaduras!
- Llene la freidora sólo hasta la marca superior.
- No coloque el aparato a menos de 30 cm de objetos que puedan resultar dañados por el vapor que sale.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados.
- Este aparato está destinado al uso doméstico y a fines similares, como:
 - - Granjas, zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - - Para los huéspedes de hoteles, moteles, casas de huéspedes y otros locales de tipo residencial

- No utilice nunca el aparato con enchufes o temporizadores controlados por radio. Utilice únicamente una toma de corriente debidamente conectada.
- No utilice el aparato sin vigilancia.
- No llene el aparato con aceite o grasa para freír. ¡Existe riesgo de incendio!
- ¡Utilice el aparato sólo si ha leído y comprendido completamente estas instrucciones de uso!
- No tape la salida de aire situada en la parte superior o trasera del aparato.



Gracias por adquirir un producto de Arendo. Por favor, lea atentamente las siguientes breves instrucciones para asegurarse de que disfruta utilizando el aparato que ha adquirido. Antes de utilizar la mercancía entregada, compruebe que está completa, sin defectos y sin daños.

1. Volumen de suministro

- Doble Freidora de aire caliente
- 2x bandeja para freír
- Manual de instrucciones

2. Datos técnicos

Suministro eléctrico	220-240 V CA, 50/60 Hz
Consumo de energía	2400 W
Capacidad de alimentación	aprox. 9 litros (4,5L + 4,5L)
Características	<ul style="list-style-type: none"> • Pantalla LED • Función de temporizador • Temperatura regulable • 2 recipientes para freír • Pies antideslizantes
Temperatura ambiente	+ 0-3°C a 35-40°C

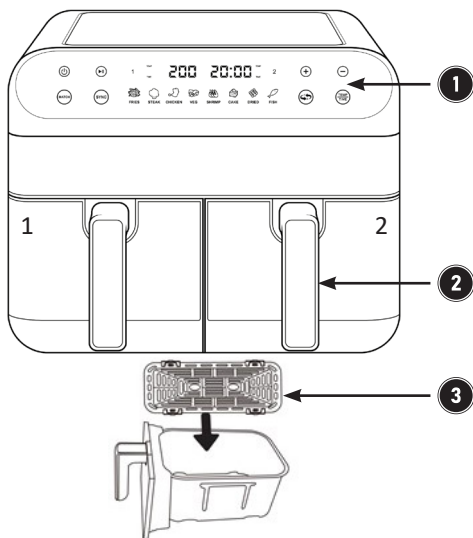
3. Función

La freidora de aire caliente Arendo es el utensilio de cocina ideal para freír a su gusto productos como las patatas fritas. El aparato requiere poca (máx. 1-2 cucharadas soperas) o ninguna grasa o aceite, por lo que contribuye a una dieta más sana. Gracias a su gran capacidad de 9 litros en total, se pueden freír cantidades especialmente grandes.

4. Antes del primer uso

Cuando utilice el aparato por primera vez, compruebe la integridad del producto y de sus componentes, así como su funcionamiento. Saque el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje. Limpie el producto antes de utilizarlo por primera vez. Caliente la freidora durante unos 10-15 minutos. Este proceso eliminará cualquier residuo de producción.

5. Detalles del producto



1	Pantalla + elemento de control
2	Bandeja de fritura zona de cocción 1 + 2
3	Bandeja de goteo
4	Botón POWER
5	Botón de inicio/pausa
6	Pantalla (IZQUIERDA = zona de cocción 1 / DERECHA = zona de cocción 2)
7	Botón "+".
8	"Botón "-
9	Botón TEMP/TIME
10	Botón SWITCH (selección de los ajustes de la zona de cocción 1 / 2)
11	Programas preestablecidos
12	Botón SYNC
13	Botón MATCH

6. Utilización

1. Conecte el cable de alimentación a una toma debidamente conectada.
2. A continuación, retire los recipientes para freír.
3. Prepare los alimentos para la cocción.
4. Introduzca las rejillas escurridoras en los recipientes para freír.
5. Coloque los alimentos en los recipientes para freír. Asegúrese de no sobrepasar la marca máxima. Recomendamos colocar los alimentos en los recipientes de freír por separado según el tipo. Si la cantidad es pequeña, utilice un solo recipiente.
6. Introduzca los recipientes de fritura en la freidora.
7. Pulse el botón POWER (4) del panel de control del aparato. El pequeño "1" de la pantalla parpadea, indicando que se están realizando los ajustes actuales para la zona de cocción 1. A continuación, seleccione uno de los programas predefinidos (11). El programa seleccionado no tiene por qué corresponderse con el alimento que se encuentra en la bandeja de fritura, ya que posteriormente puede ajustar el tiempo de preparación y la temperatura en función del alimento. Por ejemplo, es posible freír panecillos

utilizando el programa para patatas fritas. En este caso, sería más importante ajustar el tiempo y la temperatura para hornear panecillos según las necesidades (por ejemplo, 180°C durante 9 minutos para panecillos horneados no congelados).

8. Puede ajustar los valores con los botones “+” y “-”. Utilice el botón “TEMP/TIME” para alternar entre el ajuste de la temperatura y el de la hora.
9. Si desea utilizar ambas zonas de cocción, pulse el botón “SWITCH” después de haber ajustado la primera zona de cocción para cambiar a la segunda zona de cocción. El pequeño “2” parpadeará ahora en la pantalla, ya que se están realizando los siguientes ajustes para la zona de cocción 2. Ajuste ahora la segunda zona de cocción procediendo exactamente igual que para la primera zona de cocción, es decir, seleccione primero uno de los programas preajustados y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario (botones + / - y seleccione entre temperatura / tiempo con el botón (9).
10. Si los ajustes para la zona de cocción 1 o, si también utiliza la zona de cocción 2, para ambas son correctos, puede iniciar el proceso de cocción pulsando el botón de Inicio/Pausa (5). La pantalla mostrará primero “PRE-HEAT” (precalentamiento). No llene el aparato hasta que haya finalizado esta fase de precalentamiento y el aparato se lo indique con la indicación “AÑADIR ALIMENTO”. (Puede utilizar la fase de precalentamiento con alimentos, pero esto modificará el tiempo de preparación).
11. El aparato o la zona de cocción estarán listos cuando haya transcurrido el tiempo programado. Entonces oirá un doble pitido cinco veces y la pantalla mostrará “FIN”. Retire los recipientes de fritura y colóquelos sobre un material resistente al calor. A continuación, saque los alimentos.

Nota: A mitad del tiempo de cocción, el aparato emite una señal acústica y en la pantalla aparece también el mensaje „GIRAR COMIDA“. Para obtener un mejor resultado de cocción, recomendamos remover el recipiente en este momento.

No utilice el aparato durante más de 4 horas sin interrupción.
Las excepciones son el programa DRIED.

- No deje el aparato encendido en vacío (excepción: „Quemar“ antes del primer uso).
- No introduzca en el aparato alimentos envueltos en film transparente o bolsas de plástico.

- Asegúrese de que los alimentos no tocan las resistencias. Asegúrese de que los alimentos aceitosos y grasos no se sobrecalienten. Podrían incendiarse.

6.1 Función MATCH

Si desea utilizar ambas zonas de cocción para preparar una gran cantidad del mismo alimento o para cocinar a la misma temperatura y tiempo, los ajustes de temperatura y tiempo pueden copiarse de la zona de cocción 1 a la zona de cocción 2 activando la función „MATCH“. Para ello, ajuste el tiempo y la temperatura de la primera zona de cocción y pulse después el botón „MATCH“.

6.2 Función SYNC

Con la función SYNC, puede programar el aparato para que termine de cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieren temperaturas y tiempos de cocción diferentes. El aparato enciende las zonas de cocción para que ambas estén listas al mismo tiempo.

1. Tras poner en marcha el aparato, pulse el botón “SYNC”.
2. Ajuste primero la temperatura y el tiempo para la primera zona de cocción. A continuación, pulse el botón “SWITCH” para ajustar la temperatura y el tiempo de la segunda zona de cocción.
3. Los parámetros de tiempo pueden ser diferentes en ambos lados. Una vez ajustados los parámetros, pulse el botón “Inicio/Pausa”. Si las luces indicadoras de la zona de cocción “1” y de la zona de cocción “2” se encienden, la zona de cocción con el tiempo ajustado más alto tiene prioridad y por lo tanto se inicia primero. En la pantalla de la zona de cocción con el tiempo ajustado más corto aparece “HOLD”. En cuanto ambos tiempos restantes coincidan, se encenderá la segunda zona de cocción. El proceso de cocción se completa ahora simultáneamente en ambas zonas de cocción.

6.3 Interrumpir el proceso de cocción

Si es necesario interrumpir el proceso de cocción, por ejemplo para mezclar los ingredientes o añadir más ingredientes, sólo tiene que sacar la bandeja de fritura deseada. Una vez que vuelva a introducir la bandeja de fritura, el proceso de cocción continuará.

6.4 Detener la zona de cocción manualmente

Para detener el proceso de cocción en una zona de cocción, llame a la zona de cocción correspondiente con el botón "SWITCH" y pulse después el botón "Inicio/Pausa". En la pantalla correspondiente aparecerá "Fin". La otra zona de cocción continúa cocinando.

7. Programas de funciones

Tenga en cuenta que sólo se trata de valores de muestra y que pueden personalizarse según sus necesidades.

Alimentos	Patatas fritas	Bistec	Pollo	Verduras
	 FRIES	 STEAK	 CHICKEN	 VEG
Tiempo de fritura	20 minutos	15 minutos	25 minutos	12 minutos
Temperatura	200°C	180°C	185°C	160°C

Alimentos	Gambas	Pastel	Secado	Pescado
	 SHRIMP	 CAKE	 DRIED	 FISH
Tiempo de fritura	20 minutos	25 minutos	8 Horas	15 minutos
Temperatura	160°C	160°C	55°C	180°C

8. Limpieza y cuidados



Atención. Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas:
Bandeja para freír, bandeja recogegotas

Limpie los recipientes con agua tibia para aclararlos. No utilice productos de limpieza fuertes o agresivos ni limpiadores abrasivos. A continuación, enjuague bien todas las piezas y deje que se sequen lo suficiente. Limpie la carcasa exterior con un paño limpio y húmedo y luego séquela bien. No utilice objetos metálicos para la limpieza.

¡Atención! Asegúrese de que no entre agua en el mecanismo de conmutación ni en la placa calefactora, de lo contrario existe riesgo de descarga eléctrica.

9. Recetas de muestra

Platos principales:

- Dados de salmón crujientes
- Pimientos estofados con quinoa y setas

Cerramientos:

- Patatas fritas caseras / cuñas

9.1 Dados de salmón crujientes

- Raciones: 2
- Tiempo de preparación: 20 - 30 minutos
- Ingredientes:
 - 200 g de dados de salmón (sin piel ni espinas)
 - 100 g de copos de maíz
 - 1 - 2 huevo(s)
 - 75 g de harina
 - zumo de limón
 - sal y pimienta
 - 1 - 2 cucharadas soperas opcionales de aceite de girasol / colza / oliva

En primer lugar, corte el filete de salmón en trozos del tamaño de un bocado de unos 3 x 3 cm y sazónelos con un poco de zumo de limón, sal y pimienta. Coloque la harina en un plato hondo. A continuación, rompa los huevos en un plato. Por último, prepare otro plato con los copos de maíz desmenuzados. A continuación, reboce los trozos de filete primero en la harina, cúbralos con huevo y luego completamente con los copos de maíz. A continuación, fría los trozos de salmón empanados en la freidora de aire caliente Arendo con una cucharadita de aceite a 190 °C durante unos 6 - 8 minutos hasta que estén crujientes y sívalos en un plato.

9.2 Pimientos estofados con quinoa

- Raciones: 2
- Tiempo de preparación: 20 - 30 minutos
- Ingredientes:
 - 100 g de quinoa
 - 4 pimientos (rojos)
 - 300 ml de caldo de verduras
 - 120 g de champiñones
 - 100g de parmesano rallado
 - curry en polvo
 - 1 cucharadita de hinojo (molido)
 - 1 chalota
 - 1 diente de ajo
 - 1 - 2 cucharadas soperas opcionales de aceite de girasol / aceite de colza / aceite de oliva

En primer lugar, lave bien la quinoa bajo el chorro de agua fría para eliminar cualquier sustancia amarga que pueda contener. A continuación, caliente 300 ml de caldo de verduras con el hinojo y hierva la quinoa en él durante 10 minutos. A continuación, retire la quinoa del fuego y déjela en remojo otros 10 minutos. Mientras tanto, corte en los pimientos todo alrededor por debajo del tallo y retire con cuidado el tallo y el pedúnculo. Retire todas las semillas de los pimientos. Pele y pique la chalota y el ajo. A continuación, pique los champiñones en trozos pequeños y fríalos brevemente en una sartén con el curry en polvo, la chalota y los trozos de ajo. Por último, mezcle la quinoa con las setas, añada el parmesano y rellene los pimientos con la mezcla. Ponga los pimientos con un poco de aceite en la freidora de aire Arendo a unos 160 °C durante unos 12 - 15 minutos.

9.3 Patatas fritas caseras / gajos de patata

- Raciones: 2
- Tiempo de preparación: 10 - 15 minutos
- Ingredientes:
- 6 patatas (o boniatos)
- pimentón picante
- sal
- 1 - 2 cucharadas soperas opcional aceite de girasol / aceite de colza / aceite de oliva

En primer lugar, pele las patatas o lávelas bien para hacer cuñas. A continuación, córtelas en tiras o trozos de 1 cm de grosor y póngalas en agua fría durante 10 minutos para disolver el almidón de las patatas. Ahora pase las tiras por el aceite y sazónelas con pimentón y sal. Por último, hornee las patatas fritas o las cuñas en la freidora de aire caliente Arendo a 200 °C durante unos 10 minutos hasta que estén crujientes.

10. Solución de problemas

Error	Posible causa	Solución de problemas
El aparato no funciona correctamente	El aparato no está enchufado a la toma de corriente	Enchufe el cable de conexión del aparato en una toma de corriente correctamente conectada
	No se ha pulsado el botón ON/OFF después de seleccionar una función de cocción	Pulse el botón ON/OFF después de haber seleccionado el modo para poner en marcha el aparato

Error	Posible causa	Solución de problemas
El contenido está crudo una vez transcurrido el tiempo	La rejilla está demasiado llena	Fría en varias tandas en lugar de llenar demasiado la bandeja
	La temperatura está ajustada demasiado baja	Ajuste la temperatura correcta y fría de nuevo
	El tiempo de cocción está ajustado demasiado bajo	Ajuste el tiempo de cocción correcto y fría de nuevo
El contenido no se fríe uniformemente	Algunos alimentos necesitan agitarse una vez hacia la mitad del tiempo de cocción	Saque la bandeja a mitad del tiempo de cocción y agite el contenido una vez para que se remueva
La bandeja no se puede introducir fácilmente en la freidora	La rejilla está demasiado llena	El contenido de la bandeja nunca debe superar la marca máxima
	La bandeja no está insertada correctamente	Asegúrese de que la bandeja está introducida correctamente en la freidora de aire
Sale vapor del aparato	Está friendo alimentos aceitosos	En este caso no es raro que se escape vapor de comida
	Hay demasiado aceite en la bandeja de freír	Limpie siempre las rejillas después de cada uso



11. Instrucciones de seguridad y descargo de responsabilidad

No utilice nunca el aparato sin vigilancia y compruebe que no presenta daños y que está correctamente montado antes de cada uso. No intente nunca abrir el aparato para realizar reparaciones o modificaciones por su cuenta. Evite el contacto con la tensión de red. El aparato sólo queda sin tensión cuando se desconecta el enchufe. No cortocircuite el producto. Recuerde también desconectar completamente el enchufe de la red cuando no lo utilice o durante una tormenta eléctrica. El aparato no está homologado para su uso en exteriores. Por lo tanto, utilícelo únicamente en un lugar seco.

Protéjalo de la humedad elevada, el agua y la nieve. Mantenga el aparato alejado de temperaturas exteriores elevadas. No exponga el aparato a cambios bruscos de temperatura ni a fuertes vibraciones, ya que podría dañar los componentes electrónicos. Compruebe si el aparato presenta daños antes de utilizarlo. No utilice el aparato si se ha golpeado o dañado de cualquier otra forma. Respete también las normativas y restricciones nacionales.

No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. Este producto no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños o de personas con discapacidad mental. Utilice el aparato únicamente con la placa base suministrada. Cualquier reparación o modificación del aparato que no haya sido realizada por el proveedor original invalidará la garantía.

El aparato sólo puede ser utilizado por personas que hayan leído y comprendido estas instrucciones. Las especificaciones del aparato están sujetas a cambios sin previo aviso.



12. Instrucciones de eliminación

Según la directiva europea RAEE, los aparatos eléctricos y electrónicos no pueden eliminarse con los residuos domésticos. Sus componentes deben reciclarse o eliminarse por separado, ya que los componentes tóxicos y peligrosos pueden causar daños duraderos al medio ambiente si se eliminan de forma incorrecta. Como consumidor, está obligado por la Ley alemana de aparatos eléctricos y electrónicos (ElektroG) a devolver gratuitamente los aparatos eléctricos y electrónicos al fabricante, al punto de venta o a los centros públicos de recogida establecidos a tal efecto al final de su vida útil. Los detalles están regulados por la ley estatal correspondiente. El símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso y/o en el embalaje hace referencia a esta normativa. Al separar, reciclar y desechar los aparatos viejos de esta manera, usted está haciendo una importante contribución a la protección de nuestro medio ambiente.



Directiva RAEE 2012/19/UE
Nº de registro RAEE: DE 67896761

Por la presente, WD Plus GmbH declara que el aparato 307062 cumple los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes. Puede obtener una declaración de conformidad completa en WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover, Alemania

CONTACT US



feedback@ganzeinfach.de



(DE) 0800 72 444 05

+49 511 / 13221 710

(UK) +49 511 / 13221 720

(FR) +49 511 / 13221 730

(IT) +49 511 / 13221 740

(ES) +49 511 / 13221 750

MO-FR 9:30am - 18pm CET



www.arendo.de

WD Plus GmbH
Wohlenbergstraße 16
30179 Hannover, DE

V1.0