



# FRYDAY AIRFRYER

---

**User Manual**  
Mod.-Nr.: 303152

**arendo**



## Table of contents

1. Deutsch .....	3
2. English .....	18
3. Italiano .....	33
4. Français .....	48
5. Español.....	63

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

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



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

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

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



## Wichtige Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Fachhändler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahr zu vermeiden.
- Kinder dürfen nur unter Aufsicht oder Anleitung zur Benutzung das Gerät verwenden oder reinigen.
- Zur Sicherheit 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.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nie mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um sich

gegen einen elektrischen Schlag zu schützen!

- Benutzen Sie das Produkt nicht mit feuchten Händen.
- Bewegen Sie es auch nicht, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Ihren Körper vor austretendem Dampf fern. Verbrennungsgefahr!
- Befüllen Sie die Fritteuse nur bis zur obersten Markierung.
- Das Gerät bitte nicht innerhalb von 30cm von Gegenständen aufstellen, die durch den entweichenden Dampf Schaden nehmen können.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beein-

trächtigung 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 herrscht Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät 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.

## 1. Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Pizzablech - Einschub
- Grillrost - Einschub
- Frittierbehälter
- Bedienungsanleitung

## 2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240V AC, 50/60Hz
Leistungsaufnahme	1400W
Kapazität	ca. 3,2l (Frittierbehälter)
Features	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED-Display</li> <li>• Timerfunktion (0-60 Minuten in 1 Min Schritten)</li> <li>• Anpassbare Temperatur (80-200°C in 5°C Schritten)</li> <li>• Anti-Rutsch-Füße</li> </ul>

## 3. Funktion

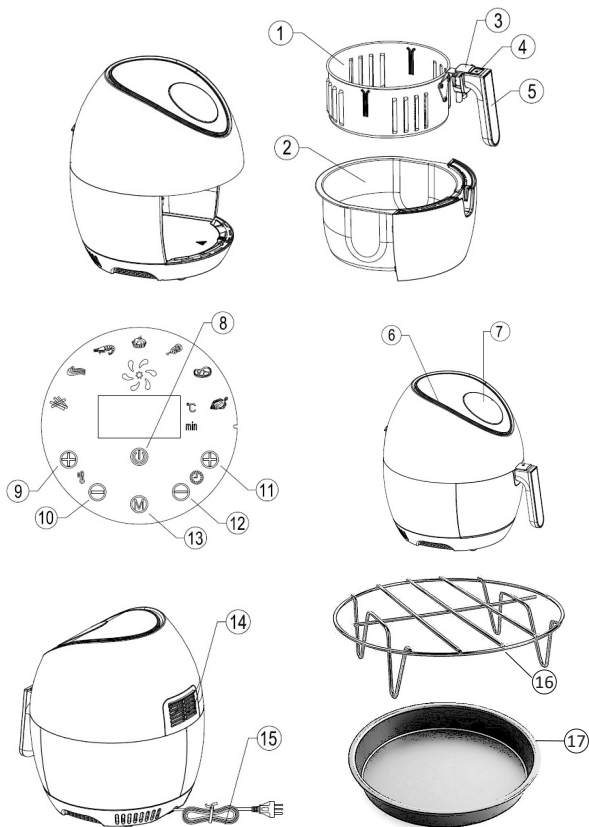
Die Heißluftfritteuse von Arendo bietet Ihnen als idealer Küchenhelfer die Möglichkeit, Produkte wie z.B. Pommes Frites nach Ihren Wünschen zu frittieren. Das Gerät benötigt hierfür kaum (max. 1-2 Esslöffel) oder gar kein Fett oder Öl und trägt so zu einer gesünderen Ernährung bei. Durch das hohe Fassungsvermögen von 3,2l können große Mengen frittiert werden.

## 4. Vor der ersten Benutzung

Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Gerät 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	Frittierbehälter
2	Frittireinschub
3	Schutzblende
4	Entriegelungstaste für Einschübe
5	Handgriff
6	Lufteinlass
7	Bedienfeld
8	Ein/Aus-Taste
9	Temperatur erhöhen
10	Temperatur verringern
11	Zeit erhöhen
12	Zeit verringern
13	Programm-Auswahlta- ste
14	Luftauslass
15	Stromkabel mit Netzstecker
16	Grillrost-Einschub
17	Pizzablech - Einschub

## 6. Benutzung

- Verbinden Sie das Stromkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose.
- Entnehmen Sie im Anschluss den Frittierbehälter
- Platzieren Sie die Lebensmittel im Frittierbehälter. Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Markierung nicht überschreiten.
- Setzen Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse ein.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste am Bedienfeld des Gerätes.
- Um das gewünschte Programm zu starten wählen Sie zuerst mit den Bedienelementen die gewünschte Dauer und Temperatur aus. Oder wählen Sie alternativ über die Programm-Auswahlta-  
ste eine von insgesamt sieben verschiedenen Modi aus. Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um das Gerät zu starten.

- Wenn Sie den Signalton hintereinander hören, ist der Vorgang beendet. Entnehmen Sie den Frittierbehälter und stellen Sie diesen auf ein hitzebeständiges Material. Entnehmen Sie anschließend Ihr Essen.
- Gehen Sie genau so vor, wenn Sie den Pizzablech, oder Grillrost-Einschub verwenden.

**Hinweis:**

-Für ein noch besseres Ergebnis empfehlen wir, den Behälter einmal in der Mitte des Frittiervorganges umzurühren.

- Den Grillrost-Einschub können Sie z.B. für Frikadellen oder Fleisch verwenden.

**7. Funktionsprogramme**

Essen	Standard	Pommes	Rippchen	Shrimps
	/			
Frittierdauer	15 Minuten	20 Minuten	15 Minuten	20 Minuten
Temperatur	180°C	200°C	180°C	160°C
Essen	Kuchen	Hähnchenschenkel	Fleisch	Fisch
Frittierdauer	40 Minuten	25 Minuten	20 Minuten	20 Minuten
Temperatur	160°C	180°C	160°C	180°C

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

**8. Reinigung und Pflege**



**Achtung! Folgende Teile sind Geschirrspülmaschinen-geeignet:**  
Pizzablech (17), Grillrost (16), Frittier-Behälter (1)

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.

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

## 9. Rezepte

Hauptgerichte:

- Knusper-Lachswürfel
- Geschmorte Paprika mit Quinoa und Pilzen

Beilagen:

- Selbstgemachte Pommes Frites / Wedges

Desserts:

- Haselnuss Brownies

### 9.1 Knusper-Lachswürfel

- Portionen: 2
- Zubereitungszeit: 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.

#### 9.4 Haselnuss Brownies

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

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

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

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

Entnehmen Sie den Teig aus der Heißluftfritteuse und lassen Sie diesen kurz abkühlen. Nun können Sie den fertigen Teig in mundgerechte Brownies einschneiden.

## 10. Fehlerbehebung

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



## 11. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

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 bekommen hat oder in anderer Form beschädigt worden ist. Beachten Sie bitte auch die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen.

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



## 12. Entsorgungshinweise

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nach der europäischen WEEE Richtlinie nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Deren Bestandteile müssen getrennt der Wiederverwertung oder Entsorgung zugeführt werden, weil giftige und gefährliche Bestandteile bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können. Sie sind als Verbraucher nach dem Elektrogesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht.



Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 303152 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie unter: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



## Important safety guidelines for this appliance

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

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

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

of the appliance, and are aware of the associated risks.

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

cooking oil. There is a risk of fire!

- Use the appliance only if you have completely read and understood this user manual!
- Do not cover the air outlet at the top and back of the device.



Thank you for choosing an Arendo product. Please read the following user manual carefully so that you can enjoy the purchased product for a long time.

### 1. Scope of delivery

- Hot air fryer
- Pizza tray
- Grill grate
- Frying container
- User manual

### 2. Technical data

Power supply	220-240V AC, 50/60Hz
Power consumption	1400W.
Capacity	approx. 3.2 litres (frying container)
Features	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED display</li> <li>• Timer function (0-60 minutes in 1 minute increments)</li> <li>• Adjustable temperature (80-200 ° C in 5 °C increments)</li> <li>• Non-slip base</li> </ul>

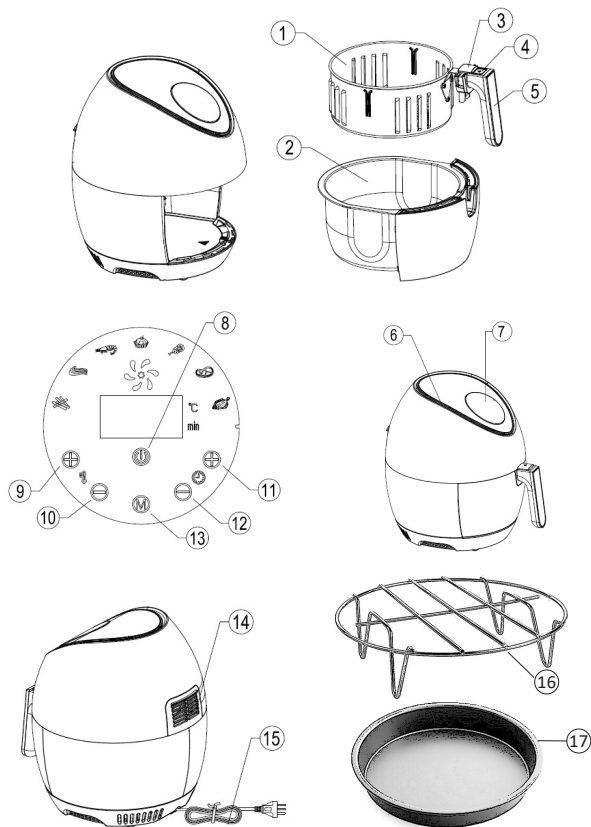
### 3. Function

As an ideal kitchen aid, the hot air fryer manufactured by Arendo allows you to fry products such as French fries in whatever way you want. The appliance requires hardly any oil (max. 1-2 tablespoons) or sometimes no oil at all, thereby contributing to a healthier diet. Large quantities can be fried owing to the high capacity of 3.2 litres.

### 4. Before initial use

Take the device out of the package and remove all the packaging material. Clean the appliance before using it for the first time. Heat the fryer for about 10-15 minutes. This removes any production residues.

5. Product details





1	Frying container
2	Frying tray
3	Safety screen
4	Unlocking button for trays
5	Handle
6	Air inlet
7	Control panel
8	On/Off button
9	Increase temperature
10	Reduce temperature
11	Increase time
12	Reduce time
13	Programme selection button
14	Air outlet
15	Power cable with plug
16	Grill grate
17	Pizza tray

## 6. Usage

- Connect the power cable to a properly installed socket.
- Then remove the frying container
- Place the items in the frying container. Ensure that you do not exceed the maximum mark.
- Place the frying container in the hot air fryer.
- Press the on/off button on the control panel of the appliance.
- To start the desired program, first select the desired time and temperature using the control elements. Alternatively, you can select one of the seven modes using the program selection button. Press the ON/OFF button to start the appliance.








- The process is completed when you hear a beep in succession. Remove the frying container and place it on a heat-resistant material. Then remove your items.
- Follow the same procedure when you use the pizza tray or grill grate.

**Note:**

-For a better result, we recommend that you stir the container once during the frying process.

- You can use the grill grate, e.g., for meatballs or meat.

## 7. Function programs

Food items	Standard	French fries	Ribs	Shrimps
	/			
Frying time	15 minutes	20 minutes	15 minutes	20 minutes
Temperature	180°C	200°C	180°C	160°C
Food items	Cake	Chicken legs	Meat	Fish
				
Frying time	40 minutes	25 minutes	20 minutes	20 minutes
Temperature	160°C	180°C	160°C	180°C

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

## 8. Cleaning and care



**Caution! The following parts are dishwasher safe:**

Pizza tray (17), grill grate (16), frying container (1)

Clean the container using warm soapy water. Do not use any strong or aggressive cleaning agents or scouring agents. Then rinse all the parts thoroughly and allow them to dry adequately. Please wipe the outer body with a clean, damp cloth and then dry it thoroughly.

**Caution!** Ensure that water does not enter the switching mechanism or on the heating plate. Otherwise, there is a risk of electric shock.

## 9. Recipes

Main courses:

- Crispy salmon cubes
- Braised paprika with quinoa and mushrooms

Inserts:

- Homemade French fries / wedges

Desserts:

- Hazelnut Brownies

### 9.1 Crispy salmon cubes

- Servings: 2
- Preparation time: 20 - 30 minutes
- Ingredients: 200g salmon cubes:
- 200g salmon cubes (without peel 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

At first, cut the salmon fillet into bite-sized pieces about 3 x 3 cm and season with a little lemon juice, salt and pepper. Place the flour on a deep plate. Then beat the eggs in a plate. Finally, prepare another plate with the crumbled cornflakes. Turn the fillet pieces in the flour, cover with egg and then completely with the cornflakes. Then fry the breaded salmon pieces in the Arendo air fryer with a teaspoon of oil at 190 °C about 6 - 8 minutes until it's crispy. Serve it on a plate.

## 9.2 Stewed Paprika with Quinoa

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

At first, wash the quinoa thoroughly under cold water to rinse out any bitter substances it may contain. Then heat 300ml of vegetable stock with the fennel and cook the quinoa for 10 minutes. Remove the quinoa from the heat and leave to swell for another 10 minutes. In the meantime, cut the peppers all around underneath the stalk and carefully remove them together with the stalk. Completely remove the seeds from the paprika. Also peel and chop the shallot and the garlic. Then cut the mushrooms into small pieces and fry briefly in a pan with the curry powder, shallots and garlic pieces. Finally mix the quinoa with the mushrooms, add the parmesan and fill the peppers with it. Place the peppers in the Arendo air fryer with a little oil about 12 - 15 minutes at approx. 160°C.

## 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:

To begin, peel the potatoes or rinse them thoroughly for wedges. Then cut into strips or pieces about 1 cm thick and place it in cold water for 10 minutes to remove the starch from the potatoes. Now turn the streaks in the oil and season with paprika and salt. Finally, bake the chips or wedges at 200 °C about 10 minutes until it is crispy.

#### 9.4 Hazelnut Brownies

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

At the beginning heat the chocolate together with the butter in a frying pan:

Carefully heat the chocolate together with the butter in a steel pan, stirring constantly to prevent the chocolate from burning. Allow to cool briefly.

Next, beat the egg, sugar and vanilla sugar with a pinch of salt in a bowl until creamy. Then add the chocolate mixture with the flour, the nuts and a pinch of baking powder and mix.

Then line the pizza tray insert with baking paper and add the dough mixture and smooth it down. Slide the tray into the air fryer and bake the dough at 180 °C for 18 - 20 minutes. To ensure that the inside of the dough is creamy, insert a wooden stick. As soon as the outside of the dough is crispy, some more dough should stick to the sticks.

Remove the dough from the air fryer and let it cool briefly. Now you can cut the finished dough into bite-sized brownies.

## 10. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working properly	The appliance is not connected to the socket	Insert the connection cable of the appliance into a properly installed socket
	The ON/OFF button was not pressed after selecting a cooking function	Press the ON/OFF button after selecting the mode to start the appliance
The food item is raw even after the time duration	The tray is too full	Fry the items in several batches instead of over-filling the tray
	The temperature is set too low	Set the correct temperature and fry again
	The cooking time is set too low	Set the correct cooking time and fry again
The food item is not evenly fried	For some food items, you need to shake the container once during the cooking time	Remove the tray during the cooking time and shake the items once, so that they are stirred
The tray can not be easily inserted into the fryer	The tray is over-filled	The contents of the tray should never exceed the maximum mark
	The tray is not properly inserted	Ensure that the tray is properly inserted into the hot air fryer
Steam is escaping from the appliance	You are frying oily food items	It is not uncommon in such cases for steam to escape
	There is too much oil in the frying tray	Please always clean the trays after use



### 11. Safety instructions and liability disclaimer

Never try to open the device to carry out repairs or conversions. Avoid contact with mains voltages. Do not short-circuit the product. The device is not certified for use in the open air; only use it in dry conditions. Protect it from high humidity, water and snow. Keep it away from high temperatures. Do not subject the device to sudden changes in temperature or heavy vibration as this might damage electronic components. Examine the device for damage before using it. The unit should not be used if it has received an impact or has been damaged in any other way. Please observe national regulations and restrictions. Do not use the device for purposes other than those described in the instructions. This product is not a toy. Keep it out of the reach of children or mentally impaired persons. Any repair or alteration to the device not carried out by the original supplier, will invalidate the warranty or guarantee. The product may only be used by persons who have read and understood these instructions. The device specifications may change without any separate prior notice to this effect.



### 12. Disposal instructions

Electrical and electronic devices may only be disposed of in accordance with the European WEEE Directive and not with household rubbish. Components must be disposed of or recycled separately as dangerous, toxic elements can inflict sustained damage on the environment if they are disposed of incorrectly. As a consumer, you are bound by the Electrical and Electronic Devices Act (ElektroG) to return electrical and electronic goods free of charge at the end of their useful life to the manufacturer, the place of purchase or to specially set up, public collection points. The details in each case are governed by national law. The symbol on the product, the operating instructions and/or the packaging refers to these regulations. By separating materials in this way, recycling and disposing of old devices, you are making an important contribution towards protecting our environment.



**WEEE guideline: 2012/19/EU**  
**WEEE register number: DE 67896761**

WD Plus GmbH, herewith declares that this product 303152 conforms to the principle requirements and other relevant stipulations. The complete Declaration of Conformity can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover





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

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

alla tensione riportata sull'etichetta.

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

contro la scossa elettrica.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
- Tenere lontano il corpo dal vapore in uscita. Pericolo di ustione!
- Riempire la friggitrice fino alla marcatura più in alto.
- Non collocare l'apparecchio entro la distanza di 30 cm da oggetti che potrebbero riportare danni a causa del vapore in uscita.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità riguardo al suo uso ovvero la riduzione degli organi sensoriali, a condizio-

ne che vengano controllati e istruiti nell'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei pericoli ad esso legati.

- La pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano un età minima di 8 anni e vengano sorvegliati.
- Questo apparecchio è previsto per l'uso domestico e scopi simili, come ad es.:
  - fattorie, ambienti di mense in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
  - Per ospiti in alberghi, motel, pensioni e altri locali simili ad uso abitativo
- In nessun caso collegare l'apparecchio a prese radiocontrollate o timer. Utilizzare esclusivamente una presa di corrente collegata regolarmente

- Non utilizzare l'apparecchio incustodito.
- Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere. Pericolo d'incendio!
- Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver letto e compreso le presenti Istruzioni per l'uso.
- Non coprire l'uscita dell'aria nella parte superiore e posteriore del dispositivo.



Grazie per aver scelto un prodotto di Arendo. Per utilizzare con soddisfazione l'apparecchio acquistato, si prega di leggere attentamente le seguenti brevi istruzioni per l'uso.

### 1. Contenuto della confezione

- Friggitrice ad aria calda
- Ripiano Teglia per pizza
- Ripiano Griglia
- Cestello per friggere
- Istruzioni per l'uso

### 2. Dati tecnici

Alimentazione di tensione	220-240V, AC, 50/60Hz
Potenza assorbita	1400W
Capacità	ca. 3,2l (cestello per friggere)
Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Display LCD</li> <li>• Funzione timer (0-60 minuti a passi da 1 min)</li> <li>• Temperatura adattabile (80-200°C a passi da 5°C)</li> <li>• Piedini antiscivolo</li> </ul>

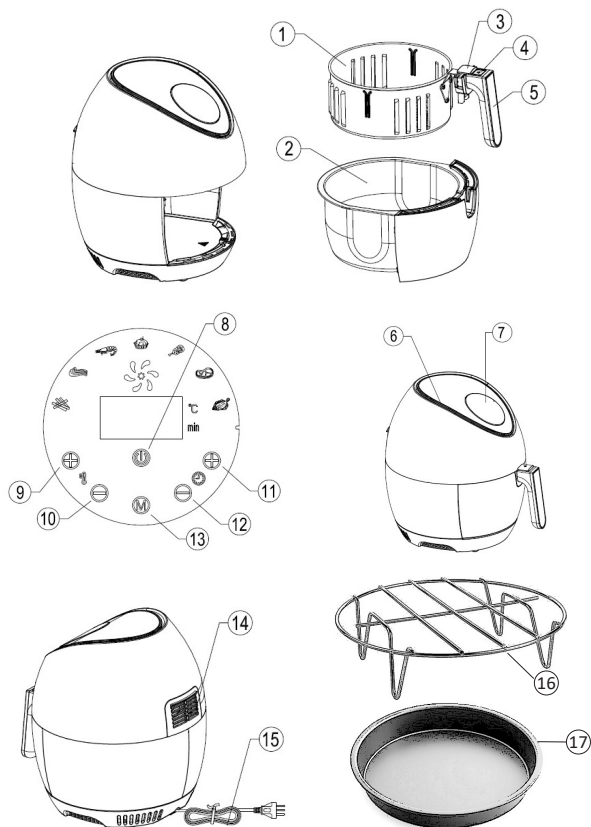
### 3. Funzione

Come assistente ideale in cucina, la friggitrice ad aria calda di Arendo offre la possibilità di friggere prodotti come ad es. patate fritte a proprio piacere. A tale scopo l'apparecchio richiede pochissimo (max. 1-2 cucchiaini) o nessun grasso od olio e contribuisce così ad un'alimentazione più sana. Grazie all'elevata capacità di 3,2l è possibile friggere grandi quantità.

### 4. Prima del primo utilizzo

Rimuovere il prodotto dall'imballaggio e togliere qualsiasi materiale di imballaggio. Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo. Preriscaldare la friggitrice per ca. 10-15 minuti. Con questo processo si staccano eventuali residui di produzione.

## 5. Dettagli del prodotto



1	Cestello per friggere
2	Ripiano per frittura
3	Schermo di protezione
4	Tasto di sbloccaggio per ripiani
5	Impugnatura
6	Ingresso aria
7	Pannello di controllo
8	Tasto "On/Off"
9	Aumentare la temperatura
10	Diminuire la temperatura
11	Aumentare il tempo
12	Diminuire il tempo
13	Tasto di selezione programma
14	Uscita aria
15	Cavo elettrico con spina
16	Ripiano griglia
17	Ripiano Teglia per pizza

## 6. Utilizzo

- Collegare il cavo elettrico ad una presa collegata regolarmente.
- Successivamente rimuovere il cestello per friggere.
- Posizionare gli alimenti nel cestello per friggere. Prestare attenzione a non superare la marcatura massima.
- Inserire il cestello per friggere nella friggitrice ad aria calda.
- Premere il tasto ON/OFF sulla pannello di controllo dell'apparecchio.
- Per avviare il programma desiderato, selezionare dapprima la durata e la temperatura desiderate con gli elementi di comando. In alternativa selezionare una delle sette diverse modalità tramite il tasto di selezione programma. Premere il tasto "ON/OFF" per avviare l'apparecchio.
- Un segnale acustico continuativo indica che il processo è terminato. Rimuovere il cestello per friggere e posizionarlo su un materiale resistente al calore. Successivamente prelevare il cibo.










- Procedere allo stesso modo quando si utilizza la teglia per pizza o il ripiano griglia.

**Nota:**

-Per un risultato ancora migliore raccomandiamo di girare il cestello una volta a metà del processo di frittura.

- Il ripiano griglia può essere utilizzato, ad esempio, per polpette o carne.

## 7. Programmi di funzione

Cibo	Standard	Patate fritte	Costolette	Gamberetti
	/			
Durata di frittura	15 minuti	20 minuti	15 minuti	20 minuti
Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C
Cibo	Dolce	Cosce di pollo	Carne	Pesce
				
Durata di frittura	40 minuti	25 minuti	20 minuti	20 minuti
Temperatura	160°C	180°C	160°C	180°C

*Tenere presente che si tratta solo di esempi e che tali valori possono essere modificati a piacere. Se si desidera cucinare dolci o pizza nella friggitrice, utilizzare il ripiano corrispondente.*

## 8. Pulizia e cura



**Attenzione!** I seguenti elementi sono adatti per il lavaggio in lava stoviglie: Teglia per pizza (17), girarrosto (16), cestello per friggere (1)

Lavare il cestello in acqua calda. Non usare detergenti aggressivi o abrasivi. Successivamente risciacquare con cura tutti i componenti e lasciare asciugare sufficientemente. Pulire il corpo esterno con un panno umido pulito, quindi asciugare con cura.

**Attenzione!** Prestare attenzione affinché l'acqua non penetri nel meccanismo di commutazione o sulla piastra riscaldante per evitare il pericolo di scossa elettrica.

## 9. Ricette

Piatti principali (secondi):

- Bocconcini di salmone croccante
- Peperoni ripieni di quinoa e funghi

Contorni:

- Patatine fritte fatte in casa / Wedges

Desserts:

- Brownies alle Nocchie

### 9.1 Bocconcini di salmone croccante

- Dosi: 2 persone
- Preparazione: 20 - 30 minuti
- 200 g di salmone fresco sfilettato
- 100g Corn flakes / fiocchi di mais
- 1 - 2 uovo(i)
- 75g di farina
- Succo di limone
- Sale e pepe
- A scelta: 1 - 2 cucchiari da tavola olio di girasole / olio di colza / olio d'oliva

Lavate e tamponate con carta da cucina il filetto di salmone, tagliatelo a cubetti di circa 3 x 3 cm e condirlo con succo di limone, sale e pepe. Sbattere in un piatto l'uovo. In un vassoio sistemare i Corn flakes e in un altro la farina. Passare i cubetti nella farina uniformemente, servirà a far aderire meglio l'uovo. Passare nella friggitrice ad aria calda Arendo con un cucchiaino di olio a 190 °C per circa 6 - 8 minuti fino a quando sono croccanti. Servite con contorno di insalata e se la gradite una salsa allo yogurt.

## 9.2 Peperoni ripieni di quinoa e funghi

- Dosi: 2 persone
- Preparazione: 20 - 30 minuti
- 100 gr di quinoa
- 4 peperoni (rosso)
- 300 ml di brodo vegetale
- 120g di funghi
- 100g di parmigiano grattugiato
- Curry in polvere
- 1 cucchiaino di finocchio
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- 1 - 2 cucchiai da tavola opzionale olio di girasole / olio di colza / olio d'oliva

In primo luogo, lavare accuratamente la quinoa sotto acqua fredda per eliminare le sostanze amare che può contenere. Scaldare 300 ml di brodo vegetale con il finocchio e cuocere la quinoa nel brodo per 10 minuti. Togliere la quinoa e lasciare riposare per 10 minuti. Nel frattempo, tagliate i peperoni sotto il gambo e rimuovete completamente i semi. Sbucciare e tritare lo scalogno e l'aglio. Tagliate poi i funghi a pezzetti e frigate brevemente in una padella con il curry in polvere, scalogni e i pezzi d'aglio. Infine, mescolare la quinoa con i funghi, aggiungere il parmigiano e Riempire i peperoni con questo composto. Mettere i peperoni con un po' d'olio nella friggitrice ad aria calda Arendo per circa 12 - 15 minuti a 160°C.

## 9.3 Patatine fritte fatte in casa / Wedges

- 6 patate
- Paprica piccante
- Sale
- A scelta: 1 - 2 cucchiai da tavola olio di girasole / olio di colza / olio d'oliva

Prima sbucciare le patate. Per i wedges: lavate accuratamente le patate in modo che la buccia sia ben pulita (non verrà tolta per cui pulitela con cura). Se non amate le patate con la buccia potete tranquillamente toglierla. Tagliate a strisce o a pezzi di circa 1 cm di spessore e metteteli in acqua fredda per 10 minuti minuti per rimuovere l'amido. Poi passare le patate nell'olio e condire con sale e paprika. Infine, cuocete le patatine o i wedges nella friggitrice ad aria calda Arendo a 200 °C per circa 10 minuti fino a quando sono croccanti e dorate.

#### 9.4 Brownies alle Nocciole

- Dosi: 10 persone
- Preparazione: 40 - 60 minuti
- 70 g di cioccolato (almeno il 70% di cacao)
- 50g di zucchero
- 45g di farina
- 30g di nocciole tritate
- 70g di burro
- 1 - 2 uovo(i)
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pacchetto di lievito in polvere

Messaggio:

Inizialmente, fate sciogliere a bagnomaria burro e cioccolato in una padella d'acciaio. Quando saranno fusi, aggiungete la vaniglia e mettete da parte. Sbattete le uova e lo zucchero con un pizzico di sale in una ciotola, il composto deve diventare cremoso. Unite prima il cioccolato fuso e poi la farina lavorando a bassa velocità, quando il tutto risulta omogeneo aggiungete le nocciole. Poi rivestite la teglia della pizza con carta da forno, aggiungete l'impasto e distribuire uniformemente. Infilare il vassoio nella friggitrice ad aria calda Arendo e cuocere l'impasto a 180 °C per 18 - 20 minuti. Per garantire che l'interno dell'impasto sia cremoso, inserire un bastoncino di legno. Non appena la parte esterna è già croccante, l'impasto dovrebbe attaccarsi al bastoncino. Togliere la pasta dalla friggitrice ad aria calda e lasciarla raffreddare. Ora è possibile tagliare l'impasto finito in brownies della grandezza di un morso.

## 10. Risoluzione anomalie

Anomalie	Possibile causa	Risoluzione anomalie
L'apparecchio non funziona correttamente	L'apparecchio non è collegato alla presa	Inserire il cavo di collegamento dell'apparecchio in una presa regolarmente collegata
	Non è stato premuto il tasto ON/OFF dopo aver selezionato un tasto di cottura	Premere il tasto ON/OFF dopo aver selezionato la modalità per avviare l'apparecchio
Al termine del tempo il cibo è crudo	Il ripiano è troppo pieno	Friggere in più fasi invece di riempire il ripiano eccessivamente
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la temperatura corretta e friggere di nuovo
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve	Impostare il tempo di cottura corretto e friggere di nuovo
Il contenuto non viene fritto uniformemente	Alcuni alimenti devono essere agitati verso la metà del tempo di cottura	Rimuovere il ripiano a metà del tempo di cottura e agitare nuovamente il contenuto in modo che venga mescolato
Non è possibile inserire il ripiano facilmente nella friggitrice	Il ripiano è riempito eccessivamente	Il contenuto del ripiano non deve in nessun caso superare la marcatura massima
	Il ripiano non è inserito correttamente	Accertarsi che il ripiano venga inserito regolarmente nella friggitrice ad aria calda
Dall'apparecchio esce del vapore	La frittura avviene senza alimenti grassi	Non è casuale, se in questo caso esce del vapore dal cibo
	Troppo olio nel cestello per friggere	Pulire in ogni caso le piastre dopo l'uso



## 11. Avvertenze di sicurezza ed esclusione della responsabilità

Non tentare mai di aprire l'apparecchio per effettuare riparazioni o trasformazioni di propria iniziativa. Evitare il contatto con tensioni di rete. L'apparecchio non conduce corrente solo quando la spina è staccata. Non cortocircuitare il prodotto. Inoltre, non dimenticare di togliere completamente la spina in caso di inutilizzo o temporale. Il dispositivo non può essere usato all'aperto. Utilizzarlo esclusivamente in ambiente asciutto.

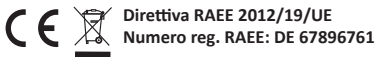
Proteggerlo da elevata umidità dell'aria, acqua e neve. In ogni caso, tenere l'apparecchio lontano da elevate temperature esterne. Non esporre l'apparecchio a improvvisi sbalzi termici o forti vibrazioni in quanto potrebbero danneggiarsi le parti elettroniche. Prima di utilizzare l'apparecchio verificare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

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



## 12. Indicazioni per lo smaltimento

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



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

Con la presente la ditta WD Plus GmbH dichiara che l'apparecchio 303152 è conforme ai requisiti essenziali e alle rimanenti disposizioni in materia. Una dichiarazione di conformità completa è disponibile presso: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover



## Consignes de sécurité importantes pour cet appareil

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



quée sur la plaque signalétique.

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

protéger contre les électrocutions !

- N'utilisez pas le produit avec des mains humides.
- Ne le déplacez pas pendant qu'il fonctionne.
- Maintenez votre corps éloigné de la vapeur qui s'échappe. Risque de brûlure !
- Ne remplissez la friteuse que jusqu'à son niveau maximal.
- Ne pas placer l'appareil à 30 cm d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur qui s'échappe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes avec connaissances limitées en matière de manipulation ou par des personnes avec défillance

des organes sensoriels, à condition qu'elles soient surveillées et formées à un emploi sûr de l'appareil, et qu'elles soient conscientes des risques impliqués.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et des usages similaires comme :
  - Fermes, cuisines de personnels au magasins, bureaux et autres environnements de travail
  - Les hôtels, motel, pensions et autres locaux similaires
- Ne faites en aucun cas fonctionner l'appareil avec prises électriques télécommandées ou minuteurs. Uti-

lisez exclusivement une prise secteur raccordée dans les règles de l'art.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance !
- Ne remplissez pas l'appareil d'huile ou de graisse de friture. Cela risque de provoquer un incendie !
- N'utilisez l'appareil que si vous avez intégralement lu et compris le présent mode d'emploi !
- Ne couvrez pas la sortie d'air en haut et à l'arrière de l'appareil.



Nous vous remercions d'avoir acheté un produit d'Arendo. Pour que vous puissiez profiter longtemps de l'appareil acquis, veuillez lire attentivement le guide rapide suivant.

### 1. Contenu de la livraison

- Friteuse à air chaud
- Plateau à pizza insérable
- Grille insérable
- Panier de friture
- Mode d'emploi

### 2. Données techniques

Alimentation en tension	220-240V CA, 50/60 Hz
Puissance absorbée	1400W
Capacité	Env. 3,2 l (panier de friture)
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage LED</li> <li>• Fonction timer (0-60 minutes à 1 min d'écart)</li> <li>• Température adaptable (80-200°C à 5°C d'écart)</li> <li>• Supports anti-dérapants</li> </ul>

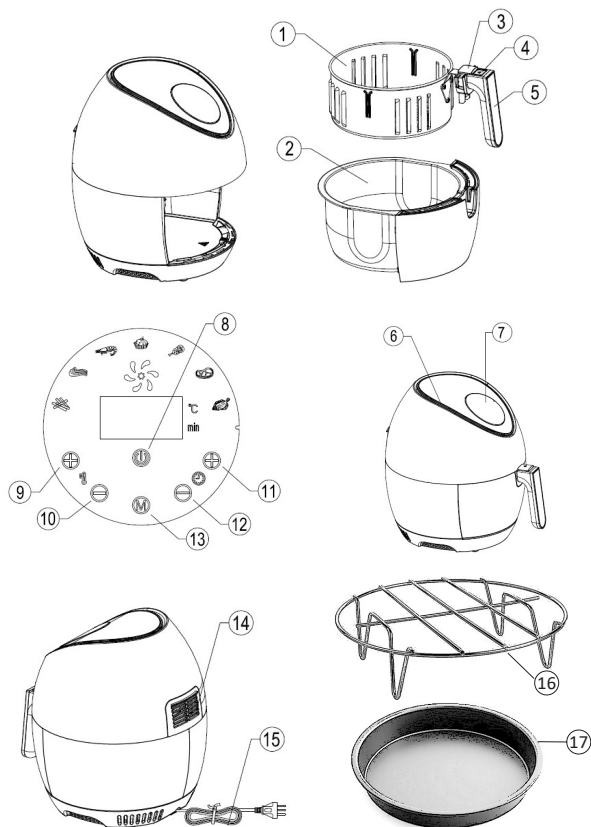
### 3. Mode de fonctionnement

La friteuse à air chaud d'Arendo vous offre, comme accessoire de cuisine idéal, la possibilité de préparer des frites comme vous les aimez. L'appareil nécessite que (maximum 1-2 cuillère à soupe) d'huile, contribuant ainsi à une alimentation saine. La grande capacité de 3,2 l permet la cuisson de grandes quantités de frites.

### 4. Avant la première utilisation

Sortez l'appareil de l'emballage et retirez tout matériau d'emballage. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation. Chauffez la friteuse pendant 10-15 minutes environ. Par ce processus, vous éliminez les éventuels résidus de production.

## 5. Particularités du produit



1	Panier de friture
2	Insert de friture
3	Clapet de protection
4	Touche de déverrouillage pour inserts
5	Poignée
6	Entrée d'air
7	Champ de commande
8	Touche Marche/Arrêt
9	Augmenter la température
10	Diminuer la température
11	Augmenter le temps
12	Diminuer le temps
13	Touche de sélection du programme
14	Sortie d'air
15	Câble électrique avec prise secteur
16	Grille insérable
17	Plateau à pizza

## 6. Mode d'emploi

- Branchez le câble électrique à une prise correctement installée.
- Ouvrez ensuite le panier de friture
- Placez les aliments dans le panier de friture. Assurez-vous de ne pas dépasser le niveau maximum de remplissage.
- Placez ensuite le panier dans la friteuse à air chaud.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt sur le champ de commande de l'appareil.
- Pour démarrer le programme souhaité, choisissez tout d'abord la durée et la température désirée avec les éléments de réglage. Vous pouvez aussi choisir via la touche de sélection du programme l'un des sept modes différents. Appuyez sur la touche ON/OFF pour démarrer l'appareil.
- Si vous entendez le signal sonore juste après, le processus est terminé. Enlevez le panier de friture et placez-le sur une surface supportant la chaleur. Puis enlevez vos aliments.




- Procédez exactement de la même manière si vous utilisez le plateau à pizza ou la grille insérable

**Indications :**

- Pour un résultat encore meilleur, nous recommandons de remuer le panier une fois au milieu du processus de friture.

- Vous pouvez utiliser la grille insérable pour les boulettes ou la viande.

**7. Programmes de fonctionnement**

Aliment	Standard	Frites	Travers de porc	Crevettes
	/			
Durée de friture	15 minutes	20 minutes	15 minutes	20 minutes
Température	180°C	200°C	180°C	160°C

Aliment	Gâteau	Pilons de poulet	Viande	Poisson
				
Durée de friture	40 minutes	25 minutes	20 minutes	20 minutes
Température	160°C	180°C	160°C	180°C

*Veillez noter que ces valeurs sont uniquement des exemples et qu'elles peuvent être adaptées à volonté. Si vous désirez faire des gâteaux ou des pizzas dans la friteuse, veuillez employer le panier insérable prévu à cet effet.*

**8. Nettoyage et entretien**



**Attention ! Les éléments suivants passent au lave-vaisselle :**

Plateau à pizza (17), grille (16), panier de friture (1)

Nettoyez le panier à l'eau chaude. N'utilisez pas de détergents forts ou agressifs, ni d'agents abrasifs. Rincez ensuite toutes les pièces soigneusement et laissez-les sécher suffisamment. Veuillez nettoyer le boîtier extérieur avec un chiffon humide propre et essuyez-le ensuite soigneusement.

**Attention !** Veillez à éviter la pénétration d'eau dans le mécanisme de commutation ou sur la plaque chauffante, en raison d'un risque d'électrocution.



## 9. Recettes

Plats principaux:

- Cubes de Saumon Croustillants
- Paprika braisé au quinoa et champignons

Garniture :

- Frites maison / coin frites

Desserts :

- Brownies aux noisettes

### 9.1 Cubes de Saumon Croustillants

- Portions : 2
- Temps de préparation : 20 à 30 minutes
- Ingrédients :
- 200 g de cubes de saumon (sans peau ni arêtes)
- 100 g de Cornflakes (flocons de maïs)
- 1 - 2 œuf(s)
- 75g de farine
- Jus de citron
- Sel et poivre
- 1 - 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol / huile de colza / huile d'olive en option

Coupez d'abord le filet de saumon en petits morceaux d'environ 3 x 3 cm et assaisonnez-les avec le jus de citron, le sel et le poivre. Déposer la farine sur une assiette creuse. Ensuite, fouettez les œufs dans une assiette. Préparez enfin une autre assiette avec les flocons de maïs émiettés. Tournez d'abord les filets dans la farine, les recouvrir d'œuf, puis les recouvrir complètement avec les corn flakes. Cuire ensuite les morceaux de saumon panés dans la friteuse à air chaud Arendo avec une cuillère à café d'huile à 190 °C pendant environ 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

## 9.2 Paprika braisé au quinoa et champignons

- Portions : 2
- Temps de préparation : 20 à 30 minutes
- Ingrédients :
- 100 g de quinoa
- 4 poivrons (rouges)
- 300ml de bouillon de légumes
- 120g de champignons
- 100 g 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 / huile de colza / huile d'olive en option

Tout d'abord, lavez soigneusement le quinoa à l'eau froide pour rincer toute substance amère qu'il peut contenir. Chauffer ensuite 300 ml de bouillon de légumes avec le fenouil et y faire cuire le quinoa pendant 10 minutes. Retirez le quinoa du feu et laissez gonfler encore 10 minutes. Pendant ce temps, coupez que les pédoncules de poivrons en enlevant complètement les graines. Hachez l'échalote et l'ail. Couper ensuite les champignons en petits morceaux et faites-les frire brièvement avec la poudre de curry, l'échalote et les morceaux d'ail dans une poêle. Enfin, mélanger le quinoa avec les champignons, l'échalote et l'ail. Ajoutez le parmesan et remplissez les poivrons. Placez les poivrons avec un peu d'huile dans la friteuse à l'air chaud Arendo pendant environ 12 à 15 minutes à 160°C environ.

## 9.3 Frites maison / Coin Frites

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

Épluchez d'abord les pommes de terre ou rincez-les soigneusement. Coupez-les ensuite en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les placer dans l'eau froide pendant 10 minutes pour retirer l'amidon. Tournez les tranches dans l'huile et assaisonnez avec de poivre et de sel. Enfin, faites cuire les frites dans la friteuse à air chaud Arendo à 200 °C pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

#### 9.4 Brownies aux noisettes

- Portions : 10
- Temps de préparation : 40 à 60 minutes
- Ingrédients :
- 70g de chocolat (au moins 70% de cacao)
- 50g de sucre
- 45g de farine
- 30 g de noisettes hachées
- 70g de beurre
- 1 - 2 œuf(s)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Premièrement, Chauffez d'abord le chocolat avec le beurre dans une casserole en acier en remuant avec précaution pour éviter que le chocolat brûle. Laissez le tout refroidir brièvement.

Ensuite, fouettez l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel dans un bol jusqu'à une consistance crémeuse apparaîtra. Ajoutez ensuite le mélange de chocolat, la farine, les noisettes hachées et une pincée de levure chimique et mélanger.

Tappez ensuite le papier sulfurisé sur le plateau à pizza fournis avec la friteuse, ajoutez le mélange de pâte et lissez le tout. Glissez le plateau dans la friteuse à air chaud Arendo et cuisez la pâte à 180 °C pendant 18 à 20 minutes.

Pour s'assurer que l'intérieur de la pâte est crémeux, insérez un bâtonnet de bois. Dès que l'extérieur de la pâte est déjà croustillant, un peu de pâte devrait coller au bâtonnet. Retirez la pâte de la friteuse à air chaud et la laisser refroidir brièvement. Vous pouvez maintenant couper la pâte finie en petits brownies.

## 10. Dépannage

Erreur	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas correctement	L'appareil n'est pas raccordé à la prise électrique	Brancher la conduite de raccordement de l'appareil dans une prise correctement installée
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche ON/OFF après avoir sélectionné la fonction de cuisson.	Appuyez sur la touche ON/OFF après avoir choisi le mode pour démarrer l'appareil
Le contenu est cru après écoulement du temps	L'insert est trop plein	Cuisez en plusieurs tournées au lieu de surcharger l'insert
	La température réglée est trop basse	Réglez à une température correcte et reprenez la cuisson
	Le temps de cuisson réglé est trop faible	Réglez à un temps de cuisson correct et reprenez la cuisson
Le contenu n'est pas cuit de manière homogène	Il faut mélanger une fois certains aliments en milieu de cuisson	Enlevez l'insert en milieu de cuisson et remuez le contenu une fois pour qu'il soit bien mélangé
L'insert ne peut pas être facilement inséré dans la friteuse	L'insert est trop rempli	Le contenu de l'insert ne doit en aucun cas dépasser le niveau maximum de remplissage
	L'insert n'est pas placé correctement	Assurez-vous que l'insert est correctement placé dans la friteuse à air chaud
De la vapeur sort de l'appareil	Vous faites frire des aliments contenant de l'huile	Il est inhabituel que des vapeurs alimentaires s'échappent dans ce cas
	Il y a trop d'huile dans l'insert de friture	Nettoyez à chaque fois les inserts après utilisation



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

N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil afin de réaliser personnellement des réparations ou des transformations. Évitez le contact avec les tensions du secteur. L'appareil n'est hors tension que lorsqu'il est débranché de la prise. Ne court-circuitiez pas non plus le produit. N'oubliez pas en outre de débrancher l'appareil de la prise en cas de non-utilisation ou d'orage. L'utilisation de l'appareil en plein air est interdite. Veuillez donc l'utiliser uniquement dans des zones sèches.

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

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



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

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



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

La société WD Plus GmbH déclare par la présente que l'appareil 303152 est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive. Pour obtenir une déclaration de conformité complète, adressez vous à : WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanovre



## Observaciones importantes de seguridad para este aparato

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

cación del dispositivo.

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



- No utilice el producto con las manos mojadas.
- No lo mueva mientras esté en funcionamiento.
- Manténgase alejado del vapor que sale del aparato. ¡Peligro por quemaduras!
- No supere la marca máxima cuando llene la freidora.
- No coloque el aparato a una distancia menor de 30 cm de aparatos que puedan resultar dañados por el vapor que sale de este.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años con conocimientos limitados sobre su uso o una discapacidad sensorial siempre y cuando lo hagan bajo supervisión y

se les haya instruido acerca de un uso seguro del aparato y sean conscientes de los riesgos que implica.

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

solo enchufes de red debidamente conectados

- ¡No haga funcionar el aparato sin supervisión!
- No llene el aparato con aceite o grasa para freír. ¡Riesgo de incendio!
- ¡Utilice el aparato solo después de haber leído y entendido las instrucciones de uso!
- No cubra la salida de aire en la parte superior y posterior de la unidad.



Gracias por escoger un producto de Arendo. Para que pueda disfrutar de su adquisición, le rogamos que lea atentamente las siguientes instrucciones de uso.

### 1. Volumen de suministro

- Freidora de aire caliente
- Bandeja para pizza
- Rejilla
- Recipiente de la freidora
- Instrucciones de uso

### 2. Datos técnicos

Suministro de energía	220-240 V CA, 50/60 Hz
Consumo de potencia	1400 W
Capacidad	aprox. 3,2 l (recipiente de la freidora)
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pantalla LED</li> <li>• Función de temporizador (0-60 minutos en pasos de 1 minuto)</li> <li>• Temperatura regulable (80-200 °C en pasos 5°C)</li> <li>• Pies antideslizantes</li> </ul>

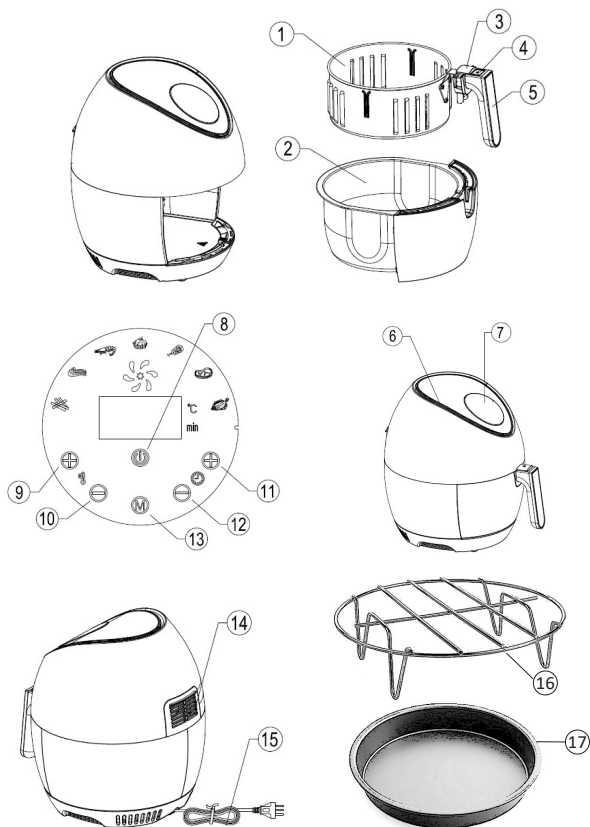
### 3. Función

La freidora de aire caliente de Arendo es el asistente de cocina ideal y le permite freír, por ejemplo, patatas fritas a su gusto. El aparato apenas requiere aceite (máximo 1-2 cucharadas) y puede cocinar incluso sin él, de modo que contribuye a llevar una alimentación saludable. La gran capacidad de 3,2 l permite elaborar grandes cantidades de comida.

### 4. Antes del primer uso

Saque el aparato del embalaje y retire todo el material de embalaje. Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez. Caliente la freidora durante unos 10-15 minutos. Este procedimiento elimina cualquier residuo de fabricación.

## 5. Detalles del producto



1	Recipiente de la freidora
2	Cajón de la freidora
3	Cubierta protectora
4	Botón de desbloqueo para los accesorios
5	Mango
6	Entrada de aire
7	Panel de control
8	Botón Encendido/apagado
9	Subir temperatura
10	Bajar temperatura
11	Aumentar tiempo
12	Reducir tiempo
13	Botón de selección de programas
14	Salida de aire
15	Cable de red con enchufe
16	Inserción para la rejilla
17	Bandeja para pizza

## 6. Uso

- Conecte el cable de red a un enchufe debidamente instalado.
- Saque a continuación el recipiente de la freidora
- Coloque los alimentos en este. Preste atención para no superar la marca máxima.
- A continuación, coloque el recipiente en la freidora de aire caliente.
- Pulse el botón de encendido/apagado en el panel de control del aparato.
- Para seleccionar el programa deseado, seleccione primero con los elementos de mando la duración y la temperatura deseadas. De manera alternativa, puede escoger uno de los siete modos distintos con el botón de selección de programas. Pulse el botón "ON/OFF" para encender el aparato.
- Oirá una señal cuando el proceso haya finalizado. Saque el recipiente y colóquelo sobre un material resistente al calor. Retire a continuación la comida.

- Proceda del mismo modo si utiliza la bandeja para pizza o la rejilla.

*Indicación:*

- *para obtener mejores resultados, recomendamos dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso de cocción.*

- *puede utilizar la rejilla para, por ejemplo, cocinar filetes rusos o carne.*

## 7. Programas

Comida	Estándar	Patatas fritas	Costillas	Gambas
	/			
Duración de la cocción	15 minutos	20 minutos	15 minutos	20 minutos
Temperatura	180°C	200°C	180°C	160°C

Comida	Bizcocho	Muslo de pollo	Carne	Pescado
Duración de la cocción	40 minutos	25 minutos	20 minutos	20 minutos
Temperatura	160°C	180°C	160°C	180°C

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

## 8. Limpieza y cuidado



**¡Atención! Las siguientes piezas admiten limpieza en el lavavajillas:**

Bandeja para pizza (17), rejilla (16), recipiente de la freidora (1)

Limpie los recipientes con agua caliente con detergente. No use limpiadores agresivos ni productos abrasivos. Aclare luego bien todos los componentes y déjelos secar. Limpie la carcasa exterior con un paño húmedo y limpio y séquela bien a continuación.

**¡Atención!** No deje que no entre agua en el mecanismo de conmutación o la placa calentadora, ya que esto podría ocasionar una descarga eléctrica.

## 9. Recetas

Platos principales:

- Cubos crujientes de salmón
- Pimiento cocido con quinoa y champiñones

Guarniciones:

- Papas fritas caseras / cuñas de patatas

Postres:

- Brownies de avellanas

### 9.1 Cubos crujientes de salmón

- Porciones: 2
- Tiempo de preparación: 20 - 30 minutos
- Ingredientes:
  - 200 gr. de salmón en cubos (sin piel ni espinas)
  - 100 g de hojuelas de maíz (cornflakes)
  - 1 - 2 huevo(s)
  - 75 g de harina
  - zumo de limón
  - sal y pimienta
  - 1 - 2 cucharadas de aceite de girasol / o aceite de oliva u otro aceite vegetal

Primero, cortar el filete de salmón en bocados de unos 3 x 3 cm y sazonar con zumo de limón, sal y pimienta. Poner la harina en un plato hondo. Luego, batir los huevos en un plato. Por último, preparar otro plato con las hojuelas de maíz desmenuzadas. A continuación rebozar los trozos de salmón primero en la harina, luego en el huevo y finalmente cubrirlos completamente con las hojuelas de maíz desmenuzadas. A continuación, hornee los trozos de salmón rebozados en la freidora Arendo con una cucharadita de aceite a 190 °C durante unos 6-8 minutos hasta que estén crujientes y sirva .



## 9.2 Pimiento guisado con quinoa

- Porciones: 2
- Tiempo de preparación: 20 - 30 minutos
- Ingredientes:
  - 100 g de quinoa
  - 4 pimientos (rojos)
  - 300 ml de caldo de verduras
  - 120 gr. de champiñones
  - 100 g de queso parmesano rallado
  - curry en polvo
  - 1 cucharadita de hinojo (molido)
  - 1 chalota
  - 1 diente de ajo
  - 1 - 2 cucharadas de aceite de girasol / aceite de oliva u otro aceite vegetal

En primer lugar, lavar bien la quinoa con agua fría para eliminar las sustancias amargas que pueda contener. Luego calentar 300 ml de caldo de verduras con el hinojo y cocinar la quinoa en el caldo durante 10 minutos. Retirar la quinoa del fuego y dejarla reposar durante otros 10 minutos. Mientras tanto, cortar los pimientos por debajo del tallo y desecharlo. Retirar completamente las semillas del pimentón. A continuación pelar y picar la chalota y el ajo. Cortar los champiñones en trozos pequeños y freirlos brevemente en una sartén con el polvo de curry junto las chalotas y el ajo. Por último, agregue la quinoa a la mezcla de champiñones y añada el parmesano. Rellenar con esta mezcla los pimientos. Poner los pimientos con un poco de aceite en la freidora de aire caliente Arendo durante unos 12 - 15 minutos a unos 160°C.

## 9.3 Patatas fritas caseras / Cuñas de patatas

- Porciones: 2
- Tiempo de preparación: 10 - 15 minutos
- Ingredientes:
  - 6 patatas (o boniato)
  - Pimentón picante
  - Sal
  - 1 - 2 cucharadas de aceite de girasol / aceite de oliva u otro aceite vegetal

Pelar las patatas/boniatos o lavarlas bien (para las cuñas). A continuación, cortar en tiras o trozos de 1 cm de grosor y ponerlos en agua fría durante 10 minutos para eliminar el almidón. Luego rebozar las patatas/boniatos en el aceite y sazonar con sal y pimienta. Por último, hornear las patatas o cuñas en la freidora de aire caliente Arendo a 200 °C durante unos 10 minutos hasta que estén crujientes.

#### 9.4 Brownies de avellanas

- Porciones: 10
- Tiempo de preparación: 40 - 60 minutos
- Ingredientes:
  - 70 g de chocolate (al menos 70% de cacao)
  - 50 g de azúcar
  - 45 g de harina
  - 30 g de avellanas picadas
  - 70 g de mantequilla
  - 1 - 2 huevo(s)
  - 1 sobre de azúcar de vainilla
  - 1 sobre de polvo de hornear

Calentar cuidadosamente el chocolate junto con la mantequilla en un sartén, revolviendo constantemente para evitar que el chocolate se quemé. Dejar que se enfríe brevemente.

Luego, batir el huevo, el azúcar, el azúcar de vainilla y una pizca de sal en un bol hasta obtener una mezcla cremosa. A continuación, añadir el chocolate, la harina, las nueces y una pizca de levadura en polvo y mezclar.

A continuación, forrar la bandeja de pizza con papel de hornear y añadir la mezcla de masa y repartirla bien. Colocar la bandeja en la freidora de aire caliente Arendo y hornear la masa a 180 °C durante 18 - 20 minutos. Para asegurarse de que el interior de la masa quede cremoso, inserte un palillo de madera como prueba, si la parte exterior de la masa ya está crujiente, debería quedar un resto de masa adherida al palillo.

Retirar la masa de la freidora de aire caliente y dejarla enfriar brevemente. Ahora puede cortar la masa en brownies del tamaño de un bocado y servir.

## 10. Solución de errores

Error	Posible causa	Solución de errores
El aparato no funciona bien	No está enchufado	Inserte el cable de conexión del aparato en un enchufe debidamente instalado
	No se ha pulsado el botón "ON/OFF" después de seleccionar la función de cocinado	Pulse el botón "ON/OFF" después de seleccionar el modo para que el aparato empiece a funcionar
La comida está cruda transcurrido el tiempo de cocción	Ha llenado demasiado la freidora	Fría los alimentos en varias tandas en lugar de llenar demasiado el aparato
	La temperatura configurada es demasiado baja	Ajuste la temperatura adecuada y repita el procedimiento
	La duración de cocción configurada es insuficiente	Ajuste el tiempo de cocción adecuado y repita el procedimiento
Los alimentos no se fríen de manera uniforme	Algunos alimentos necesitan que se les de la vuelta a mitad del tiempo de cocción	Retire el accesorio transcurrida la mitad del tiempo y revuelva los alimentos
Resulta difícil insertar el accesorio en la freidora	El accesorio está demasiado lleno	El contenido no puede superar la marca máxima
	No ha colocado correctamente el accesorio	Asegúrese de insertar el accesorio bien en la freidora
Sale vapor del aparato	Está cocinando productos que contienen aceite	En ese caso, no es raro que pueda generarse vapor
	Hay demasiado aceite en el cajón de la freidora	Limpie los accesorios después de usarlas



## 11. Advertencias de seguridad y exoneración de responsabilidad

No intente abrir el dispositivo para realizar reparaciones o modificaciones. Evite el contacto con la red eléctrica. El aparato solo está libre de tensión cuando está desenchufado. Tampoco produzca un cortocircuito en el producto. No olvide desenchufar el aparato si no va a usarlo o en caso de tormenta. El dispositivo no admite la operación en exteriores. Por eso, úselo solo en lugares secos.

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

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



## 12. Indicaciones de eliminación

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



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

La empresa WD Plus GmbH declara por la presente que el aparato 303152 satisface los requisitos esenciales y el resto de disposiciones pertinentes. Solicite una declaración de conformidad completa en: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover (Alemania)

**Notes**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





WD Plus GmbH  
Wohlenbergstraße 16  
D-30179 Hannover