arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUCTION HOB

1 PLATE

Mod.-Nr.: 307823

Table of contents

1... Deutsch..... 3
2... English 19

https://model.ganzeinfach.de/307823

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

- Stellen Sie vor dem Anschluss des Gerätes sicher, dass die Netzspannung mit der Angabe des Typenschildes auf dem Gerät übereinstimmt!
- Dieses Produkt darf nicht mit einem beschädigten oder defekten Kabel oder Stecker in Betrieb genommen werden!
- Beim Ziehen des Netzsteckers halten Sie bitte den Stecker fest, anstatt am Netzkabel zu ziehen.
- Das Produkt darf, nachdem es heruntergefallen oder beschädigt worden ist, nicht mehr in Betrieb genommen werden!
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Verwenden Sie stets die dafür vorgesehenen Knöpfe oder Griffe!
- Tauchen Sie keinesfalls das Gerät, den Stecker oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein! Das Produkt darf nicht in Wasser gespült werden!
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung aus. Ziehen Sie vorher den Netzstecker, wenn Sie es reinigen möchten.
- Lassen Sie das Kabel und den Stecker nicht über eine Kante oder über heiße Oberflächen hängen!
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird! Es besteht Verletzungsgefahr!
- Überwachen Sie das Produkt zu jeder Zeit, vor allem wenn sich Kinder oder gebrechliche Personen in der Nähe befinden.

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von anderen heißen Geräten wie z.B. Gas-, Elektro- oder Backöfen auf.
- Das Produkt darf während des Betriebs nicht auf einer instabilen, feuchten oder nicht hitzebeständigen Oberfläche aufgestellt werden. Mögliche Schäden oder Ausfälle sind zu vermeiden.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Sie darf nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und unter Aufsicht stehen.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab! Hitze und Dämpfe müssen entweichen können. Es kann ein Brand entstehen, sofern es mit brennbarem Material abgedeckt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur für vorgesehene und in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verwendungen!
- Verwenden Sie es nicht im Freien!
- Die eingesteckte Steckdose muss mit einem Erdungsschutz versehen werden. Der Stecker muss fest eingerastet sein, anderenfalls kann die lose Verbindung zu einem Brand führen. Multifunktionssteckdosen dürfen nicht gleichzeitig mit anderen Geräten verwendet werden.
- Verwenden Sie kein Wasser als Löschmittel, wenn das Produkt in Brand gerät. Bitte decken Sie brennende Speisen schnell mit einem feuchten Tuch ab.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung über den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Stellen Sie das Produkt nur an Orten auf, an denen Kinder nicht gelangen können.
- Bewahren Sie das Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitgeber oder mit einem getrennten Fernsteuersystem betrieben werden!
- Öffnen Sie keinesfalls das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B. Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten, landwirtschaftlichen Betrieben, zur Verwendung durch Gäste in Hotels,

Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben, in Privatpensionen oder Ferienhäusern. Das Unternehmen haftet nicht für Ausfälle oder Schäden, die durch eine kommerzielle Nutzung des Produkts, unsachgemäße Verwendung oder nicht spezifizierte Verwendung verursacht werden. Solche Schäden führen zum Erlöschen der Garantie.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn eine der folgenden Situationen eintritt:

- Das Produkt oder das Netzkabel ist beschädigt.
- Das Produkt fällt versehentlich herunter, was zu einem ungewöhnlichen Zustand des Produkts führt.

Wenn eine der oben genannten Fälle zutrifft, setzen Sie sich mit unserem Kundenservice in Verbindung.





ACHTUNG: Dieses Gerät wird während des Betriebs sehr heiß! Es besteht Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie das Gerät maximal 3 Stunden am Stück und lassen Sie es nach dem Betrieb mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

- Um Gefahren zu vermeiden, legen Sie kein Papier, Aluminiumfolie, Stoff oder andere ungeeignete Materialien auf den Induktionskocher.
- Hinweise für Personen mit Herzschrittmacher: Unsere Geräte mit Induktionstechnik erfüllen die für den deutschen Markt notwendigen Anforderungen, trotzdem sollten Personen mit Herzschrittmachern folgende Punkte aus Sicherheitsgründen beachten:

Informieren Sie sich: Nicht alle Herzschrittmacher sind gleich. Es ist wichtig, dass Sie die spezifischen Empfehlungen und Warnungen für Ihr Gerät kennen. Lesen Sie das Handbuch und konsultieren Sie Ihren Arzt, ob dieser Bedenken hat.

- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen keine Fremdkörper, wie z.B. Eisendraht eingelegt oder die Lüftungsöffnung bzw. Lufteintrittsöffnung blockiert werden.
- Halten Sie genug Abstand zu Gegenständen, die auf Magneten reagieren, wie z. B. Radio, Fernseher, Geldkarten etc.
- Das Gerät darf nicht fest verbaut werden.
- Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Geschirr.
- Lassen Sie niemals metallische Gegenstände, wie z.B. Messer, Gabeln oder Löffel auf der Induktionsplatte liegen, da diese sich stark erhitzen können.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen.
- Die Glasplatte kann sich durch abstrahlende Hitze erwärmen. Berühren Sie die Oberfläche nicht unmittelbar nach dem Kochen. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Überlasten Sie die Induktionsplatte nicht. Dies könnte zu Beschädigungen führen. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Gesamtlast von 4kg nicht überschreiten.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - in Pensionen und Bed & Breakfast-Betrieben.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Informationen zur Reinigung entnehmen Sie bitte den folgenden Abschnitten.
- Dieses Induktionskochfeld ist zum Kochen und Erhitzen von Speisen in Töpfen und Pfannen mit ferromagnetischem Boden konzipiert und sorgt für eine effiziente und gleichmäßige Wärmeverteilung bei verschiedensten Kochaufgaben.

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

1. Lieferumfang

- Induktionsplatte
- Bedienungsanleitung

2. Technische Daten

Spannungsversorgung	220-240 V AC 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	max. 2100 W
Einstellbare Leistung	120W - 2100W (in 9 Stufen)
Energieverbrauch	184,7 Wh/kg
Abmessungen (H x B x T)	350x280x42mm
Gewicht	2206 g
Produkteigenschaften	• Timerfunktion • Signalton • Automatische Kochtopf-Erkennung • Anti-Rutsch-Füße

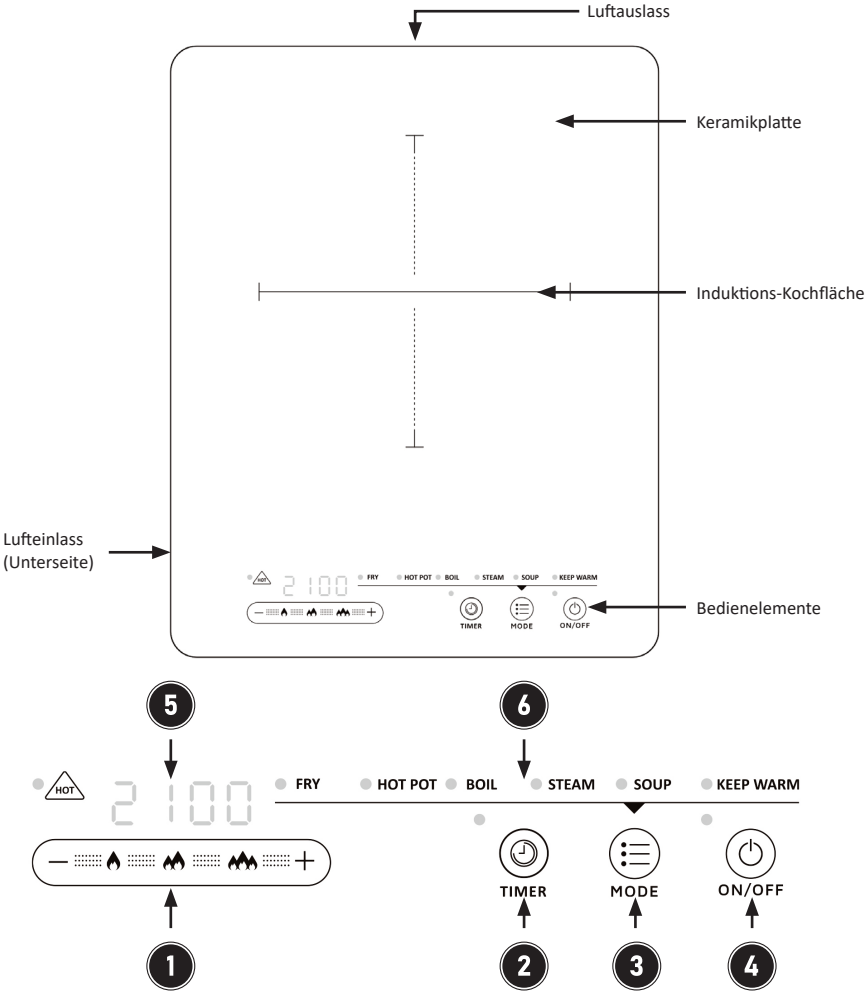
Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus: Standby-Modus: 0,6 W

Die maximal benötigte Zeit, um den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen: weniger als 1 Minute
Der Energieverbrauch eines elektrischen Haushaltskochfelds (EC-Kochfeld) wird in Wh pro kg Wasser, das bei normierter Messung (Wh / kg) erwärmt wurde, unter Berücksichtigung aller Kochgeschirrteile unter standardisierten Testbedingungen und auf die erste Dezimalstelle gerundet gemessen. Die Norm EN 60350-2: 2018+A1:2021 wurde als Referenz für die Messung und Berechnung verwendet.

3. Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie, ob das Zubehör und alle Teile vollständig und unbeschädigt im Lieferumfang enthalten sind.
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel “Reinigung und Pflege” in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

4. Produkt-Details



1	"-" Taste // Low Power // Medium Power // High Power // "+" Taste
2	"TIMER"-Taste
3	"MODE"-Taste
4	"ON/OFF"-Taste
5	Display
6	Funktionsprogramme

5. Bedienelemente (Touch)

Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, so dass Sie keinen Druck anwenden müssen. Benutzen Sie die Fingerkuppe des Fingers, nicht die Fingerspitze. Eine erfolgreich registrierte Bedienung wird durch einen akustischen Signalton bestätigt.

Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente stets sauber, trocken und nicht bedeckt sind. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung negativ beeinflussen.

6. Funktionsprogramme

Taste	Beschreibung
— +	• Nachdem Sie einen Modus ausgewählt haben, können Sie die Leistung mit den „+“- oder „-“-Tasten anpassen, um die Leistung zu regulieren. • In einigen Modi passt das Induktionskochfeld die Leistung während des Heizvorgangs automatisch an die jeweiligen Kochanforderungen an. • In bestimmten Modi ist die Leistung auf die jeweiligen Kochanforderungen begrenzt.
"TIMER"	• Ohne aktivierte Timer-Funktion, erhitzt das Induktionskochfeld die Zutaten für bis zum manuellen abschalten. • Falls ein Timer benötigt wird, wählen Sie eine Funktion aus und drücken Sie anschließend die „Timer“-Taste. Sobald der Timer im Display angezeigt wird, drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen. (bis maximal 3 Stunden). • Sobald die Einstellung abgeschlossen ist, bleibt die Zahl nach kurzem Blinken auf dem Display sichtbar. Das Induktionskochfeld beginnt dann mit dem Countdown. • Nach Ablauf des Countdowns stoppt das Induktionskochfeld automatisch die Erhitzung und schaltet sich aus. Hinweis: Durch längeres Drücken der „+“- oder „–“-Taste lässt sich der Timer in 10-Minuten-Schritten einstellen.
"MODE"	• Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die „MODE“-Taste, um den gewünschten Kochmodus auszuwählen. • Die verfügbaren Funktionen sind: Fry, Hot pot, Boil, Steam, Soup und Keep warm. • Detaillierte Informationen zum Heizprozess der einzelnen Kochmodi finden Sie unter "Funktionsprogramme“.

Taste	Beschreibung
"ON/OFF"	**Einschalten** • Nachdem Sie die „ON/OFF“-Taste gedrückt haben, wählen Sie mit den Funktionstasten den gewünschten Modus aus. Das Induktionskochfeld wechselt in den Betriebsmodus. • Wenn nach dem Drücken der „ON/OFF“-Taste innerhalb von 10 Sekunden keine Funktionstaste betätigt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. • Wenn nach dem Drücken einer Funktionstaste kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochplatte steht, heizt das Induktionskochfeld nicht auf, und ein Alarm ertönt, um darauf hinzuweisen, dass ein Topf benötigt wird. Eine Minute später schaltet sich das Gerät automatisch aus. **Ausschalten** • Nach Ablauf der Betriebszeit schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. • Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausschalten möchten, drücken Sie die „ON/OFF“-Taste.
	Mit der "Low Power"-Taste, können Sie das Gerät direkt auf die voreingestellte Stufe (120W) einstellen.
	Mit der "Medium Power"-Taste, können Sie das Gerät direkt auf die voreingestellte Stufe (800W) einstellen.
	Mit der "High Power"-Taste, können Sie das Gerät direkt auf die voreingestellte Stufe (1800W) einstellen.

Benutzer können je nach Kochbedarf zwischen verschiedenen Funktionsprogrammen wählen.

Programm	Beschreibung
Fry	Der Kochmodus „Fry“ ist für das Kochen bei hohen Temperaturen geeignet. Während des Heizvorgangs können Zeit und Leistung jederzeit angepasst werden. Sobald die Temperatur der Zutaten das für den gewählten Modus festgelegte Niveau erreicht (die maximale Temperatur variiert je nach Modus), wechselt das Induktionskochfeld in den Intervallbetrieb oder stoppt die Erhitzung. Sobald die Temperatur sinkt, nimmt das Induktionskochfeld den Heizvorgang wieder auf.

Programm	Beschreibung
Hot Pot	• Das Funktionsprogramm „Hot Pot“ eignet sich für Heizanforderungen wie Hotpot und das Kochen von Wasser. Während des Heizvorgangs können Zeit und Leistung jederzeit angepasst werden.
Boil	Der „Boil“-Modus ist zum Kochen von Wasser. Nach Ablauf der Betriebszeit schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Hinweis: • Es wird empfohlen, den Topf mit Wasser zu füllen, das 30% bis 80% des Fassungsvermögens des Topfes ausmacht, wenn Sie Wasser kochen. • Beim Kochen von Wasser können Faktoren wie ein unebener Topfboden, Kalkablagerungen oder Wetterbedingungen den Kochvorgang beeinflussen. • Bitte verwenden Sie beim Kochen von Wasser einen speziellen Suppentopf oder Wasserkocher.
Soup / Steam	Für die Funktionsprogramme „Soup“ (Suppe) und „Steam“ (Dampfgaren) kann das Induktionskochfeld die Leistung automatisch basierend auf der eingestellten Zeitdauer und der Temperatur der Zutaten steuern. In diesen Modi kann die Leistung jederzeit innerhalb des einstellbaren Leistungsbereichs angepasst werden.
Keep warm	• Der Warmhaltemodus eignet sich für Gerichte, die mit geringer Hitze warm gehalten werden müssen. In diesem Modus erhitzt das Gerät die Zutaten mit geringer Leistung, um eine bestimmte Temperatur im Topf aufrechtzuerhalten. Hinweis: In diesem Modus kann die Leistung nicht reguliert werden.

7. Inbetriebnahme

1. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind und halten Sie das Geschirr von der unmittelbaren Umgebung der Keramikplatte fern.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Topf oder die Pfanne, in der sich die Lebensmittel oder Flüssigkeiten befinden, in der Mitte der Keramikplatte platziert ist.

3. Drücken Sie die Taste "ON/OFF". Die Induktionsplatte schaltet sich ein. Drücken Sie die "MODE"-Taste, um zwischen den verschiedenen Funktionsprogrammen zu wählen. Falls Sie an dem jeweiligen Modus noch anpassungen der Leistung vornehmen möchten, können Sie dies mit den Tasten "+" und "-" tun, oder auf die voreingestellten Stufen "Low, Medium und High" auswählen, indem Sie auf das entsprechende Symbol tippen.
4. Wenn kein geeigneter Topf auf der Keramikplatte vorhanden ist, erwärmt sich die Induktionsplatte nicht und die Status-LED der "ON/OFF"-Taste leuchtet.

8. Leistungsstufen

Nach dem Einschalten und anschließendem Auswählen einer Funktion über die "MODE"-Taste der Induktionsplatte, drücken Sie die "+" oder "-"-Taste, um zwischen den Leistungsstufen des Kochfeldes einzustellen.

Alternativ können Sie über die 3 voreingestellten Leistungsstufen "Low Power", "Medium Power" und "High Power" direkt auf 120W (Low Power) 800W (Medium Power) oder 1800W (High Power) einstellen.

9. Timerfunktion

- Wenn die Timer-Funktion nicht aktiviert ist, erhitzt das Induktionskochfeld die Zutaten für die voreingestellte Dauer.
- Falls ein Timer benötigt wird, drücken Sie zuerst die „Timer“-Taste. Sobald die Zahlen auf dem Display blinken, drücken Sie die „+“- oder „-“-Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Sobald die Einstellung abgeschlossen ist, bleibt die Zahl nach kurzem Blinken auf dem Display sichtbar. Das Induktionskochfeld beginnt dann mit dem Countdown.
- Nach Ablauf des Countdowns stoppt das Induktionskochfeld automatisch die Erhitzung und schaltet sich aus.

10. Gerät ausschalten

Nach Ablauf der Betriebszeit schaltet sich der Induktionsherd automatisch aus.

Drücken Sie die "ON/OFF"-Taste, um das Gerät auszuschalten.

Wenn der Topf entfernt wird, stoppt der Induktionskocher die Erwärmung unverzüglich. Der Lüfter kann bis zu 60 Sekunden nachlaufen.

⚠ Hinweis: Berühren Sie die Keramikoberfläche nach dem Kochvorgang nicht. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Zusätzlich zeigt das Gerät an, ob die Oberfläche noch heiß ist – eine rote LED neben der Anzeige „HOT“ leuchtet in diesem Fall.

11. Topfmaterial



Kompatibles Topfmaterial: Eisen und magnetischen Edelstahl mit einem Durchmesser von optimal: 15 - 20 cm. Bevorzugt werden dünne Böden, um Energieverluste möglichst gering zu halten.
Inkompatibles Topfmaterial: Glas, Keramik, Aluminium, Kupfer und andere nicht magnetische Materialien.

Hinweis: Sollten Sie sich nicht sicher sein, ob Ihr Topf für dieses Gerät geeignet ist, kontaktieren Sie bitte den Topfhersteller oder achten Sie darauf, dass folgendes Symbol auf dem Topf vorhanden ist:

Alternativ können Sie die Induktionstauglichkeit Ihres Kochgeschirrs prüfen, indem Sie einen Magneten an den Topfboden halten. Wenn der Magnet haften bleibt, ist der Kochtopf geeignet.

12. Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung schalten Sie bitte zuerst das Gerät aus. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Kochplatte des Induktionskochers vollständig abgekühlt ist. Nach langem Gebrauch des Induktionskochers wird der Lufteinlass/Luftauslass staubig. Bitte wischen Sie diesen mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Staub im Luftein- bzw. Luftauslass können mit einer weichen Bürste oder einem Mini-Staubsauger gereinigt werden.

Wischen Sie Ölflecken von der Kochplatte ab. Entfernen Sie diese mit einem weichen, feuchten Tuch mithilfe eines geeigneten Reinigungsmittels.

Danach mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen, bis das Gerät vollständig abgetrocknet ist.

Wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schützen Sie die Induktionsplatte vor Staub und Insekten.

13. Fehlerbehebung

Fehler	Fehlergrund	Fehlerbehebung
Nach Einstecken des Netzkabels und Drücken der Taste "ON/OFF" leuchten die Anzeige und das Display nicht auf.	Ist der Netzstecker richtig angeschlossen?	Den Netzstecker richtig anschließen.
	Ist die Steckdose, die Sicherung oder das Netzkabel defekt ?	Überprüfen Sie die Steckdose, die Sicherung und das Netzkabel auf einen Defekt. Verwenden Sie das Gerät bei einem Defekt nicht weiter!
Die Anzeige "ON/ STANDBY" leuchtet auf und funktioniert ordnungsgemäß, jedoch startet der Heizvorgang nicht.	Ist das Topfmaterial richtig?	Verwenden Sie einen Topf mit dem richtigen Material.
	Technischer Defekt	Wenden Sie sich in diesem Fall an unseren Kundenservice.
Gerät stoppt aufzuheizen	Ist die Temperatur des Öls beim Frittieren von Speisen zu hoch?	Achten Sie darauf, dass die Temperatur des Öls nicht zu hoch ist
	Ist die Temperatur in der Umgebung sehr hoch?	Umgebungstemperatur verringern
	Ist der Lufteinlass oder der Luftauslass des Induktionsherdes blockiert?	Blockieren Sie niemals den Lufteinlass oder den Luftauslass.
	Der Selbstschutz der Induktionsplatte wurde aktiviert.	Warten Sie einige Minuten und schließen Sie das Gerät an.
Fehlercode	C1, C2, C3	Warten Sie einen Moment und drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, wenn die Temperatur der Kochplatte normal ist, funktioniert die Induktionskochplatte wie gewohnt.
	EH, EL	Schalten Sie die Kochplatte aus, wenn die Spannung normal ist, und dann wieder ein, sie funktioniert dann wie gewohnt.
	E1, E2, E3, E4, E7, EU	In diesem Fall wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Achtung! Wenn es während der Verwendung zu ungewöhnlichen Situationen kommt, ziehen Sie bitte sofort den Netzstecker und trennen Sie die Stromversorgung. Bei einem Ausfall des Produkts wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

14. Sicherheitshinweise und Haftungsausschluss

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

Setzen Sie das Gerät keinen plötzlichen Temperaturwechseln oder starken Vibrationen aus, da dies die Elektronikteile beschädigen könnte. Prüfen Sie vor der Verwendung das Gerät auf Beschädigungen. Das Gerät sollte nicht benutzt werden, wenn es einen Stoß abbekommen hat oder in sonstiger Form beschädigt wurde. Beachten Sie bitte die nationalen Bestimmungen und Beschränkungen. Nutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, die in der Anleitung beschrieben sind. Dieses Produkt ist kein Spielzeug.

Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern oder geistig beeinträchtigten Personen auf.

Jede Reparatur oder Veränderung am Gerät, die nicht vom ursprünglichen Lieferanten durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Gewährleistungs- bzw. Garantieansprüche. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die diese Anleitung gelesen und verstanden haben. Die Gerätespezifikationen können sich ändern, ohne dass vorher gesondert darauf hingewiesen wurde.

15. 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 un-

sachgemäßer Entsorgung die Umwelt nachhaltig schädigen können.

Sie sind als Verbraucher nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.



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

Hiermit erklärt die Firma WD Plus GmbH, dass sich das Gerät 307823 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet. Eine vollständige Konformitätserklärung erhalten Sie bei: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hannover

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Before connecting the appliance, ensure that the mains voltage matches the specification on the nameplate of the appliance!
- This product should not be operated if the cable or plug is damaged or defective!
- When disconnecting from the mains, please hold the plug instead of pulling the power cord.
- The product should not be used if it has fallen down or has been damaged!
- Do not touch any hot surfaces! Always use the knobs or handles provided!
- Never immerse the appliance, plug or cable in water or any other liquid! The product should not be rinsed in water!
- Turn off the appliance after use. Disconnect the mains plug before cleaning it.
- Do not allow the cable and the plug to protrude over an edge or over hot surfaces!
- Use only accessories recommended by the appliance manufacturer! There is a risk of injury!
- Monitor the product constantly, especially if children or invalid persons are nearby.
- Do not place the product near other hot appliances such as gas, electric or backing ovens.
- The product should not be placed on an unstable, moist surface or on surfaces that are not heat-resistant during use.

- Any damage or malfunction should be avoided.
- Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision. Cleaning may be carried out only by children who are older than 8 years and under supervision.
- Do not cover the appliance during use! Heat and steam should be able to escape. A fire can occur if it is covered with flammable material.
- Use the appliance only for intended purpose described in this user manual!
- Do not use the appliance outdoors!
- The inserted socket must be provided with an earthing protection. The plug must be firmly in place, otherwise the loose connection may cause a fire. Multifunctional sockets should not be used simultaneously with other appliances.
- Do not use water as an extinguishing agent if the product catches fire. Please cover the burning food items quickly with a damp cloth.
- This appliance can be used by children above the age of 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Place the product out of the reach of children.
- Keep the appliance and cable out of the reach of children under the age of 8 years.
- Children should always be supervised to ensure

that they do not play with the appliance!
- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his customer service personnel or an equally qualified person in order to avoid hazards.
- This appliance should not be operated with an external timer or a separate remote control system!
- Never open the housing of the appliance. There is a risk of electric shock!
- The appliance is intended for household use or similar uses, e.g., small kitchens in shops, offices or other workplaces, farms, for use by guests in hotels, motels or other lodging establishments, in private boarding houses or holiday homes. The company is not liable for any malfunction or damage caused by commercial use of the product, improper use or unspecified use. Such damage will void the warranty.

Do not use the product if one of the following situation occurs:

- The product or the power cable is damaged.
- The product falls down accidentally, leading to the product being in a non-standard condition.

If any of the above happens, please contact our customer service department.





CAUTION: This appliance becomes very hot during use! There is a risk of burns! Use the device up to maximum of 3 hours at a time and allow it to cool for at least 30 minutes after use.

- To avoid risks, do not place any paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable materials on the induction cooker.
- Information for people with pacemakers: Our devices with induction technology fulfil the requirements necessary for the German market, but people with pacemakers should nevertheless observe the following points for safety reasons: Inform yourself: Not all pacemakers are the same. It is important that you know the specific recommendations and warnings for your device. Read the manual and consult your doctor if they have any concerns.
- To avoid risks, do not insert any foreign objects such as iron wire into the air vent and do not block it.
- Keep it at a safe distance from objects that react to magnets, such as radio, television, cash cards, etc.
- The appliance should not be permanently installed.
- Use only induction-safe dishes.
- Never leave any metal objects, such as knives, forks or spoons on the induction plate, as they can become very hot.
- Do not heat any closed cans.

- The glass plate can become hot due to the radiating heat. Do not touch the surface immediately after cooking. Wait until the appliance cools down.
- Do not overload the induction plate. This could lead to damage. Make sure that you do not exceed the total capacity of 4kg.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
  - bed and breakfast type environments.
- Appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Regarding information about clean please refer to following paragraphs.
- This induction hob is designed for cooking and heating food in pots and pans with ferromagnetic bases, ensuring efficient and even heat distribution for various culinary tasks.

Thank you for purchasing a product from Arendo. Please read the following operating instructions carefully so that you can enjoy your purchased appliance for a long time. Before using the delivered goods, please check that they are complete, free of defects and undamaged.

1. Scope of delivery

- Induction plate
- Instruction manual

2. Technical data

Power supply	220-240 V AC 50/60 Hz
Power consumption	max. 2100 W
Adjustable power	120W - 2100W (in 9 steps)
Energy consumption	184.7 Wh/kg
Dimensions (H x W x D)	350x280x42mm
Weight	2206 g
Product features	• Timer function • Signal tone • Automatic saucepan detection • Anti-slip feet

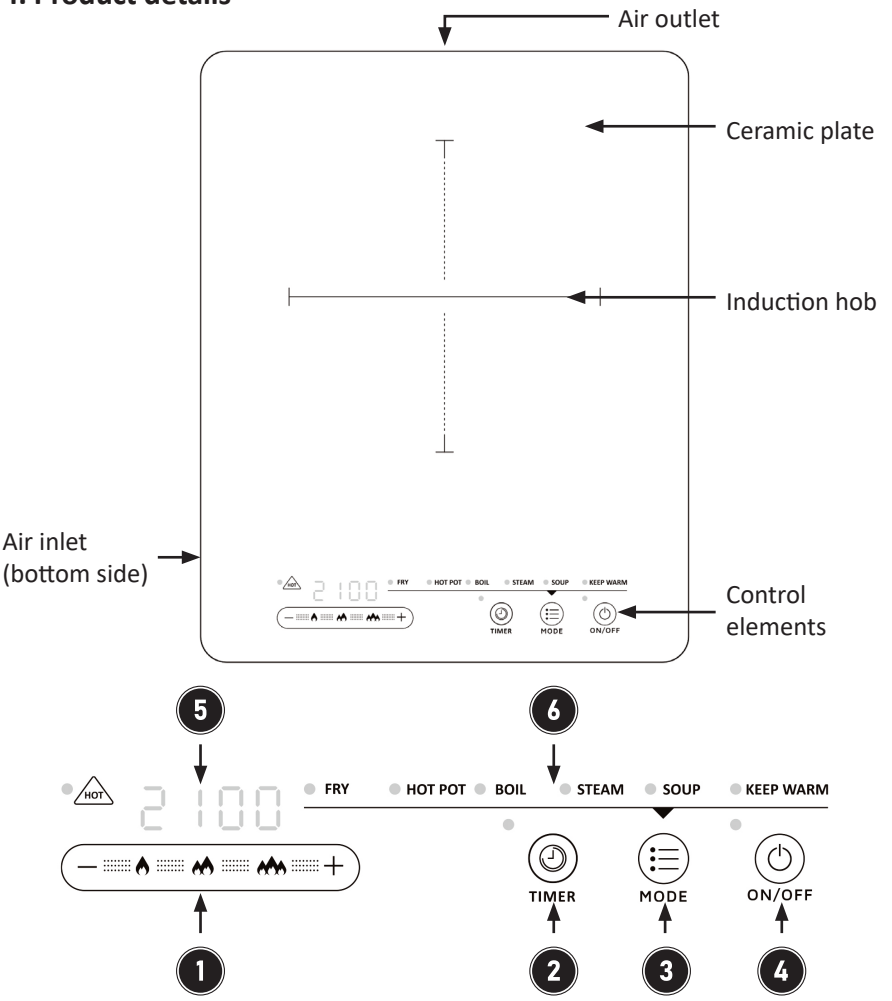
Product information on power consumption and the time until the corresponding energy-saving mode is reached: Standby mode: 0.6 W

The maximum time required to reach the corresponding energy-saving mode: less than 1 minute.
The energy consumption of a domestic electric cooktop (EC cooktop) is measured in Wh per kg of water heated in standardised measurement (Wh / kg), taking into account all cookware parts under standardised test conditions and rounded to the first decimal place. The standard EN 60350-2: 2018+A1:2021 was used as a reference for the measurement and calculation.

3. Before first use

- Check that the accessories and all parts are complete and undamaged.
- Clean all parts as described in the chapter ‘Cleaning and care’ in these operating instructions.

4. Product details



1	'-' button // Low power // Medium power // High power // "+" button
2	'TIMER' button
3	'MODE' button
4	'ON/OFF' button
5	Display
6	Function programmes

5. Control elements (Touch)

The controls respond to touch, so you do not need to apply pressure. Use the fingertip of the finger, not the fingertip. A successfully registered operation is confirmed by an acoustic signal tone.

Make sure that the operating elements are always clean, dry and not covered. Even a thin film of water can have a negative effect on operation.

6. Function programmes

Button	Description
— +	• Once you have selected a mode, you can adjust the power using the '+' or '-' buttons to regulate the power. • In some modes, the induction hob automatically adjusts the power to the respective cooking requirements during the heating process. • In certain modes, the power is limited to the respective cooking requirements.
"TIMER"	• If the timer function is not activated, the induction hob heats the ingredients until it is switched off manually. • If a timer is required, select a function and then press the 'Timer' button. As soon as the timer appears on the display, press the '+' or '-' button to set the desired time. (up to a maximum of 3 hours). • As soon as the setting is complete, the number remains visible on the display after flashing briefly. The induction hob then starts the countdown. • At the end of the countdown, the induction hob automatically stops heating and switches off. Note: The timer can be set in 10-minute increments by pressing and holding the '+' or '-' button.
"MODE"	• Switch on the appliance and press the 'MODE' button to select the desired cooking mode. • The available functions are: Fry, Hot pot, Boil, Steam, Soup and Keep warm. • Detailed information on the heating process for the individual cooking modes can be found under 'Function programmes'.

Button	Description
"ON/OFF"	**Switch on** • After pressing the 'ON/OFF' button, use the function buttons to select the desired mode. The induction hob switches to operating mode. • If no function button is pressed within 10 seconds of pressing the 'ON/OFF' button, the induction hob switches off automatically. • If there is no suitable cookware on the hob after pressing a function button, the induction hob will not heat up and an alarm will sound to indicate that a pan is required. One minute later, the appliance switches off automatically. **Switch off** • Once the operating time has elapsed, the induction hob switches off automatically. • If you want to switch the appliance off prematurely, press the 'ON/OFF' button.
	With the 'Low Power' button, you can set the appliance directly to the preset level (120W).
	With the 'Medium Power' button, you can set the appliance directly to the preset level (800W).
	With the 'High Power' button, you can set the appliance directly to the preset level (1800W).

Users can choose between different function programmes depending on their cooking requirements.

Programme	Description
Fry	The 'Fry' cooking mode is suitable for cooking at high temperatures. The time and power can be adjusted at any time during the heating process. As soon as the temperature of the ingredients reaches the level set for the selected mode (the maximum temperature varies depending on the mode), the induction hob switches to interval mode or stops heating. As soon as the temperature drops, the induction hob resumes the heating process.

Programme	Description
Hot Pot	• The 'Hot Pot' function programme is suitable for heating requirements such as hot pots and boiling water. The time and power can be adjusted at any time during the heating process.
Boil	The 'Boil' mode is for boiling water. After the operating time has elapsed, the induction hob switches off automatically. Note: • It is recommended to fill the pot with water that makes up 30% to 80% of the pot's capacity when boiling water. • When boiling water, factors such as an uneven pot bottom, limescale deposits or weather conditions can affect the boiling process. • Please use a special soup pot or kettle when boiling water.
Soup / Steam	For the 'Soup' and 'Steam' function programmes, the induction hob can control the power automatically based on the set time and the temperature of the ingredients. In these modes, the power can be adjusted at any time within the adjustable power range.
Keep warm	Keep warm mode is suitable for dishes that need to be kept warm at low heat. In this mode, the appliance heats the ingredients at low power to maintain a certain temperature in the pan. Note: The power cannot be regulated in this mode.

7. Start-up

1. Make sure that the ventilation openings are not blocked and keep crockery away from the immediate vicinity of the ceramic hob.
2. Make sure that the pot or pan containing the food or liquids is placed in the centre of the ceramic plate.

3. Press the ‘ON/OFF’ button. The induction hob switches on. Press the ‘MODE’ button to select between the various function programmes. If you want to adjust the power of the respective mode, you can do this using the ‘+’ and ‘-’ buttons or select the preset levels ‘Low, Medium and High’ by tapping the corresponding symbol.
4. If there is no suitable pot on the ceramic hob, the induction hob will not heat up and the status LED on the ‘ON/OFF’ button will light up.

8. Power levels

After switching on and then selecting a function using the ‘MODE’ button on the induction hob, press the ‘+’ or ‘-’ button to switch between the power levels of the hob.

Alternatively, you can set the 3 preset power levels ‘Low Power’, ‘Medium Power’ and ‘High Power’ directly to 120W (Low Power), 800W (Medium Power) or 1800W (High Power).

9. Timer function

- If the timer function is not activated, the induction hob heats the ingredients for the preset time.
- If a timer is required, first press the ‘Timer’ button. As soon as the numbers flash on the display, press the ‘+’ or ‘-’ button to set the desired time.
- As soon as the setting is complete, the number will remain visible on the display after flashing briefly. The induction hob then starts the countdown.
- At the end of the countdown, the induction hob automatically stops heating and switches off.

10. Switch off the device

The induction hob switches off automatically when the operating time has elapsed.

Press the ‘ON/OFF’ button to switch off the appliance.

When the pot is removed, the induction hob stops heating immediately. The fan can run for up to 60 seconds.

Note: Do not touch the ceramic surface after the cooking process. Wait until the appliance has cooled down completely. The appliance also indicates whether the surface is still hot - a red LED next to the 'HOT' indicator lights up if this is the case.

11. Pot material



Compatible pot material: Iron and magnetic stainless steel with an optimum diameter of 15 - 20 cm. Thin bases are preferred in order to minimise energy losses.
Incompatible pot material: Glass, ceramics, aluminium, copper and other non-magnetic materials.

Note: If you are not sure whether your pan is suitable for this appliance, please contact the pan manufacturer or make sure that the following symbol is present on the pan:

Alternatively, you can test the induction suitability of your cookware by holding a magnet to the base of the pan. If the magnet sticks, the cookware is suitable.

12. Cleaning and care

Before cleaning, please switch off the appliance first. Then pull the mains plug out of the socket. Wait until the hotplate of the induction hob has cooled down completely. After using the induction hob for a long time, the air inlet/air outlet becomes dusty. Please wipe it with a soft, dry cloth. Dust in the air inlet or air outlet can be cleaned with a soft brush or a mini hoover.

Wipe off oil stains from the hotplate. Remove them with a soft, damp cloth using a suitable cleaning agent.

Then wipe with a soft, damp cloth until the appliance is completely dry.

If you are not going to use it for a longer period of time, disconnect the mains plug from the socket. Protect the induction plate from dust and insects.

13. Troubleshooting

Error	Reason for error	Troubleshooting
After plugging in the mains cable and pressing the 'ON/OFF' button, the display and the display do not light up.	Is the mains plug connected correctly?	Connect the mains plug correctly.
	Is the socket, the fuse or the mains cable defective?	Check the socket, the fuse and the mains cable for defects. Do not continue to use the appliance if it is defective!
The 'ON/STANDBY' indicator lights up and works properly, but the heating process does not start.	Is the pot material correct?	Use a pot with the right material.
	Technical defect	In this case, please contact our customer service.
Device stops heating up	Is the temperature of the oil too high when frying food?	Make sure that the temperature of the oil is not too high
	Is the temperature in the neighbourhood very high?	Reduce ambient temperature
	Is the air inlet or the air outlet of the induction hob blocked?	Never block the air inlet or the air outlet.
	The self-protection of the induction plate has been activated.	Wait a few minutes and connect the device.
Error code	C1, C2, C3	Wait a moment and press the 'ON/OFF' button, when the hotplate temperature is normal, the induction hob will work as usual.
	EH, EL	Switch off the hotplate when the voltage is normal and then switch it on again, it will then work as usual.
	E1, E2, E3, E4, E7, EU	In this case, please contact our customer service.

arendo

Caution! If unusual situations occur during use, please unplug the mains plug immediately and disconnect the power supply. If the product fails, please contact our customer service.

14. Safety instructions and disclaimer

Never attempt to open the appliance to carry out repairs or modifications. Avoid contact with the mains voltage. Do not short-circuit the product. The device is not waterproof, please only use it in dry conditions. Protect it from high humidity, water and snow. Keep the device away from high temperatures.

Do not expose the appliance to sudden changes in temperature or strong vibrations, as this could damage the electronic components. Check the device for damage before use. The appliance should not be used if it has been knocked or damaged in any other way. Please observe the 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 modification to the appliance that is not carried out by the original supplier will invalidate the warranty or guarantee claims. The appliance may only be used by persons who have read and understood these instructions. The device specifications may change without prior notice.

15. 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 improperly.

As a consumer, you are obliged under the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG) to return electrical and electronic equipment free of charge at the end of its service life to the manufacturer, the point of sale or to public collection centres set up for this purpose. 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 307823 is in compliance with the essential requirements and other relevant regulations. A complete declaration of conformity can be obtained from: WD Plus GmbH, Wohlenbergstraße 16, 30179 Hanover, Germany

Notes

Notes

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

V1.2