arendo®

USER MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUCTION HOB

2 PLATES

Mod.-Nr.: 308735

Table of contents

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

https://model.ganzeinfach.de/308735

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 15kg 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

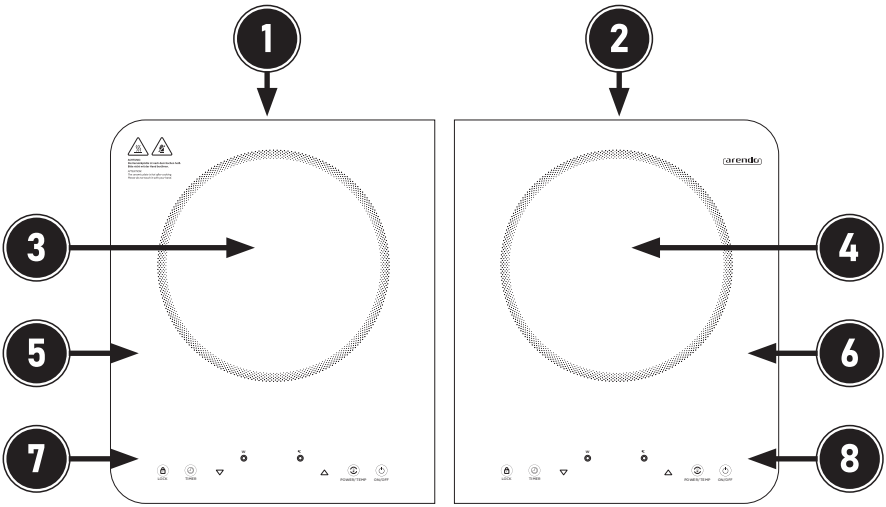
Spannungsversorgung	220-240 V AC 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	3500 W
Einstellbare Leistung	• linke Platte 200W-2000W (in 10 Stufen) • rechte Platte 200W-1500W (in 8 Stufen)
Einstellbare Temperatur	rechte + linke Platte 60°C-240°C (in 10 Stufen)
Abmessung (H x B x T)	4,7cm x 56,2cm x 33cm
Gewicht	4 Kg
Produkteigenschaften	• Timerfunktion • Signalton • Automatische Kochtopf-Erkennung • Anti-Rutsch-Füße

Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus: Standby-Modus: 0,79 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

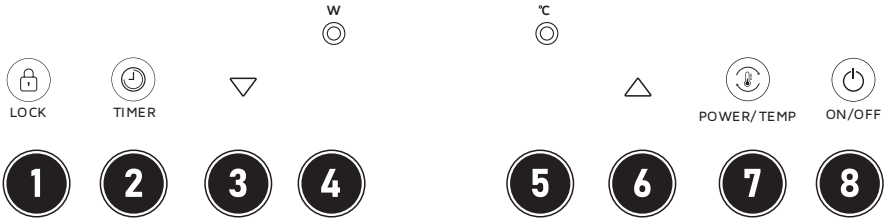
- Überprüfen Sie, ob das Zubehör und alle Teile vollständig und unbeschädigt im Lieferumfang enthalten sind.
- Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

4. Produkt-Details



1	Luftauslass linke Induktions-Kochfläche
2	Luftauslass rechte Induktions-Kochfläche
3	Linke Induktions-Kochfläche
4	Rechte Induktions-Kochfläche
5	Glaskeramikplatte links
6	Glaskeramikplatte rechts
7	Bedienelemente links
8	Bedienelemente rechts

5. Bedienelemente (Touch, rechts und links identisch)



1	Lock-Taste
2	Timer-Taste
3	Einstellungstaste „Down“
4	Leistungsmodus, „W“-Anzeige
5	Temperaturmodus, „°C“-Anzeige
6	Einstellungstaste „Up“
7	Umschalt-Taste „Power/Temp“
8	ON/OFF-Taste

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 Bedie¬nung negativ beeinflussen.

6. Inbetriebnahme

1. Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen (4. Produktdetails (1) + (2)) nicht blockiert sind und halten Sie Geschirr von der unmittelbaren Umgebung der Keramikplatten fern.
2. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer ordnungsgemäß angeschlossenen Steckdose. Es ertönt ein kurzer Signalton, alle LEDs blinken kurz auf, anschließend zeigen beide Displays „L“.
3. Stellen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf eines der Induktionskochfelder und achten darauf, dass sich diese stets in der Mitte des Kochfeldes befinden. Selbstverständlich können Sie auch auf beiden Kochfeldern Parallel kochen oder braten.
4. Drücken Sie die ON/OFF-Taste des Kochfeldes, welches Sie nutzen möchten. Das Display schaltet auf „ON“.
5. Drücken Sie anschließend die Power/Temp-Taste um den Kochvorgang zu starten. Die „W“-Anzeige leuchtet und im Display wird die eingestellte Leistung des Kochfeldes angezeigt.
   Das linke Kochfeld startet automatisch mit 1600W.
   Das rechte Kochfeld startet automatisch mit 1300W.
   Das Kochfeld beginnt mit dem aufheizen.

6.a Leistungseinstellung
Sie können die Leistung für beide Kochfelder am jeweiligen Bedienfeld mit den Einstellungstasten „Up“ und „Down“ je nach Bedarf anpassen.

Stufen im Leistungsmodus (Leistung in W):

Linkes Kochfeld	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Rechtes Kochfeld	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500	/	/

6.b Temperatureinstellung
Durch erneutes drücken der Power/Temp-Taste, schalten Sie vom Leistungsmodus in den Temperaturmodus, die „°C“-Anzeige leuchtet und im Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.
Beide Kochfelder starten automatisch mit 180°C. Die Temperatur kann nun ebenfalls mit den Einstellungstasten „UP“ und „Down“ angepasst werden.

Stufen im Temperaturmodus (Temperatur in °C):

Linkes Kochfeld	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Rechtes Kochfeld	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Hinweis: Durch drücken der Power/Temp-Taste, können Sie zwischen dem Leistungs- und Temperaturmodus wechseln. Nach jedem Wechsel, startet der jeweilige Modus mit der voreingestellten Leistung (Links=1600W, Rechts=1300W) oder der voreingestellten Temperatur (beide = 180°C).

6. Treffen Sie nun alle Einstellungen so, dass Sie für Ihre Lebensmittel und den Koch- oder Bratvorgang geeignet sind.
7. Zum beenden des Kochvorgangs drücken Sie erneut die ON/OFF-Taste des jeweiligen Kochfeldes, das Kochfeld schaltet sich ab, es ertönt ein Signalton und das Display zeigt „H“.

WICHTIG! Solange ein Display „H“ zeigt, ist das dazugehörige Kochfeld heiß und darf nicht berührt werden. Es besteht Verbrennungsgefahr!

7. Timerfunktion

Sie haben die Möglichkeit für jedes Kochfeld einen Timer einzustellen.

1. Schalten Sie dafür das Gerät ein und stellen es nach Ihren Wünschen für den Kochvorgang ein (wie in 6. Inbetriebnahme).
2. Haben Sie den Kochvorgang gestartet, können Sie durch drücken der Timer-Taste die Timerfunktion einschalten mit den Einstellungstasten „Up“ und „Down“ einen Timer von 1 Minute bis zu 4 Stunden einstellen.
    - Durch einfaches tippen einer Einstellungstaste, kann der Timer Minutengenau eingestellt werden.
    - Durch tippen und halten einer Einstellungstaste, kann der Timer in 10-Minuten-Schritten eingestellt werden.
3. Wenn Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, drücken Sie erneut die Timer-Taste um diesen zu aktivieren.
    - Während der Einstellung des Timers blinkt die Timer-Taste und die eingstellte Zeit im Display.
    - Ist ein Timer aktiv, leuchtet sie durchgehend und die Restlaufzeit wird im Wechsel mit der eingestellten Leistung oder Temperatur im Display angezeigt.
4. Nach Ablauf des Timers ertönt ein Signalton und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, das Display zeigt „L“. (Wenn die Kochfläche noch heiß ist, erscheint „H“ auf dem Display und verschwindet, sobald sie abgekühlt ist).
5. Möchten Sie den Timer vor Ablauf der eingestellten Zeit beenden, können Sie entweder die ON/OFF-Taste drücken, dabei schalten Sie sowohl den Timer, als auch das jeweilige Kochfeld aus. Oder Sie tippen und halten die Timer-Taste bis ein Signalton ertönt und die Taste nicht mehr leuchtet, dabei wird der Timer deaktiviert, das Kochfeld bleibt aber in Betrieb.
6. Möchten Sie den Timer vor Ablauf der eingestellten Zeit noch einmal anpassen und eine neue Zeit einstellen, drücken Sie erneut auf die aktive Timer-Taste, diese blinkt nun erneut zusammen mit der einzustellenden Zeit im Display. Stellen Sie nun die Zeit nach Ihren Wünschen ein (wie in 2. und 3. diesen Abschnitts).

8. Sperrfunktion

Jedes Kochfeld besitzt eine Sperrfunktion.

1. Zum aktivieren der Sperrfunktion, drücken und halten sie die Lock-Taste des jeweiligen Kochfeldes für ca 3 Sekunden, während dieses aktiv ist.
2. Die Sperrfunktion wird aktiviert, ein Signalton ertönt und die Lock-Taste leuchtet.

3. Während die Sperrfunktion aktiv ist, sind alle Tasten des gesperrten Bedienfeldes deaktiviert. Es bleibt allerdings weiterhin möglich, den Kochvorgang mit der ON/OFF-Taste zu beenden. Ein erneutes Einschalten ist nur nach Deaktivierung der Sperrfunktion möglich.
4. Um die Sperrfunktion zu deaktivieren, drücken und halten Sie die Lock-Taste erneut für ca 3 Sekunden, bis ein Signalton ertönt und die Taste nicht mehr leuchtet. Nun sind alle Tasten des Bedienfeldes wieder nutzbar.

9. Automatische Kochtopf-Erkennung

Beide Kochfelder erkennen, ob sich Induktionsgeeignetes Kochgeschirr auf dem jeweiligen Feld befindet. Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, steht gar kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld während dieses aktiv ist oder wird während des Kochvorgangs das Geschirr vom Feld entfernt, wird dies im Display mit dem Fehlercode „E1“ angezeigt und das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.

- Während der ersten 60 Sekunden mit dem Fehlercode „E1“, kann man ein geeignetes, oder das entfernte Kochgeschirr wieder auf das Feld stellen und der Kochvorgang startet bzw. wird fortgesetzt.
- Nach ca 60 Sekunden mit dem Fehlercode „E1“, sind zwei Signaltöne zu hören und ein Starten oder Fortsetzen des Kochvorgangs durch das Aufsetzen eines geeigneten Kochgeschirrs ist nicht mehr möglich.
- Nach weiteren 60 Sekunden schalten sich auch die Lüftungen des jeweiligen Kochfeldes ab und das Display wechselt von „E1“ zu „L“ (wenn das Kochfeld nicht heiß ist) bzw. „H“ (wenn das Kochfeld heiß ist).

10. 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 der Unterseite des Topfes 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.

Verwenden Sie außerdem kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr die passende Größe für das Kochfeld hat. Der Durchmesser darf nicht weniger als 12 cm und nicht mehr als 26 cm betragen. Heben Sie das Kochgeschirr immer an und schieben es nicht auf den Kochfeldern, Sie könnten sonst das Glas zerkratzen.

11. Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Vor der Reinigung schalten Sie bitte zuerst das Gerät aus. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Kochfelder 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 den Kochfeldern 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.

12. Fehlerbehebung

Fehlercodes	
E0	IGBT überhitzt
E1	Kein Kochgeschirr oder ungeeignetes Kochgeschirr verwendet
E2	Unterspannung
E3	Überspannung
E4	Oberer Plattensensor funktioniert nicht
E6	Kein Wasser im Kochgeschirr
E7	IGBT-Sensor Unterbrechung
E8	IGBT-Sensor Kurzschluss
E9	Oberer Plattensensor Unterbrechung
EE	Oberer Plattensensor Kurzschluss
H	Temperatur Warnung Kochfelder

Lösungen:

1. Wird Fehlercode „E0“ angezeigt, lassen Sie das Gerät abkühlen und schalten es anschließend wieder ein.
2. Wird Fehlercode „E1“ angezeigt, überprüfen Sie, ob das verwendete Kochgeschirr geeignet ist (Siehe 10. Topfmaterial).
3. Wird Fehlercode „E2“ oder „E3“ angezeigt, überprüfen Sie, ob das Gerät an eine Netzsteckdose mit 220-240V ~50/60Hz angeschlossen ist.
4. Wird Fehlercode „E6“ angezeigt, geben Sie etwas in den Topf, was sie kochen oder braten möchten.
5. Wird Symbol „H“ angezeigt, beführen Sie das Kochfeld nicht! Es besteht Verbrennungsgefahr!
6. Bei allen anderen Fehlercodes, 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.



13. 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.

14. Entsorgungshinweise

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

Sie sind als Verbraucher nach dem Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) verpflichtet, elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Lebensdauer an den Hersteller, die Verkaufsstelle oder an dafür eingerichtete, öffentliche Sammelstellen kostenlos zurückgeben. Einzelheiten dazu regelt das jeweilige Landesrecht. Das Symbol auf dem Produkt, der Betriebsanleitung oder/und der Verpackung weist auf diese Bestimmungen hin. Mit dieser Art der Stofftrennung, Verwertung und Entsorgung von Altgeräten leisten Sie einen wichti¬gen 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 308735 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 15kg.
- 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	3500 W
Adjustable power	• left plate 200W-2000W (in 10 levels) • right plate 200W-1500W (in 8 levels)
Adjustable temperature	left & right plate 60°C-240°C (in 10 levels)
Dimensions (H x W x D)	4,7cm x 56,2cm x 33cm
Weight	4 kg
Product features	• Timer function • Signal tone • Automatic cooking pot detection • Anti-slip feet

Product information on power consumption and the time until the corresponding energy-saving mode is reached: Standby mode: 0.79 W

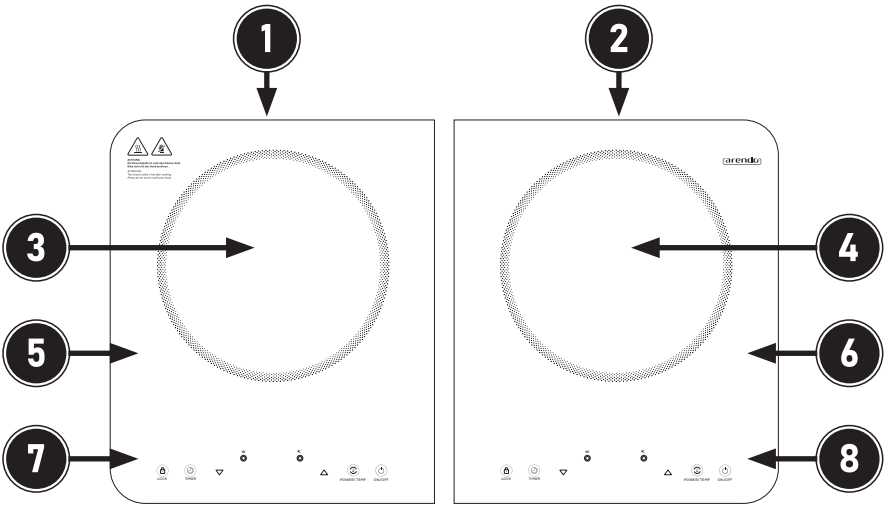
The maximum time required to reach the corresponding energy-saving mode: less than 1 minute.

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

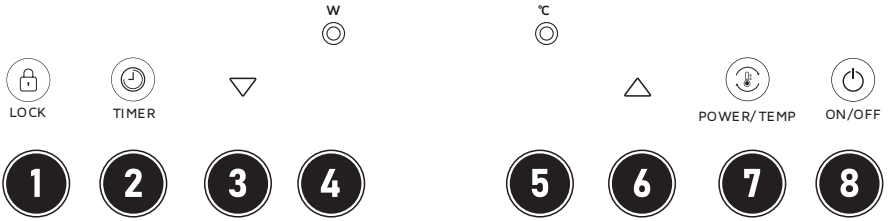
- Check that the accessories and all parts are complete and undamaged.
- Clean all parts as described in the chapter "Cleaning and care" in these operating instructions.

4. Product details



1	Air outlet on left induction hob
2	Air outlet on right induction hob
3	Left induction hob
4	Right induction hob
5	Glass ceramic hob on the left
6	Glass ceramic hob on the right
7	Control elements on the left
8	Controls elements on the right

5. Control elements (Touch, left & right identical)



1	Lock button
2	Timer button
3	Setting button ‘Down’
4	Power mode ‘W’
5	Temperature mode ‘°C’
6	Setting button ‘Up’
7	Switch button ‘Power/Temp’
8	ON/OFF button

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. Start-up

1. Make sure that the air outlets are not blocked and keep crockery away from the immediate vicinity of the induction hob.
2. Connect the power plug to a properly connected power outlet. A short beep will sound, all LEDs will flash, the both displays will show ‘L’.
3. Place a pot or pan on one of the induction hobs. Make sure that is always positioned in the centre of the hob. Naturally, you can also cook or fry on both hobs at the same time.
4. Press the ON/OFF button for the hob you want to use. The display will switch to ‘ON’.
5. Then press the Power/Temp button to start cooking. The hob starts in power mode, ‘W’ lights up and the display shows the set power of the hob.

   The left hob starts automatically at 1600W.

   The right hob starts automatically at 1300W.

   The hob begins to heat up.

6.a Power settings
You can adjust the power for both hobs on the respective control panel, using the ‘Up’ and "Down" setting buttons.

Levels in power mode (power in W):

left cooking hob	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
right cooking hob	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500	/	/

6.b Temperature settings

Press the Power/Temp button again to switch from power mode to tempertur mode. '°C' lights up and the display will show the set temperature.

Both hobs start automatically at 180°C.

The temperature can also be adjusted by using the "Up" and "Down" setting buttons.

Levels in temperature mode(temperature in °C):

left cooking hob	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
right cooking hob	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Note: By pressing the Power/Temp button, you can switch between power and temperature mode. After each switch, the respective mode starts with preset power (left hob = 1600W, right hob = 1300W) or preset temperature (both hobs = 180°C).

6. Now adjust all settings so that they are suitable for your food and the cooking or frying process.
7. To end the cooking process, press the ON/OFF button of the respective hob. The hob will switch off, a beep will sound and the display will show 'H'.

IMPORTANT! As long as a display shows "H", the corresponding hob is hot and must not be touched. There is a risk of burns!

7. Timer function

You have the option of setting a timer for each hob.

1. To do this, switch on the appliance and set it to your desired cooking settings (as described in 6. Start-up).
2. Once you have started the cooking process, you can activate the timer function by pressing the timer button and set a timer from 1 minute to 4 hours using the 'Up' and 'Down' setting buttons.

- By tapping the setting button, the timer will be set by minute.
- By tap and hold the setting button, the timer will be set in 10-minute-steps.

3. If you have set the desired time, press the timer button again to activate it.
   - While the timer is being set, the timer button and the set time flash on the display.
   - If a timer is active, the timer button lights up and the remaining time is displayed alternately with the set power or temperature on the display.
4. When the timer ends, a signal tone sounds and the hob switches off automatically and the display shows 'L'. (If the cooking surface is still hot, "H" will appear on the display and disappear once cooled.)
5. If you want to stop the timer before the set time runs out, you can either press the ON/OFF button, which will switch off both the timer and the respective hob. Or you can tap and hold the timer button until a beep sounds and the button no longer lights up. This will deactivate the timer, but the hob will remains active.
6. If you wish to adjust the timer again before the set time runs out and set a new time, press the active timer button again. It will now flash again together with the time to be set in the display. Now set the time as desired (as in steps 2 and 3 of this section).

8. Lock function

Each hob has a lock function.

1. To activate the lock function, press and hold the lock button on the respective hob for 3 seconds while it is active.
2. The lock function is activated, a signal tone sounds and the lock button lights up.
3. While the lock function is active, all buttons on the locked control panel are deactivated. However, it is still possible to end the cooking process using the ON/OFF button. The appliance can only be switched on again after the lock function has been deactivated.
4. To deactivate the lock function, press and hold the lock button again for 3 seconds until a beep sounds and the button no longer lights up. All buttons on the control panel can now be used again.

9. Automatic cooking pot detection

Both hobs detect whether induction-compatible cookware is placed on the respective hob. If incompatible cookware is used, no cookware is placed on the

hob while it is active, or if the cookware is removed from the hob during cooking, this is indicated on the display with the error code 'E1' and the hob switches off automatically.

- During the first 60 seconds with error code 'E1', you can place suitable cookware or the removed cookware back on the hob and the cooking process will start or continue.
- After 60 seconds with error code 'E1', two beeps will sound and it will no longer be possible to start or continue cooking by placing suitable cookware on the hob.
- After another 60 seconds, the vents for the respective hob also switch off and the display changes from 'E1' to "L" (if the hob is not hot) or 'H' (if the hob is hot).

10. Pot material

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



Note: If you are unsure whether your pot is suitable for this appliance, please contact the pot manufacturer or make sure that the following symbol is present on the bottom of the pot.

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.

Also, do not use cookware with jagged edges or a curved base. Make sure that the cookware is the right size for the hob. The diameter must not be less than 12 cm and not more than 26 cm. Always lift the cookware and do not slide it across the hob, as this could scratch the glass.

11. Cleaning and care

Clean the device after each use
Before cleaning, please switch off the appliance first. Then unplug the power plug from the socket. Wait until the cooking plates of the induction hob have cooled down completely. After using the induction hob for a long time, the air inlet/outlet will become dusty. Please wipe it with a soft, dry cloth. Dust in the air inlet or outlet can be cleaned with a soft brush or a mini hoover.

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

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

If you are not going to use it for a long time, unplug it from the mains. Protect the induction hob from dust and insects.

12. Troubleshooting

Error codes	
E0	IGBT overheated
E1	No cookware or unsuitable cookware used
E2	undervoltage
E3	overvoltage
E4	Upper plate sensor not working
E6	No water in the cookware
E7	IGBT sensor interruption
E8	IGBT sensor short circuit
E9	Upper plate sensor interruption
EE	Upper plate sensor short circuit
H	Temperature warning for hobs

Solutions:

1. If error code ‘E0’ is displayed, allow the device to cool down and then switch it back on.
2. If error code ‘E1’ is displayed, check whether the cookware used is suitable (see 10. Pot material).
3. If error code ‘E2’ or ‘E3’ is displayed, check that the device is connected to a mains socket with 220-240V ~50/60Hz.
4. If error code ‘E6’ is displayed, place something in the pot that you want to cook or fry.
5. If the symbol ‘H’ is displayed, do not touch the hob! There is a risk of burns!
6. For all other error codes, please contact our customer service team.

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



13. 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.

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

Hereby, WD Plus GmbH declares that the device 308735 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

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