saro

Gastro-Products

Betriebsanleitung für Induktionskocher FINJA

Art-Nr.: 360-1030

Operating instructions for Induction Cooker FINJA

Order No.: 360-1030

English Translation

Deutsch - Original

INHALT / CONTENT

Einleitung / Introduction 3

Technische Übersicht / Technical overview 3

Lieferumfang / Scope of delivery 4

Normen und Richtlinien / Standarts and directives 4

Allgemeine Hinweise / General information 4

Symbolerklärung / Explanation of symbols 5

Sicherheitshinweise / Safety information 5

Anschluss / Connection 6

Bedienung / Operation 7

Induktion/ Induction 8

Bedienfeld / Display 9

Inbetriebnahme / Setting into operation 10

Reinigung / Cleaning 12

Fehlermeldung / Error messages 12

Explosionszeichnung / Exploded drawing 13

Stromlaufplan / Cirquit diagram 14

Verpackung Entsorgung / Packaging disposal 15

Entsorgung / Disposal 15

EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,
herzlichen Glückwunsch zum Kauf vom Induktionskocher ModellFinja!
Saros Induktionskocher Modell Finja sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die Induktionsplatten bestehend aus einer Glaskeramikoberfläche mit intrigiertem Überhitzungsschutz sorgen für eine unvergleichbare Funktionalität und gutes Gelingen.
Optimal für Töpfe von 12 bis 26 cm Ø und somit Ideal als Beistellgerät in einem kleinen Hotel, in einer Kantine zum Kochen oder zum Warmhalten von Speisen auf Buffets.
Mit einem leicht zu bedienendem Timer, Tastensperre sowie 15 verschiedene Heizstufen, mit bis zu 240 Grad Celsius, bietet der Induktionskocher Finja eine einzigartige Lösung für ihre Anforderungen.
Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung, vor der Inbetriebnahme des Induktionskochers, aufmerksam durch.
Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Induktionskocher!

INTODRUCTION

Dear customer,
Congratulations on your purchase of the Finja Induction Cooker!
Saros Induction cookers model Finja are made of high-quality stainless steel. The induction plates consisting of a glass ceramic surface with integrated overheating protection ensure an incomparable functionality and good success.
Optimal for pots from 12 to 26 cm Ø and therefore ideal as a side device in a small hotel, in a canteen for cooking or for keeping food warm on buffets.
With an easy-to-use timer, key lock and 15 different heating levels, up to 240 degrees Celsius, the Finja induction cooker offers a unique solution for your requirements.
Please read these operating instructions carefully before using the induction cooker.
We hope you enjoy your new induction cooker!

TECHNISCHE ÜBERSICHT / TECHNICAL OVERVIEW

MODELL / *MODEL*	FINJA
	Induktionskocher /*induction cooker*
Bestell Nr. / *Order No.*	360-1030
Material Gehäuse / *Housing material*	Edelstahl / stainless steel
Abmessungen (mm) / *Dimensions (mm)*	B 327 x T 420 x H 98
Gewicht netto(kg) / *Weight net. (kg)*	5,5
Heizstufen / heating levels	15
Timer / Timer	0 – 180 min.
Temperaturbereich (C°) ***temperature range*** **(C°)**	+ 60 / + 240
Anschluss (V/Hz./kW) ***Connection (V/Hz./kW)***	230 V - 50 Hz - 3,5 kW
Überhitzungsschutz / overheating protection	Ja / yes
EAN-Code	4017337 360048

Technische Änderungen vorbehalten!
Subject to technical modifications!

LIEFERUMFANG

- 1 Induktionskocher Finja
- 1 Betriebsanleitung

SCOPE OF DELIVERY

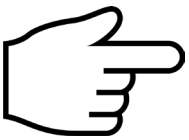
- 1 induction cooker Finja
- 1 operating manual

NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

STANDARDS AND DIRECTIVES

The device complies with current EU standards and directives. If necessary, we will send you the corresponding declaration of conformity.



Das Gerät ist nur für die Trockennutzung konzipiert.
Es darf kein Wasser in das Gerät (Geräteboden) eingefüllt werden!

The device is designed for dry use only.
No water may be filled into the device (device base)!

Achtung! Dieses Gerät ist nur für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke gedacht.
Attention! This device is intended for the purposes described in this manual only.

Dieses Produkt ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
This product is intended for commercial use.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme entfernen Sie alle Schutzfolien und reinigen Sie das Gerät sorgfältig.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Betriebsanleitung mitgegeben werden.
- Nach dem Auspacken des Gerätes vergewissern Sie sich, dass sich alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollten Sie Beschädigungen entdecken, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Original Verpackung kann das Gerät sicher transportiert werden.
- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.
- Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch nach Abschluss eines jeweiligen Fertigungsprozesses im Laufe eines Tages.

GENERAL INFORMATION

- Remove all protective foils and clean the unit thoroughly before using it for the first time.
- Keep these operating instructions within easy reach, near the device.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage resulting from failure to observe these operating instructions. In addition, the safety of the device is then no longer guaranteed.
- These operating instructions must be provided when passing on the device to third parties.
- After unpacking the device, make sure that everything is in perfect condition. If you discover any damage, do not connect the device, but inform your dealer.
- Keep the unit packaging. The device can only be transported safely in its original packaging.
- If it is not possible to store the packaging, separate the various packaging materials and return them to the nearest collection point for proper disposal.
- Please note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.
- For hygienic reasons, we recommend at least daily cleaning, but also after completion of the respective production process within one day.

SYMBOLERKLÄRUNG / EXPLANATION OF SYMBOLS

WARNUNG!
Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.
Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNING!
This symbol indicates dangers that may cause injury. It is imperative that you strictly adhere to the information on occupational safety and be particularly careful in these cases.

WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!
Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!

WARNING: DANGER FROM ELECTRICAL CURRENT!
This symbol draws attention to dangerous situations caused by electrical current. Failure to observe the safety instructions may result in injury or death!

WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE - VERBRENNUNGSGEFAHR!
Dieses Symbol weist auf die heiße Oberfläche des Gerätes, während des Betriebes und danach hin. Verbrennungsgefahr bei Nichtbeachten!

WARNING: HOT SURFACE - DANGER OF BURNS!
This symbol indicates the hot surface of the device during and after operation. Risk of burns if not observed!

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt!
- Verwenden Sie das Gerät im Inneren nur unter einer Abzugshaube.
- Sorgen Sie immer für genügend frische Luft, während der Benutzung dieses Gerätes.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, rutschfesten Untergrund.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden. Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, diese können die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these operating instructions carefully and observe the information given therein.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions of the device and injuries to the user.
- Observe the accident prevention regulations and general safety regulations applicable to the area of application.
- Do not operate the device unattended!
- Use the device inside only under an extractor hood.
- Always ensure sufficient fresh air during the use of this unit.
- Ensure that the unit stands securely on a dry, non-slip surface.
- Do not move the appliance during use.
- Do not place the unit on a hot surface.
- Do not let the power cord hang over sharp edges and keep it away from hot objects and naked flames.
- Make sure that you cannot accidentally pull or trip over the cable.
- Check the cable regularly. If it is damaged, e.g. by crushing, it must be replaced by a qualified technician.
- Do not leave the appliance unattended during use. Be particularly careful when children are near, they may not recognize the dangers of handling electrical appliances and equipment that become hot, which may result in injury and property damage!
- Protect the device from moisture.

und Geräten die heiß werden nicht erkennen, weshalb es zu Verletzungen und Sachbeschädigung kommen kann!
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien, bei Regen!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem offenen Wasserstrahl.
- Wenn notwendig, kontaktieren Sie eine Person die zur Reparatur des Gerätes berechtigt ist.
- Keine Bedienung des Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten; oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, da diese Personen die Gefahren bei der Benutzung von Elektrogeräten und/oder Geräten, welche Hitze erzeugen, nicht erkennen können und es so zu Unfällen, Brand oder Sachbeschädigung kommen kann.
- Vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen, bzw. das Gerät vom Strom trennen, ebenso bei längerer Nichtbenutzung.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker, falls vorhanden, oder lösen Sie die zugehörige Sicherung aus oder drehen Sie diese heraus.
- Verwenden Sie zum Betrieb des Gerätes nur die dafür vorgesehenen Original Teile.
- Das Kabel nicht nach Gebrauch um das Gerät wickeln. Das Gerät könnte noch heiß sein!
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.

- Do not operate the device outdoors in the rain!
- Do not clean the device with an open water jet.
- If necessary, contact a person who is authorized to repair the device.
- No operation of the device by children or persons with limited physical, sensory or mental abilities; or lack of experience and/or knowledge, since these persons cannot recognize the dangers when using electrical devices and/or devices which generate heat and so accidents, fire or damage to property can occur.

- Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet or disconnect the appliance from AC power, or when the appliance is not to be used for a long period of time.
- To disconnect the equipment from AC power, unplug the apparatus from the wall outlet, if any, or disconnect or unplug the fuse that came with the apparatus.
- Only use the original parts provided for this purpose when operating the device.
- Do not wind the cable around the device after use. The unit may still be hot!
- In the event of a malfunction and/or malfunction, switch off the appliance, unplug the appliance from the wall outlet and notify your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.

ANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Verfügt das Gerät über einen Netzstecker Anschluss, stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete, geerdete Steckdose. Sollte das Gerät nicht über einem Netzstecker Anschluss verfügen, lassen Sie die Installation unbedingt von einem Fachmann vornehmen!

CONNECTION

Before connecting the device, make sure that the voltage and frequency of the power supply correspond to the specifications on the type plate!
If the device has a mains plug connection, plug the mains plug into a suitable, earthed socket.
If the device does not have a mains plug connection, have the installation carried out by a specialist!

WARNUNG: BRANDGEFAHR!

- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten! Zu allen Seiten muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden!

WARNING: FIRE DANGER!

- Do not place the device near flammable materials or liquids! A sufficient distance must be maintained to all sides!

WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel frei von Beschädigungen ist.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden! In diesem Falle wenden Sie sich an Ihren Fachhändler!
- Vor dem Anschluss ans Netz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie den Anschluss ggf. von einem Fachmann übernehmen.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.

WARNING: DANGER DUE TO ELECTRIC CURRENT!

- Make sure that the power cable is free of damage.
- A damaged device must not be used! In this case, contact your specialist dealer!
- Before connecting the device to the mains, check that the type of current and the mains voltage correspond to the information on the type plate of the device.
- If necessary, have the connection carried out by a specialist.
- Do not use adapters or extension cords.

BEDIENUNG

Bedienung

- Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr aus ferromagnetischem Material (lateinisch ferrum = Eisen) mit einem Flachboden und einem Durchmesser von 12 bis 26 cm.
- Kochgeschirr aus z. B. Glas Keramik, Kupfer, Aluminium sind nicht geeignet, ebenso magnetisierbares Kochgeschirr mit Rundboden, Standfüßen, oder mit einem Durchmesser kleiner als 12 cm
- Wird der Indukionskocher im Inneren verwendet, wird empfohlen ihn unter einer Abzugshaube zu betrieben, um einen ausreichenden Rauchabzug zu gewährleisten.
- Der Indukionskocher verfügt über eine Heizfläche. Die Temperatur der Heizfläche wird über das Display eingestellt. Es lassen sich Temperaturen zwischen 60 °C und 240 °C einstellen. Die Heizfläche wird über die „Function“ und „Timer“ Taste gesteuert bzw. eingeschaltet, funktioniert aber nur wenn ein Kochgeschirr z.B. Topf oder Pfanne auf der Heizfläche steht.
- Wenn ein leerer Topf auf der Heizfläche steht wird der Überhitzungsschutz aktiviert.
- Wird ein Topf oder eine Pfanne zu heiß, schaltet sich das Gerät ebenfalls automatisch aus. Ein Summen ertönt und auf dem Display erscheint die Fehlermeldung: „E02“. Sollte das passierern, warten Sie einige Minuten und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hiernach sollte das Gerät wieder problemlos arbeiten.
- Entnimmt man den Topf von der Heizfläche, so ertönt ein Piepen in regelmäßigen Abständen, nach ca. 30 Sekunden schaltet das Gerät sich ab. Mit betätigen der „Schlüssel“ Taste ist es möglich die Tasten vorrübergehend zu sperren. Indem man die „Schlüssel“ Taste 3 Sekunden lang gedrückt hält, hebt man die Sperre wieder auf.

OPERATION

Operation

- Use induction-compatible cookware made of ferromagnetic material (Latin ferrum = iron) with a flat bottom and a diameter of 12 to 26 centimeters.
- Cookware made of e.g. glass, ceramic, copper or aluminium is not suitable, nor is magnetizable cookware with a round base, feet or a diameter of less than 12 cm
- If the induction cooker is used inside, it is recommended to operate it under a fume hood to ensure adequate smoke extraction.
- The induction cooker has a heating surface. The temperature of the heating surface is set via the display. Temperatures between 60 °C and 240 °C can be set. But it only works if a cookware e.g. pot or pan is on the heating surface.
- If there is an empty pot on the heating surface, the overheating protection is activated. If a pot or pan becomes too hot, the appliance also switches off automatically. A buzzer sounds and the error message „E02“ appears on the display. If this happens, wait a few minutes and allow the unit to cool down. After this, the unit should work again without any problems. If you remove the pot from the heating surface, you will hear a beep at regular intervals, after approx. 30 seconds the appliance switches itself off . By pressing the „key“ button it is possible to temporarily lock the keys. By keeping the „key“ button pressed for 3 seconds, the lock is released.

WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Einige Komponenten der Vitrine werden während des Betriebes, sehr heiß! Es besteht die Gefahr von Verbrennungen beim Berühren dieser Komponenten.
- Beim Hereinstellen oder Herausnehmen unbedingt geeignete Hitzeschutzhandschuhe tragen!

WARNING: HOT SURFACE! DANGER OF BURNS!

- Some components of the table showcase become very hot during operation! There is a risk of burns when touching these components.
- When adjusting or removing, always wear suitable heat protection gloves!

WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.

WARNING: DANGER DUE TO ELECTRIC CURRENT!

- Do not touch the device, cables and plugs with wet or damp hands.
- Do not immerse the unit in water or other liquids. If the device should fall into the water, immediately unplug it from the mains and have it checked by a specialist before reusing it. There is a danger of fatal electric shock.

INDUKTION

Mit Hilfe einer Spule wird in der Kochplatte ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt. Diese
Energie wird auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen und dort in Wärme umgewandelt.
Vorteile:
Da bei Induktionskochfeldern aufgrund ihrer Funktionsweise nicht nur der Boden des Kochgefäßes, sondern auch die Seitenwände erhitzt werden, wird die Wärme besser verteilt, und das Kochgut wird schneller erwärmt. Die Reaktionszeit ist sehr kurz, und das Kochgut erhitzt sehr rasch. Durch diese kurze Reaktionszeit lässt sich der Kochvorgang genauer dosieren als bei einem Herd mit elektrischen Kochplatten aus Gussstahl. Somit

- Zeit- und Energieersparnis.
- Geringer Wärmeverlust: durch optimalste Ausnutzung bei vollständiger Deckung von Topfboden und Kennzeichnungen auf der Kochfläche. Weniger Wärmeverlust als bei Gasherden, Elektroherden mit Heizspirale oder Infrarotheizung. Somit kocht Wasser schon trotzdem das Kochfeld kühler als 100 °C ist. Sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird, ist der Wechselaustausch unterbrochen und beginnt erst mit dem Aufstellen des Topfes. Kein Vor- oder Nachlauf der Energiezufuhr, kein erst allmähliches Hochheizen der Kochfläche.
- Verringerung der Verletzungs- und Brandgefahr da die Kochfläche neben dem Topf nicht heiß wird, somit ebenfalls weniger Energieverlust

INDUCTION

With the help of a coil, an electromagnetic alternate field is generated in the hotplate. This energy is transferred to the bottom of the cookware and converted into heat.
Advantages:
Because of the way induction hobs function, not only the bottom of the cooking pot, but also the side walls are heated, the heat is better distributed and the food will be heated up faster. The reaction time is very short and the food heats up very quickly. Due to this short reaction time, the cooking process can be dosed more precisely than with a stove with cast steel electric hotplates. And that's why:

- Time and energy saving.
- Low heat loss due to optimum utilisation with complete coverage of pot bottom and markings on the cooking surface. Less heat loss than with gas stoves, electric stoves with heating coil or infrared heating. This means that water still boils the hob cooler than 100 °C. As soon as the pot is removed from the hob, the exchange is interrupted and does not begin until the pot is in place. No pre- or post-run of the energy supply, no only gradually heat up the cooking surface.
- Reduction of the risk of injury and fire as the cooking surface next to the pot does not get hot, thus also less energy loss.

Hinweis:

Normale Betriebsgeräusche bei Induktion sind sporadisches Klicken oder Brummen. Der Lüfter produziert ebenfalls Geräusche (Gebläse bläst nach hinten aus der Geräterückseite, Luft wird angesaugt durch die Lüftungsöffnungen auf der Geräteunterseite).
Nach dem Ausschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch für ca. eine Minute nach und ist somit noch zu hören.

Hint:

Normal operating noises with induction are sporadic clicking or humming. The fan also produces noise (fan blows backwards from the rear of the unit, air is intook through the ventilation openings on the underside of the unit).
After switching off the device, the fan continues to run for about one minute and can therefore still be heard.

Verwendbares und nicht verwendbares Kochgeschirr

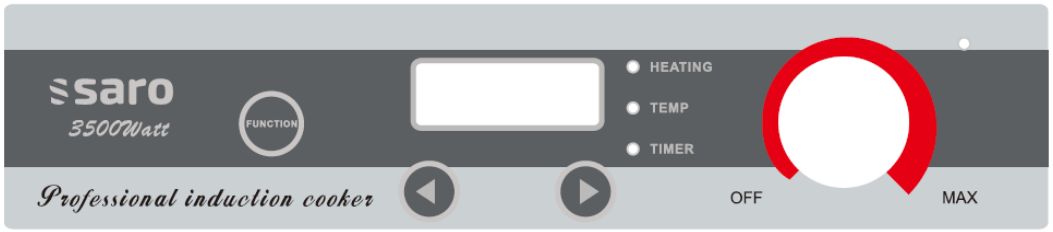
· Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr aus ferromagnetischem Material (lateinisch ferrum = Eisen) mit einem Flachboden und einem Durchmesser von 12 bis 26 cm.
· Induktionsgeeignetes Kochgeschirr ist z. B. mit diesem Zeichen gekennzeichnet oder auch mit der Aufschrift: „Induktionsgeeignet“.
· Kochgeschirr aus z. B. Glas Keramik, Kupfer, Aluminium sind nicht geeignet, ebenso magnetisierbares Kochgeschirr mit Rundboden, Standfüßen… oder mit einem Durchmesser kleiner als 12 cm.

Suitable and not suitable cookware

- Use induction-compatible cookware made of ferromagnetic material (Latin ferrum = iron) with a flat bottom and a diameter of 12 to 26 cm.
- Induction-compatible cookware is marked with this symbol or with the inscription: "Suitable for induction".
- Cookware made of e.g. glass, ceramic, copper or aluminium is not suitable, nor is magnetizable cookware with a round base, feet... or with a diameter of less than 12 cm.

BEDIENFELD

DISPLAY:



FUNCTIONS-Taste
Auswahl von:
1. Betrieb über Leistungsstufen (Kontrollleuchte „HEATING“)
2. Betrieb über Temperatureinstellung (Kontrollleuchte „TEMP“)

DISPLAY
Zeigt die eingestellten Werte an: Temperatur, Leistungsstufe oder Zeit.
Bei Störungen: Fehlermeldung.

FUNCTIONS button
Selection of:
1. Operation via power levels (control lamp "HEATING")
2. Operation via temperature setting (control lamp "TEMP")

DISPLAY
Shows the set values: temperature, power level or time.
In case of malfunctions: Error message.

PFEILTASTEN

Aktivierung des Timers für:
1. Betrieb über Leistungsstufen + Timerverwendung (Kontrollleuchte „HEATING“&“TIMER“) oder
2. Betrieb über Temperatureinstellung + Timerverwendung (Kontrollleuchte „TEMP“&“TIMER“) und Einstellung der Zeit.
Bei Benutzung des Timers wird hier die Zeit im 5-Minuten-Takt eingestellt oder während des Kochvorganges noch einmal geändert.
Zeit-Einstellmöglichkeiten von 0 bis 180 Minuten: z. B. 0, 5, 10, 15, 20, 25, …, 175 oder 180 Minuten.

DREHREGLER „OFF – MAX“

Ein- und Ausschalten des Gerätes, Einstellung der gewünschten Leistungsstufe (von 1 bis 15) oder Einstellung der gewünschten Temperatur (von 60 bis 240 °C) Temperatur-Einstellmöglichkeiten in 20-ziger Schritte: z. B. 60, 80, 100, …, 200, 220 oder 240 °C.
Leistungsstufen-Einstellung: z. B. Stufe 1 = 500 Watt, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,…. Stufe 15 = 3 500 Watt.
Die Kontrollleuchte rechts neben dem Drehregler zeigt den Betriebsbeginn des Gerätes an.

MENU ARROW KEYS

Activation of the timer for:
1. Operation via power levels + timer use (indicator light "HEATING"&"TIMER") or
2. Operation via temperature setting + timer use (control light "TEMP"&"TIMER") and time setting
When using the timer, the time is set here in 5-minute intervals or changed again during the cooking process.
Time setting options from 0 to 180 minutes: e.g. 0, 5, 10, 15, 20, 25, ..., 175 or 180 minutes.

ROTARY CONTROL "OFF - MAX

Switching the unit on and off, setting the desired power level (from 1 to 15) or setting the desired temperature (from 60 to 240 °C) Temperature setting options in steps of 20: e.g. 60, 80, 100, ..., 200, 220 or 240 °C.
Power level setting: e.g. level 1 = 500 watts, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, ... Step 15 = 3 500 watts.
The control lamp to the right of the rotary knob indicates the start of operation of the unit.

INBETRIEBNAHME

- Vor dem ersten Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch und handelsüblichen Spülmittel die Geräteoberflächen reinigen. Achten Sie darauf, dass das Kabel und der Stecker nicht nass werden. Gerät nicht ins Wasser stellen! Spülmittelreste entfernen, anschließend trocken reiben.
- Stellen Sie nun Ihr befülltes Kochgeschirr auf die Kochfläche.
- Zur Inbetriebnahme stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Aktivieren Sie das Gerät über den DREHREGLER „OFF – MAX“, die Kontrollleuchte rechts neben dem Drehregler leuchtet (bei Stromversorgung).
- Wählen Sie eine Funktion über die FUNCTIONS-Taste aus.
- Die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Stellen Sie nun über den DREHREGLER „OFF – MAX“ den gewünschten Wert ein.
- Anzeige über das Display.
- Temperatur-Einstellmöglichkeiten in 20-ziger Schritte: z. B. 60, 80, 100, …, 200, 220 oder 240 °C.
- Leistungsstufen-Einstellung: z. B. Stufe 1 = 500 Watt, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, …. Stufe 15 = 3 500 Watt.
- Der eingestellte Wert kann bei Betrieb auf Wunsch durch Drehen des REGLERS „OFF – MAX“ reduziert oder erhöht werden.

SETTING INTO OPERATION

- Before first use, clean the device surfaces with a soft, damp cloth and standard detergent. Make sure that the cable and the plug do not get wet. Do not put the device into water! Remove detergent residues, then rub dry.
- Now place your filled cookware on the cooking surface.
- To start up the appliance, insert the plug into the socket.
- Activate the appliance by turning the control knob "OFF - MAX", the control lamp to the right of the control knob lights up (in case of power supply).
- Select a function using the FUNCTIONS button.
- The corresponding control lamp lights up.
- Now set the desired value with the "OFF - MAX" control knob.
- Indication via the display.
- Temperature setting possibilities in steps of 20°C: e.g. 60, 80, 100, ..., 200, 220 or 240 °C.
- Power stage setting: e.g. stage 1 = 500 watts, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 ... Step 15 = 3 500 watts.
- The set value can be reduced or increased during operation by turning the "OFF - MAX" REGULATOR.

- Nach Beendigung drehen Sie den DREHREGLER auf „OFF“ und trennen das Gerät vom Stromnetz.
- Nach jedem Ausschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch ca. eine Minute nach!
- Nach der Abkühlung des Gerätes sollte die Reinigung erfolgen

Bei Betrieb Funktion mit Timer:

- Stellen Sie zuerst Ihr befülltes Kochgeschirr auf die Kochfläche.
- Zur Inbetriebnahme stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose.
- Aktivieren Sie das Gerät über den DREHREGLER „OFF – MAX“, die Kontrollleuchte rechts neben dem Drehregler leuchtet (bei Stromversorgung).
- Nach Auswahl der gewünschten Funktion über die FUNCTIONS-Taste, die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf, stellen Sie den gewünschten Wert über den DREHREGLER „OFF – MAX“ ein. Anzeige über das Display Temperatur-Einstellmöglichkeiten in 20-ziger Schritte: z. B. 60, 80, 100, …, 200, 220 oder 240 °C.
- Leistungsstufen-Einstellung: z. B. Stufe 1 = 500 Watt, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, …. Stufe 15 = 3 500 Watt.
- Über die PFEILTASTEN aktivieren Sie den Timer und stellen die gewünschte Zeit ein. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die Zeitanzeige läuft über das Display.
- Zeit-Einstellmöglichkeiten von 0 bis 180 Minuten: z. B. 0, 5, 10, 15, 20 …, 175 oder 180 Minuten.
- Bei Betrieb mit Timer wechselt die Displayanzeige zwischen dem eingestellten Temperatur oder Leistungsstufenwert und der Zeit (automatisch innerhalb von ca. 2 Sekunden, hin und zurück).
- Der eingestellte Temperatur- oder Leistungsstufenwert kann bei Betrieb auf Wunsch durch Drehen des REGLERS „OFF – MAX“ reduziert oder erhöht werden.
- Auch der eingestellte Timerwert kann bei Betrieb nach Bedarf über die PFEILTASTEN reduziert oder erhöht werden.
- Nach Beendigung drehen Sie den DREHREGLER auf „OFF“ und trennen das Gerät vom Stromnetz.
- Nach jedem Ausschalten des Gerätes läuft der Lüfter noch ca. eine Minute nach!
- Nach der Abkühlung des Gerätes sollte die Reinigung erfolgen.

- After finishing, turn the ROTARY CONTROLLER to "OFF" and disconnect the device from the power supply.
- Each time the device is switched off, the fan continues to run for about one minute!
- After the unit has cooled down the cleaning should be done.

When operating function with timer:

- Place your filled cookware on the cooking surface.
- Plug the device into the power outlet.
- Activate the device by turning the control knob "OFF - MAX", the control lamp to the right of the control knob lights up (if power is supplied).
- After selecting the desired function with the FUNCTIONS button, the corresponding control lamp lights up, set the desired value with the "OFF - MAX" control knob. Indication via the display. Temperature setting options in steps of 20: e.g. 60, 80, 100, ..., 200, 220 or 240 °C.
- Power stage setting: e.g. stage 1 = 500 watts, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, ... Step 15 = 3 500 watts.
- Use the ARROW KEYS to activate the timer and set the desired time. The corresponding control lamp lights up.
- The time is indicated on the display.
- Time setting options from 0 to 180 minutes: e.g. 0, 5, 10, 15, 20 ..., 175 or 180 minutes.
- When operating with timer, the display switches between the set temperature or power level value and the time (automatically within approx. 2 seconds, back and forth).
- The set temperature or power level value can be reduced or increased during operation by turning the "OFF - MAX" control knob.
- The set timer value can also be reduced or increased during operation as required by turning the ARROW KEYS.
- When finished, turn the ROTARY CONTROLLER to "OFF" and disconnect the unit from the power supply.
- Each time the unit is switched off, the fan continues to run for about one minute!
- After the unit has cooled down, it should be cleaned.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Vor der Reinigung trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel und achten Sie darauf dass kein Wasser in das Gerät gelangt. Danach trocknen Sie alles ab.

Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung das Kabel und der Stecker nicht nass werden.

Gerät nicht ins Wasser stellen!

Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdünner oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberfläche nicht beschädigt wird!

CLEANING

Clean the unit after each use. Allow the appliance to cool down. Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply. Use a soft cloth and a mild detergent and make sure that no water gets into the unit. Then dry everything off. Make sure that the cable and the plug do not get wet during cleaning.

Do not put the device into water!

Do not clean the appliance with aggressive chemicals, petrol, thinner or abrasive cleaners, metal sponges etc. to avoid damaging the surface!

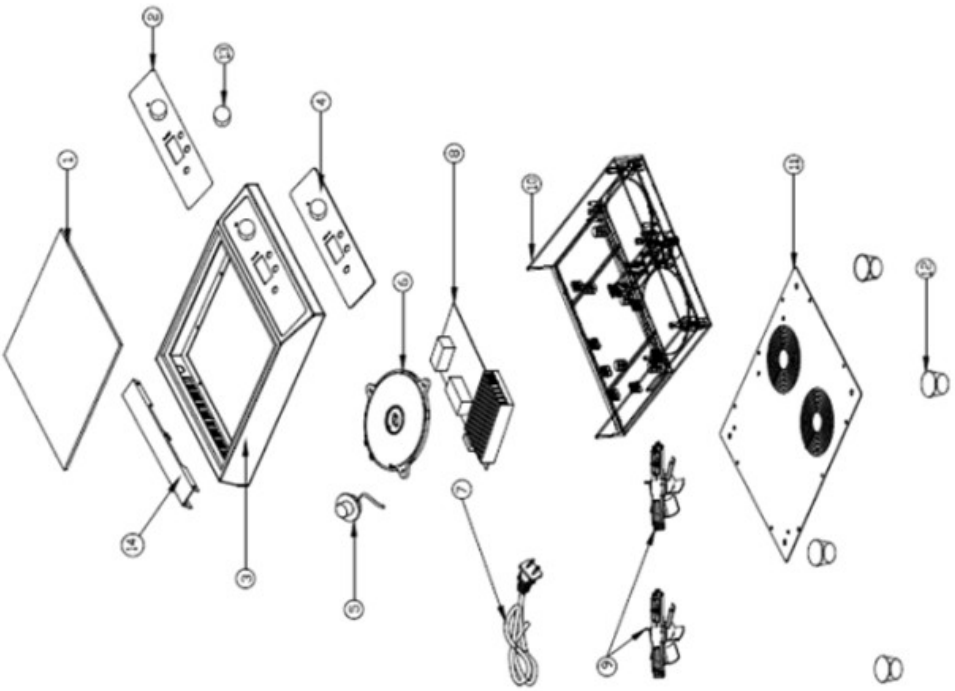
FEHLERMELDUNG

Meldung	Fehler	Fehlerbehebung
E0	Kein Kochgeschirr oder für Induktion nicht geeignet!	Induktionsgeeignetes Kochgeschirr aufsetzen.
E1	Gerät zu heiß (z. B. blockierte Lüftungsschlitze) oder elektrische Teile beschädigt! (z. B. Transistor)	Kochgeschirr abnehmen, nach Geräteabkühlung Lüftungsöffnungen überprüfen, Blockierung entfernen; falls anschließend weitere Fehlermeldung, Gerät vom Fachhändler überprüfen/reparieren lassen. Reparatur durch/über Fachhändler!
E2	Überhitzungsschutz wurde aktiviert und das Gerät abgeschaltet.	Kochgeschirr abnehmen, Gerät einige Minuten abkühlen lassen Bei Bedarf Gerät wieder in Betrieb nehmen.
E3	Temporäre Überspannung, Gerät wurde zu heiß.	Geht die Überspannung nicht von einer Störung vom Stromnetz aus, Kochgeschirr abnehmen, Gerät einige Minuten abkühlen lassen. Bei Bedarf Gerät wieder in Betrieb nehmen.

ERROR MESSAGE

Message	Error	Troubleshooting
E0	No cookware or not suitable forinduction!	Use induction-suitable cookware.
E1	Device too hot (e.g. blocked ventilation slits) or electrical pa rtsdamaged! (e.g. transistor)	Remove the cookware, after unit cooled down check ventilation openings, remove blockage if there are any. If afterwards further error message, let your specialist dealer check / repair the device.
E2	Overheating protection i	Remove the cookware, let the device cool down for a few minutes If necessary, put the device back into operation.
E3	Temporary overvoltage, devi cebecame too hot.	If the overvoltage is not caused by the power supply fault, remove the cookware, let the appliance cool down for a few minutes. If necessary, put the machine into operation again.

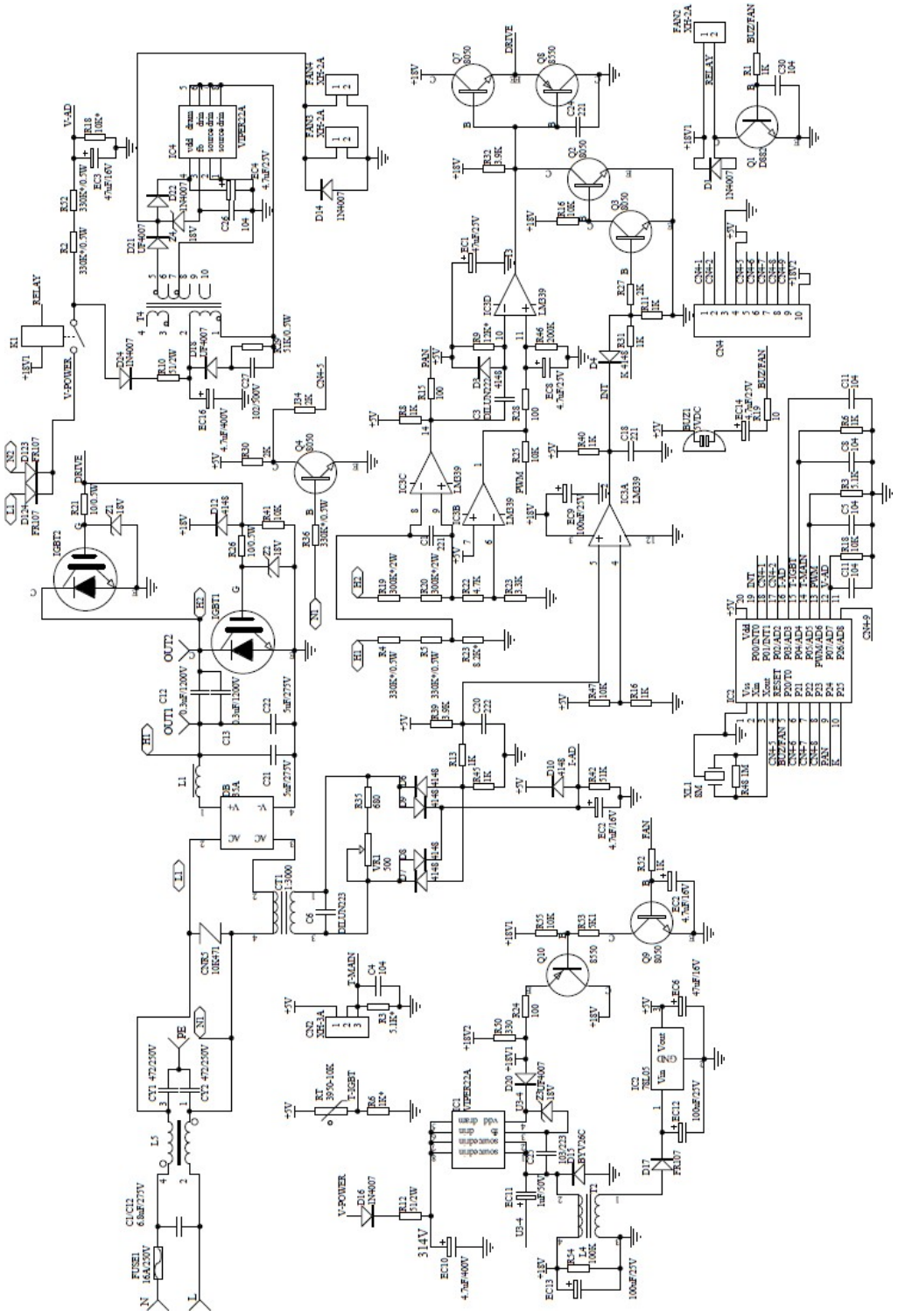
EXPLOSIONSZEICHNUNG / EXPLODED DRAWING



360-1030 Induktionskochfeld Finja

Nr.	Bestell Nr.	Description English	Beschreibung Deutsch	Menge
1		Glass plate	Glas Platte	1
2	360-2018	Control panel sticker	Bedienfolie	1
3		Housing	Gehäuse	1
4	360-2019	Control PCB board	Bedienplatine	1
5	360-2024	Sensor	Sensor	1
6		Heating coil	Heizspule	1
7		Cabel with plug	Zuleitung	1
8	360-20171	Mainboard	Hauptplatine	1
9	360-2021	Fan	Lüfter Ventilatoren	2
10		Support plate	Trägerplatte	1
11		Bottom plate	Bodenplatte	1
12		Feet	Fuss	4
13		Knob	Knebel	1
14		Spacer	Abstandshalter	1

STROMLAUFPLAN / CIRCUIT DIAGRAM



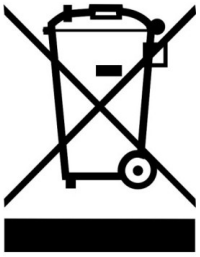
VERPACKUNGS-ENTSORGUNG

Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschohnung zuführen.

PACKAGING DISPOSAL

Please separate the packaging materials accordingly and return them to the responsible collection points for recycling and environmental housing.

ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist es sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

DISPOSAL

Once the appliance has been used up, please dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances do not belong in household waste.

Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old appliances are properly disposed of and recycled. Thank you very much!

Made in P.R.C for:
SARO Gastro-Products GmbH
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany
Tel. +49(0)2822 9258-0
Fax +49(0)2822 18192
E-Mail info@saro.de
Web: www.saro.de