



## Betriebsanleitung

# Tisch-Fritteuse 10 Liter, Modell EF10

Art-Nr.: 443-2025



**INHALT**

Lieferumfang .....	3
Normen und Richtlinien .....	3
Technische Übersicht .....	3
Allgemeine Hinweise.....	4
Sicherheitshinweise .....	5
Geräteaufstellung .....	6
Geräteanschluss .....	6
Struktur und Teile .....	6
Erste Inbetriebnahme .....	7
Bedienung – Einstellungen (Display).....	7
Reinigung.....	7
Wartung .....	7
Gerät außer Betrieb nehmen / Lagerung / Transport .....	7/8
Fehlersuche und -behebung.....	8
Stromlaufplan.....	8
Explosionszeichnung mit Legende .....	9
Verpackungs-Entsorgung.....	10
Geräte-Entsorgung .....	10

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen SARO-Tisch-Fritteuse.

Der von Ihnen erworbene Artikel wurde für die gewerbliche Nutzung konzipiert.

Eine Tischfritteuse eignet sich besonders für das schnelle und effiziente Frittieren von kleineren Lebensmittelmengen direkt am Arbeitsplatz. Sie ist ideal für den Einsatz in kleinen Küchen, Imbissen oder Food-Trucks, da sie wenig Platz benötigt und flexibel einsetzbar ist.

Tischfritteusen ermöglichen eine präzise Temperaturkontrolle, was zu gleichmäßig knusprigen Ergebnissen bei Pommes, Snacks und anderen frittierten Speisen führt.

Bitte lesen Sie sich die Betriebsanleitung, vor der Inbetriebnahme, aufmerksam durch.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem neuen SARO-Produkt.

## LIEFERUMFANG

- 1 Tisch-Fritteuse
- 1 Betriebsanleitung

## NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU:  
Niederspannungsrichtlinie – NSP 2014/35/EU / MD (2006/42/EG),  
Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit – EMC 2014/30/EU,  
Materialien mit Lebensmittelkontakt – VO (EG) 1935/2004,  
RoHS–Richtlinien 2011/65/EU und 2015/863/EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

## TECHNISCHE ÜBERSICHT

<b>Art des Modells</b>	Tisch-Fritteuse
<b>Bestell-Nr. / Modell</b>	443-2025 / EF10
<b>Material</b>	Edelstahl
<b>Füße</b>	4 rutschhemmende Gummifüße
<b>Temperaturkontrolle</b>	Analog
<b>Ablasshahn</b>	Ja
<b>Abgerundetes Becken mit Kältezone</b>	Ja
<b>Stufenlose Temperatureinstellung</b>	Ja
<b>Anschlussvorbereitung</b>	400 V Gerät, das Gerät muss von einem Fachmann angeschlossen werden
<b>Temperaturbereich</b>	0 / + 190 °C
<b>Anschluss</b>	400 V / 50 Hz / 8,1 kW, inkl. 16 A Stecker
<b>Heizelement</b>	Herausnehmbar zur problemlosen Reinigung
<b>Sicherheitsthermostat</b>	Ja
<b>Inhalt</b>	10 Liter
<b>Außenmaße:</b>	B 520 x T 333 x H 375 mm
<b>Gewicht netto/brutto</b>	11,8 / 13,5 kg
<b>GTIN [EAN-Code]</b>	4017337070459

## ALLGEMEINE HINWEISE

- 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.
- Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten nicht erkennen und es zu Unfällen, Bränden, Explosionen oder Sachbeschädigungen kommen kann.
- 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.
- Prüfen Sie, ob alle im Lieferumfang angegebenen Komponenten vorhanden sind. Sollte das nicht so sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporsteine, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zursachgemäßen Entsorgung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen und nicht in feuchten Räumen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Stellen Sie das Gerät an einem trockenen, ausreichend belüfteten Ort und auf einem geraden, sicheren Untergrund auf.
- Vor Anschluss an das Stromnetz und vor Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie unter „Reinigung“ angegeben.
- Bohren oder stechen Sie keine Löcher in Innen- oder Außenseite des Gerätes.
- Der Hersteller/Händler kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch das Nichtbeachten der Betriebsanleitung entstehen. Ebenfalls ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Im Falle einer Störung/Fehlfunktion trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen/ausführen lassen.
- Vorsicht: Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Öl! Achten Sie während des Betriebs darauf, dass der Ölstand zwischen der MIN- und MAX-Markierung des Gerätes liegt, um Beschädigungen des Gerätes und Unfälle zu vermeiden.
- Brandgefahr! Füllen Sie das Gerät immer mit frischem Speiseöl. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten oder bereits verwendetes Speiseöl. Altes oder kontaminiertes Öl kann sich bei Überhitzung spontan entzünden!
- Es handelt sich um ein 400 V Gerät. Das Gerät muss von einem Fachmann angeschlossen werden!

## SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, dem Gewicht des Gerätes entsprechend ausreichenden, rutschfesten Untergrund sowie für einen gut belüfteten Ort.
- Das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche stellen.
- Keine leicht entzündlichen oder explosiven Stoffe in der Nähe des Gerätes lagern.
- Keine schweren Gegenstände, Lasten oder Flüssigkeiten auf dem Gerät abstellen.
- Vor Anschluss an Ihr Stromnetz prüfen Sie, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Nur bei Übereinstimmung ist die Inbetriebnahme möglich, um Unfälle/Defekte zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Adapter, Steckdosenleisten und/oder Verlängerungskabel; schnell kann es sonst zu Überhitzungen der Kabel/Leitungen kommen, wenn auch noch weitere Geräte angeschlossen sind. Die Brandgefahr wächst.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Bevor Sie das Gerät bewegen, schalten Sie es aus (wenn Schalter dazu vorhanden ist) und ziehen den Netzstecker.
- Ziehen Sie das Kabel immer nur am Steckergehäuse aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät beim Bewegen nicht kippt. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Nach einem eventuellen Stromausfall oder kurzem Steckerziehen, schalten Sie das Gerät kurz aus, warten 5 Minuten ab, stecken den Stecker wieder ein und starten das Gerät.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen, quetschen es nicht 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.
- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Vorsicht! Das Gerät steht unter Strom solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem offenen Wasserstrahl.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder mit Flüssigkeiten benetzt werden. Sollte das Gerät dennoch einmal nass geworden sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden!  
In diesem Falle trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler!
- Versuchen Sie nie das Gerät selbst zu öffnen oder gar zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr!
- Reparaturen sind von entsprechenden Fachkräften mit den Originalersatzteilen auszuführen.
- Vor jeder Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen, ebenso bei längerer Nichtbenutzung.
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch bei Notwendigkeit im Laufe eines Tages.
- Das Gerät wird sehr heiß, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Es besteht Brandgefahr, wenn der Ölstand unter dem angegebenen Mindeststand liegt.
- Die Verwendung alten Öls ist gefährlich, da es einen niedrigeren Flammpunkt hat und eher zu Siedeschüben neigt.
- Öffnen Sie den Ablasshahn erst, wenn der Druck ausgeglichen ist.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Heizgerät nicht für andere Geräte.
- Verbrennungsgefahr! Beachten Sie, dass das Gerät, das Öl im Gerät und der entweichende Dampf sehr heiß werden können. Berühren Sie keine heißen Oberflächen und halten Sie einen sicheren Abstand zum Gerät! Verwenden Sie immer Küchenschutzhandschuhe und ein Küchenwerkzeug, um Lebensmittel einzulegen oder zu entnehmen. Warten Sie stets, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Teile zur Reinigung entfernen.
- Die maximale Füllmenge beträgt 1,3 kg
- Verwenden Sie ausschließlich trockene Lebensmittel, da Feuchtigkeit das Öl zum Spritzen bringen kann.
- Während des Frittierens darf der Deckel nicht auf dem Gerät sein!!

## GERÄTEAUFSTELLUNG

Stellen Sie das Gerät in einem trockenen Raum auf. Sorgen Sie dabei für einen sicheren Stand auf einem trockenen und rutschfesten Untergrund.

Es sollte ausreichend Platz für das Gerät selbst, sowie angrenzende Arbeitsfläche für die Zubereitung und das Zuführen von Zutaten vorhanden sein.

Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker immer frei zugänglich ist und ohne Umstände vom Stromnetz getrennt werden kann.

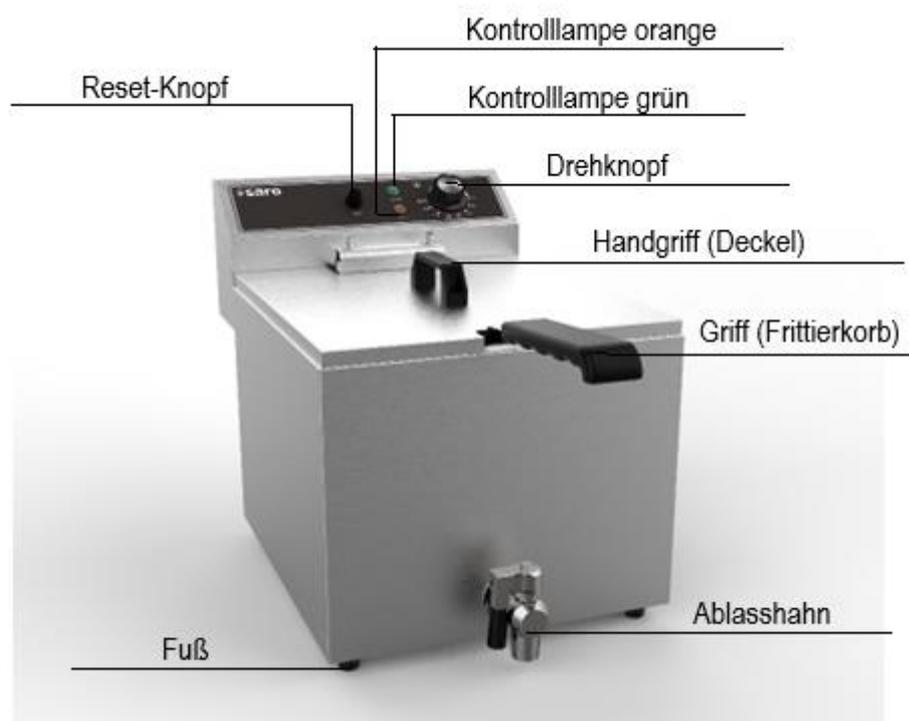
## GERÄTEANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Andere Spannungen können zur Überhitzung des Gerätes führen!

Das Gerät muss von einem Fachmann angeschlossen werden!

Nach Stromausfall oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, warten Sie mindestens 5 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder anschließen und in Betrieb nehmen!

## STRUKTUR UND TEILE



## ERSTE INBETRIEBNAHME

### Vor der ersten Nutzung:

Packen Sie das Gerät aus, überprüfen es auf Vollständigkeit und stellen Sie es auf (Siehe Geräteaufstellung). Säubern Sie das Gerät (siehe Reinigung).

Es handelt sich um ein 400 V Gerät. Das Gerät muss von einem Fachmann angeschlossen werden!

**Die maximale Füllmenge beträgt 1,3 kg!**

## BEDIENUNG - EINSTELLUNGEN

1. Stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf ein. Die orangene Heizanzeige (Kontrollleuchte) leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Heizanzeige.
2. Die Heizfunktion schaltet sich automatisch ein und aus, um die eingestellte Temperatur zu halten. Die rote Heizanzeige leuchtet entsprechend auf und erlischt.  
**Wichtig:** Während des Frittierens darf der Deckel nicht auf dem Gerät sein!!
3. Verwenden Sie den Deckel, um das Öl abzudecken und sauber sowie warm zu halten. Achten Sie darauf, dass sich kein Wasser auf dem Deckel befindet, bevor Sie ihn verwenden.
4. Wenn das Essen fertig ist, heben Sie den Frittier Korb an und hängen ihn in die Halterung der Steuerungseinheit ein. Lassen Sie das Öl einige Sekunden aus dem Frittier Korb abtropfen, bevor Sie das Essen servieren.
5. Stellen Sie den Thermostat immer auf die Aus-Position zurück, bevor Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

**Hinweis: Falls das Gerät überhitzt – beispielsweise, wenn das heiße Heizelement aus dem Gerät gezogen wird oder altes Öl verwendet wurde – drücken Sie den Reset-Knopf, um die Funktion wiederherzustellen. Achten Sie darauf, das Gerät zuvor vom Stromnetz zu trennen und abkühlen zu lassen, bevor Sie den Reset-Knopf betätigen.**

## REINIGUNG

Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten.

Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das verbleibende Öl aus dem Gerät. Stellen Sie sicher, dass das Öl vollständig abgekühlt ist, indem Sie die Öltemperatur zuerst mit einem geeigneten Sonden Thermostat prüfen. Stellen Sie dann einen stabilen Behälter in geeigneter Größe unter das Ablassventil. Öffnen Sie das Ablassventil, um das Öl abzulassen. Achten Sie darauf, das Ventil danach wieder zu schließen. Entsorgen Sie das Öl sicher gemäß den örtlichen Vorschriften.

Außen- und Innenseiten mit einem feuchten, weichen Tuch ab- bzw. auswischen.

Es kann ein mildes Spülmittel dazu verwendet werden.

Noch einmal ohne Reinigungszusatz nachwischen, anschließend gut trockenreiben.

Keine scharfen, bleichenden, ätzenden oder kratzenden Reinigungsmittel/Reinigungshilfen verwenden, die Oberflächen könnten dadurch beschädigt/zerkratzt werden.

## WARTUNG

Das Gerät ist sehr wartungsarm. Beachten Sie die Punkte unter Installation und Reinigung.

## GERÄT AUßER BETRIEB NEHMEN / LAGERUNG /TRANSPORT

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker.

Reinigen Sie das Gerät innen und außen gründlich. Ist es trocken und soll das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzt werden, stellen sie es an einem trockenen, staubfreien und nicht heißen Ort ab. Decken Sie das Gerät am besten ab oder verwenden Sie die Originalverpackung, um das Gerät vor Beschädigungen zu schützen.

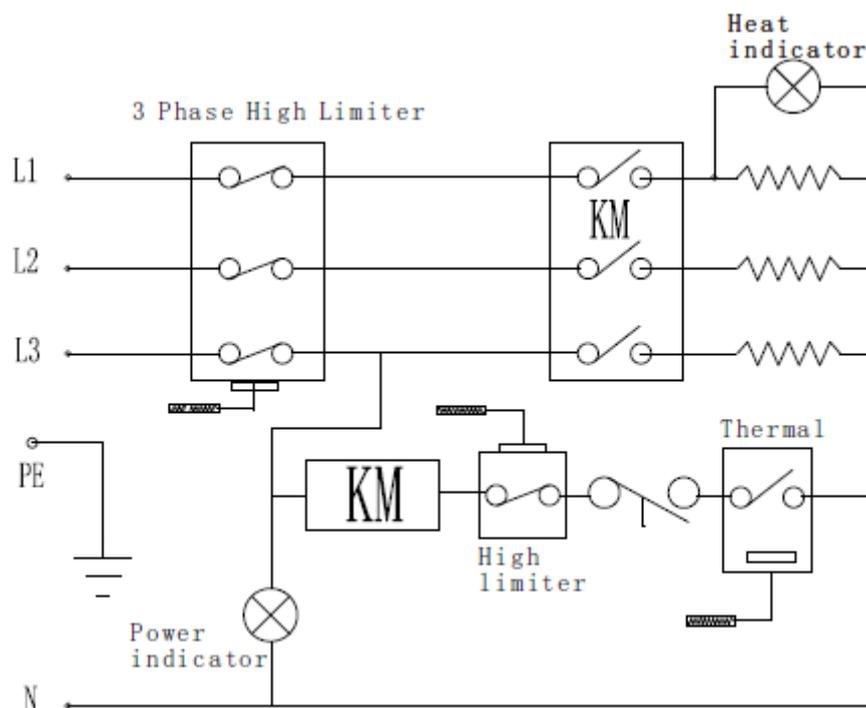
Bei der Lagerung von nur dem Verpackungsmaterial beachten Sie bitte, dass Bestandteile der Verpackung wie Plastikbeutel, Karton, Styroporsteile usw. Kinder gefährden können, wenn sie damit unbeaufsichtigt spielen können (z. B. Erstickungsgefahr).

Für einen Transport des Gerätes verwenden Sie am besten die Originalverpackung, damit das Gerät optimal gegen Stoß, scharfen Kanten, Witterungsbedingungen usw. geschützt ist. Setzen Sie es keiner Feuchtigkeit oder Regen aus und vermeiden Sie starke Erschütterungen.

## FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Problem	Ursache und Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker eingesteckt ist.
Das Netzkabel ist beschädigt / Fehler in der Verkabelung	Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Fachmann überprüfen.
Öl läuft über	Zu viel Essen im Frittierkorb: Reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln im Frittierkorb. Lebensmittel sind nicht trocken: Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Frittieren.
Wenn das Gerät zu überhitzen droht, schaltet es sich automatisch ab. Trennen Sie in diesem Fall das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen. Schrauben Sie anschließend die Plastikabdeckung des RESET-Knopfs an der Vorderseite der Steuereinheit ab und drücken Sie den RESET-Knopf. Bringen Sie die Plastikabdeckung wieder an. Das Gerät kann danach wieder verwendet werden.	
Wenden Sie sich Ihren Händler, wenn die Probleme durch einfache Fehlersuche nicht gelöst werden können.	

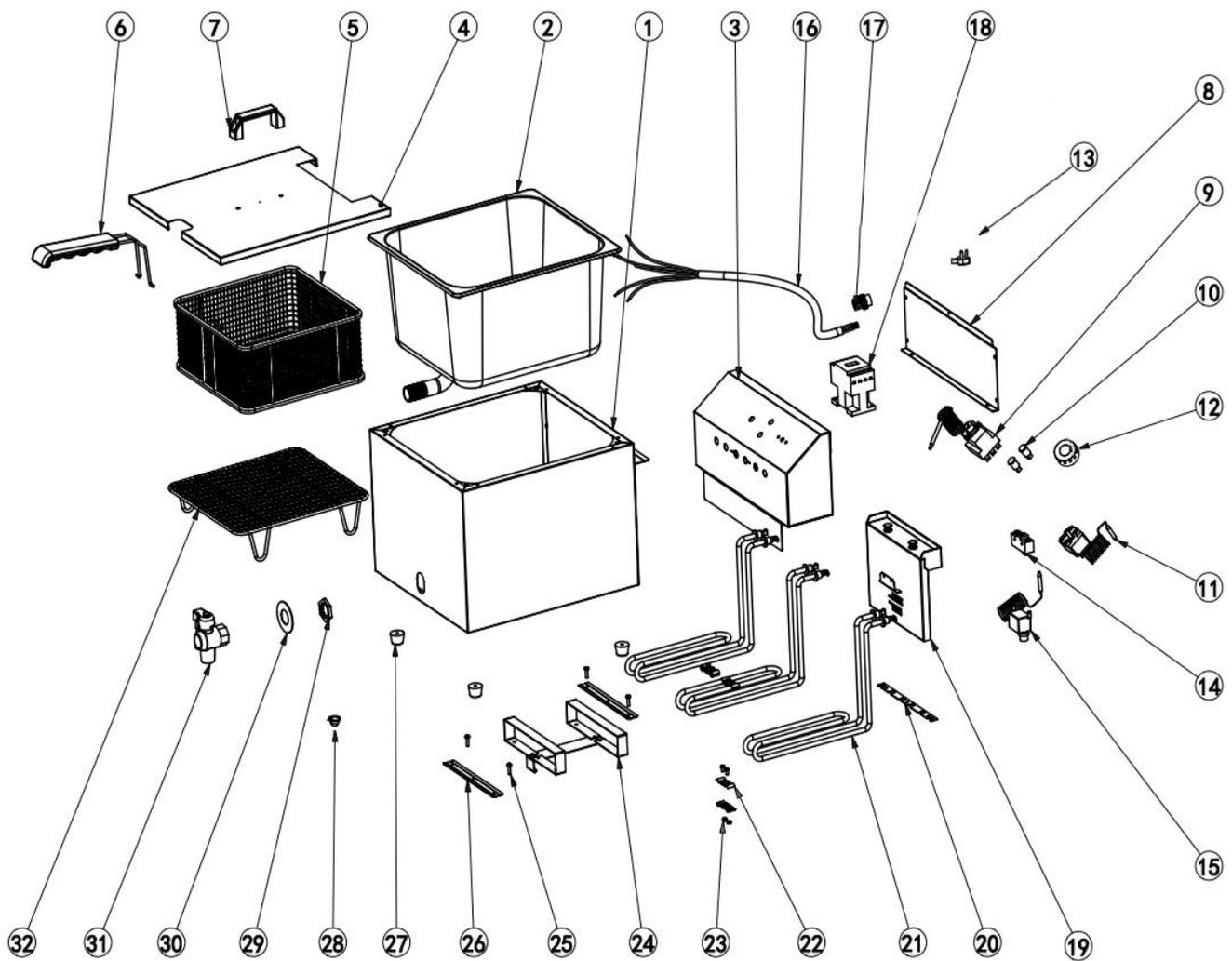
## STROMLAUFPLAN



### Übersetzung Stromlaufplan

3 Phase High Limiter  
Power indicator  
High limiter  
Heat indicator

3-Phasen-Temperaturbegrenzer  
Betriebsanzeige  
Überhitzungsschutz  
Heizanzeig

**EXPLOSIONSZEICHNUNG:****EXPLOSIONSZEICHNUNG – Legende**

1	Gehäuse	18	Schütz
2	GN-Behälter	19	Ölmesstskala
3	Steuerungsbox	20	Halterung
4	Deckel	21	Heizelement
5	Frittierkorb	22	Fühlerhalterung
6	Griff Frittierkorb	23	Mutter
7	Griff Deckel	24	Trägerrahmen
8	Rückwand Steuerungsbox	25	Schraube
9	3-Phasen Überhitzungsschutz	26	Verriegelungsplatte f. Trägerrahmen
10	Kontrollleuchten	27	Gummifüße
11	Thermostat	28	Edelstahl-Filterkappe
12	Drehknopf	29	Mutter
13	Netzstecker	30	Dekorativer Ring
14	Mikroschalter	31	Ablaufhahn
15	Überhitzungsschutz	32	Schutzgitter / Auflagerost
16	Stromzufuhr		
17	Kabel		

## VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



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

## GERÄTE-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 sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.  
Vielen Dank!

Diese Tabelle können Sie für Ihren eigenen, eventuell späteren Bedarf ausfüllen und nutzen.

<b>Gerätebezeichnung</b>	<b>Tisch Fritteuse</b>	<b>Modellname:</b>	<b>EF10</b>
<b>Bestell-Nummer</b> vom Typenschild	<b>443-2025</b>	<b>Seriennummer</b> vom Typenschild	
Wenn zutreffend Kältemittel vom Typenschild	-	Wenn separat ausgewiesen Produktionsdatum vom Typenschild	
<b>Gekauft am:</b>		Telefonnummer des Verkäufers	
<b>Gekauft wo:</b> (Name des Händlers)		Falls vorhanden E-Mail-Adresse des Verkäufers	
Eventuell Name des Verkäufers		Weitere Notizen	



### **Made in P.R.C for:**

SARO Gastro-Products GmbH  
Abteilung: Einkauf  
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany  
Tel. +49 (0) 2822 9258-0  
Fax +49 (0) 2822 18192  
E-Mail [info@saro.de](mailto:info@saro.de)  
Web [www.saro.de](http://www.saro.de)

Hinweis: Technische- / Design- / Modelländerungen und Irrtümer vorbehalten.



## Countertop Fryer 10 Liter, Model EF10

Order no.: 443-2025



**CONTENTS**

Scope of delivery .....	13
Standards and guidelines .....	13
Technical overview .....	13
General notes .....	14
Safety instructions .....	14/15
Installation .....	15
Connection .....	15
Structure and parts .....	15
First commissioning .....	16
Operation – (display) Settings .....	16
Cleaning .....	16
Maintenance .....	16
Storage / Transport .....	16
Troubleshooting .....	17
Circuit Diagram .....	17
Exploded view with legend .....	18
Packaging disposal .....	19
Equipment disposal .....	19

**Dear Customer**

**Congratulations on your new SARO Countertop fryer.**

**The product you have purchased is designed for commercial use. A countertop fryer is particularly suited for quick and efficient frying of small quantities of food directly at the workstation. It is ideal for use in small kitchens, snack bars, or food trucks, as it requires little space and is highly versatile. Countertop fryers allow for precise temperature control, resulting in consistently crispy outcomes for fries, snacks, and other fried foods.**

**Please read the operating manual carefully before initial use.**

**We hope you enjoy your new SARO product.**

## **SCOPE OF DELIVERY**

- 1 Countertop Fryer
- 1 Instruction Manual

## **STANDARDS AND GUIDELINES**

Low Voltage Directive – LVD 2014/35/EU / MD (2006/42/EC),  
Electromagnetic Compatibility Directive – EMC 2014/30/EU,  
Materials in Contact with Food – Regulation (EC) 1935/2004,  
RoHS Directives 2011/65/EU and 2015/863/EU.

If required, we will send you the corresponding declaration of conformity.

## **TECHNICAL OVERVIEW**

<b>Model Type</b>	Countertop Fryer
<b>Order No. / Model</b>	443-2025 / EF10
<b>Material</b>	Stainless Steel
<b>Feet</b>	4 non-slip rubber feet
<b>Temperature Control</b>	Analog
<b>Drain Tap</b>	Yes
<b>Rounded Basin with Cool Zone</b>	Yes
<b>Stepless Temperature Adjustment</b>	Yes
<b>Connection Preparation</b>	400 V appliance, must be connected by a professional
<b>Temperature Range</b>	0 / + 190 °C
<b>Connection</b>	400 V / 50 Hz / 8.1 kW, includes 16 A plug
<b>Heating Element</b>	Removable for easy cleaning
<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>Capacity</b>	10 L
<b>External Dimensions</b>	W 520 x D 333 x H 375 mm
<b>Net / Gross weight</b>	11,8 / 13,5 kg
<b>GTIN (EAN-Code)</b>	4017337070459

## GENERAL NOTES

- Keep this instruction manual handy near the device.
- The manufacturer/distributor cannot be held responsible for damages resulting from non-compliance with this manual.
- Non-compliance with this manual may void the device's safety.
- When passing the device to third parties, this manual must be included.
- This device should not be operated by children or persons with limited physical, sensory, or mental capabilities, as they may not recognize the dangers of using electrical devices, potentially leading to accidents, fires, explosions, or property damage.
- After unpacking the device, ensure it is in perfect condition. If you discover any damage, do not connect the device and notify your dealer.
- Check if all components listed in the scope of delivery are present. If not, notify your dealer.
- Keep the device packaging. Only in the original packaging can the device be safely transported, e.g., for repairs or relocation. Ensure that all packaging materials (plastic bags, cartons, styrofoam parts, etc.) are kept away from children.
- If storage of the packaging is not possible, separate the different packaging materials and take them to the nearest collection point for proper disposal.
- Do not use the device outdoors in the rain or in damp rooms.
- Do not operate the device unattended.
- Follow the applicable accident prevention regulations and general safety instructions for the usage area.
- Place the device in a dry, adequately ventilated area on a flat, stable surface.
- Before connecting to the power supply and initial operation, clean the device thoroughly as described under "Cleaning".
- Before connecting the device, ensure a Schuko socket (with grounding) and a 230-volt connection are available and match the specifications on the nameplate. Different power types than those specified on the nameplate may cause device overheating or defects.
- Do not drill or puncture holes in the device's interior or exterior.
- The manufacturer/distributor cannot be held responsible for damages resulting from non-compliance with the instruction manual. Additionally, the device's safety will no longer be guaranteed.
- In case of malfunction or fault, disconnect the device from the power supply and notify your dealer. They will repair it using original spare parts.
- Never use the appliance without oil! Ensure that the oil level is between the MIN and MAX markings during operation to prevent damage to the appliance and avoid accidents.
- Always fill the appliance with fresh cooking oil. Never use other liquids or previously used cooking oil. Old or contaminated oil can spontaneously ignite if overheated!
- This is a 400 V device. The device must be connected by a qualified professional!

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper handling can cause device malfunctions and user injuries.
- Follow the applicable accident prevention regulations and general safety instructions for the usage area.
- Ensure the device is on a stable, non-slip surface suitable for its weight and in a well-ventilated area.
- Do not place the device on a hot surface.
- Do not store flammable or explosive substances near the device.
- Do not place heavy objects, loads, or liquids on the device.
- Before connecting to your power supply, ensure the power type and voltage match the specifications on the nameplate. Only then is operation possible to avoid accidents or defects.
- Do not use adapters, power strips, and/or extension cords; overheating of cables/wires may occur, especially if other devices are also connected, increasing the risk of fire.
- Do not move the device while it is in use.
- Before moving the device, turn it off (if equipped with a switch) and unplug it.
- Always pull the cable by the plug housing from the socket.
- Ensure the device does not tip over while moving it. This could cause injuries.
- After a power outage or unplugging, turn off the device, wait 5 minutes, plug it back in, and restart it.
- Do not let the power cable hang over sharp edges, squeeze it, or expose it to hot objects or open flames.
- Ensure there is no accidental pulling of the cable or tripping over it.
- Regularly inspect the cable. If damaged, e.g., due to squeezing, it must be replaced by a qualified technician.
- Do not handle the device, cable, and plug with wet or damp hands.
- Caution! The device is under power as long as it is connected to the power supply.
- Protect the device from moisture.
- Do not clean the device with an open water jet.
- Do not immerse the device in water or other liquids.
- If the device becomes wet, unplug it immediately and have it inspected by a technician before reuse. There is a risk of electric shock.
- Do not use a damaged device!
- If damaged, unplug the device and contact your dealer.
- Never attempt to open or repair the device yourself. There is a risk of electric shock!
- Repairs should only be performed by qualified technicians using original spare parts.

- Disconnect the device from the power supply before each cleaning and during prolonged non-use.
- For hygiene reasons, at least daily cleaning is recommended and also when necessary during the day.
- The device becomes very hot, there is a risk of burns.
- Fire Hazard: There is a risk of fire if the oil level falls below the indicated minimum level.
- Using old oil is dangerous as it has a lower flash point and is more prone to surge boiling.
- Only open the drain tap once the pressure has equalized.
- Do not use the supplied heating element with other devices.
- Risk of Burns! Note that the appliance, the oil inside, and the escaping steam can become very hot. Do not touch hot surfaces and keep a safe distance from the appliance! Always use kitchen gloves and a kitchen tool to place or remove food. Always wait until the appliance has completely cooled down before removing parts for cleaning.
- The maximum load is 1.3 kg.
- Only use dry foods, as any moisture may cause the oil to splatter

## INSTALLATION

Set up the device in a dry room. Ensure a stable, non-slip surface.

There should be sufficient space for the device and the adjacent work surface for preparation and ingredient addition.

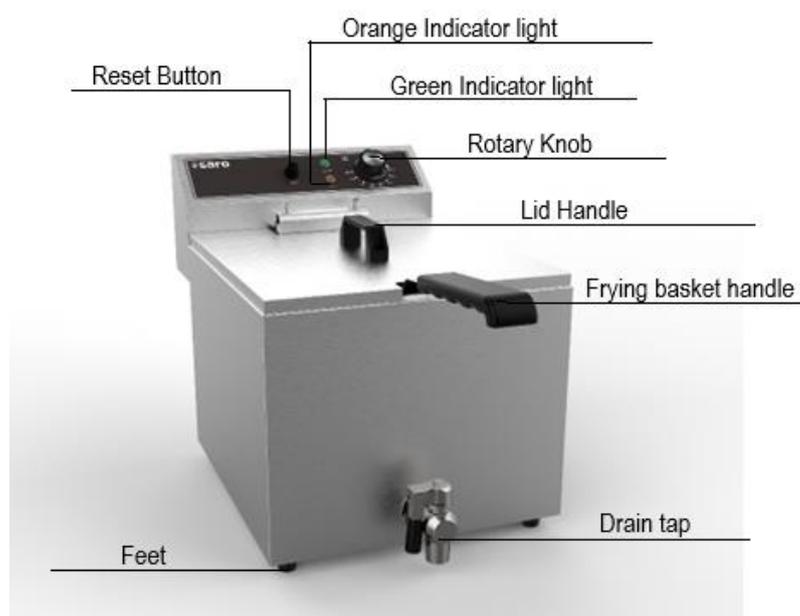
Ensure the plug is always easily accessible and can be disconnected from the power supply without difficulty.

## CONNECTION

Before connecting the device, ensure the voltage and frequency of the power supply match the specifications on the nameplate! Other voltages may cause device overheating!

The device must be connected by a qualified technician! After a power outage or if the device was disconnected from the power supply, wait at least 5 minutes before reconnecting and operating the device!

## STRUCTURE AND PARTS



## FIRST COMMISSIONING

### Before first use:

Unpack the device, check for completeness, and set it up (see Device Setup).

Clean the device (see Cleaning). This is a 400 V device. The device must be connected by a qualified professional!

**The maximum load is 1.3 kg.**

## OPERATION - SETTINGS

1. Set the temperature using the rotary knob. The orange heating indicator light turns on. Once the set temperature is reached, the heating indicator turns off.
2. The heating function automatically switches on and off to maintain the set temperature. The red heating indicator light turns on and off accordingly. **Important: The lid must not be on the device during frying!!**
3. Use the lid to cover the oil to keep it clean and warm. Ensure there is no water on the lid before using it.
4. When the food is done, lift the frying basket and hang it onto the holder on the control unit. Allow the oil to drain from the frying basket for a few seconds before serving.
5. Always turn the thermostat back to the off position before disconnecting the appliance from the power supply.

## CLEANING

Turn off the appliance, disconnect it from the power supply, and let it cool down completely before cleaning or maintenance. Wipe the exterior and interior surfaces with a soft, damp cloth. A mild dishwashing detergent may be used. Wipe again without any cleaning agents, then dry thoroughly.

Ensure the oil is completely cooled by first checking the oil temperature with a suitable probe thermometer. Place a stable container of appropriate size under the drain valve. Open the drain valve to release the oil. Be sure to close the valve afterward. Dispose of the oil safely according to local regulations.

Do not use harsh, bleaching, corrosive, or abrasive cleaning agents or tools, as they could damage or scratch the surfaces. After each use, remove any remaining oil from the appliance.

## MAINTENANCE

The device is very low maintenance. Observe the points under Installation and Cleaning.

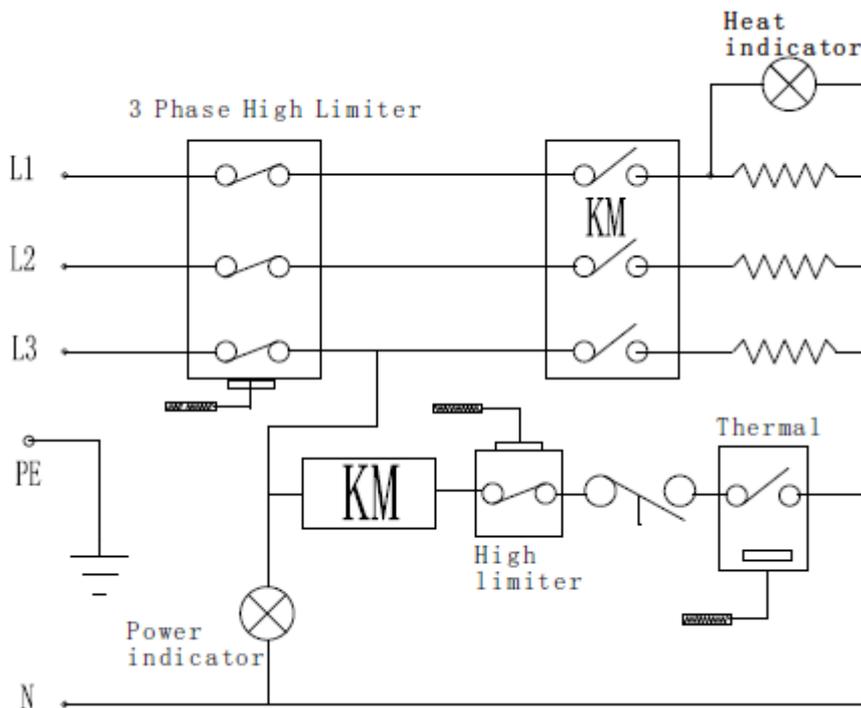
## STORAGE / TRANSPORTATION

Turn off the device and unplug it. Clean the device thoroughly inside and out. Once dry, if the device is not to be used for an extended period, store it in a dry, dust-free, and non-hot place. It is best to cover the device or use the original packaging to protect it from damage. When storing just the packaging material, note that components of the packaging like plastic bags, cartons, styrofoam parts, etc., can pose a danger to children if they play with them unsupervised (e.g., risk of suffocation). For device transport, it is best to use the original packaging to protect the device optimally against impact, sharp edges, weather conditions, etc. Do not expose it to moisture or rain and avoid strong shocks.

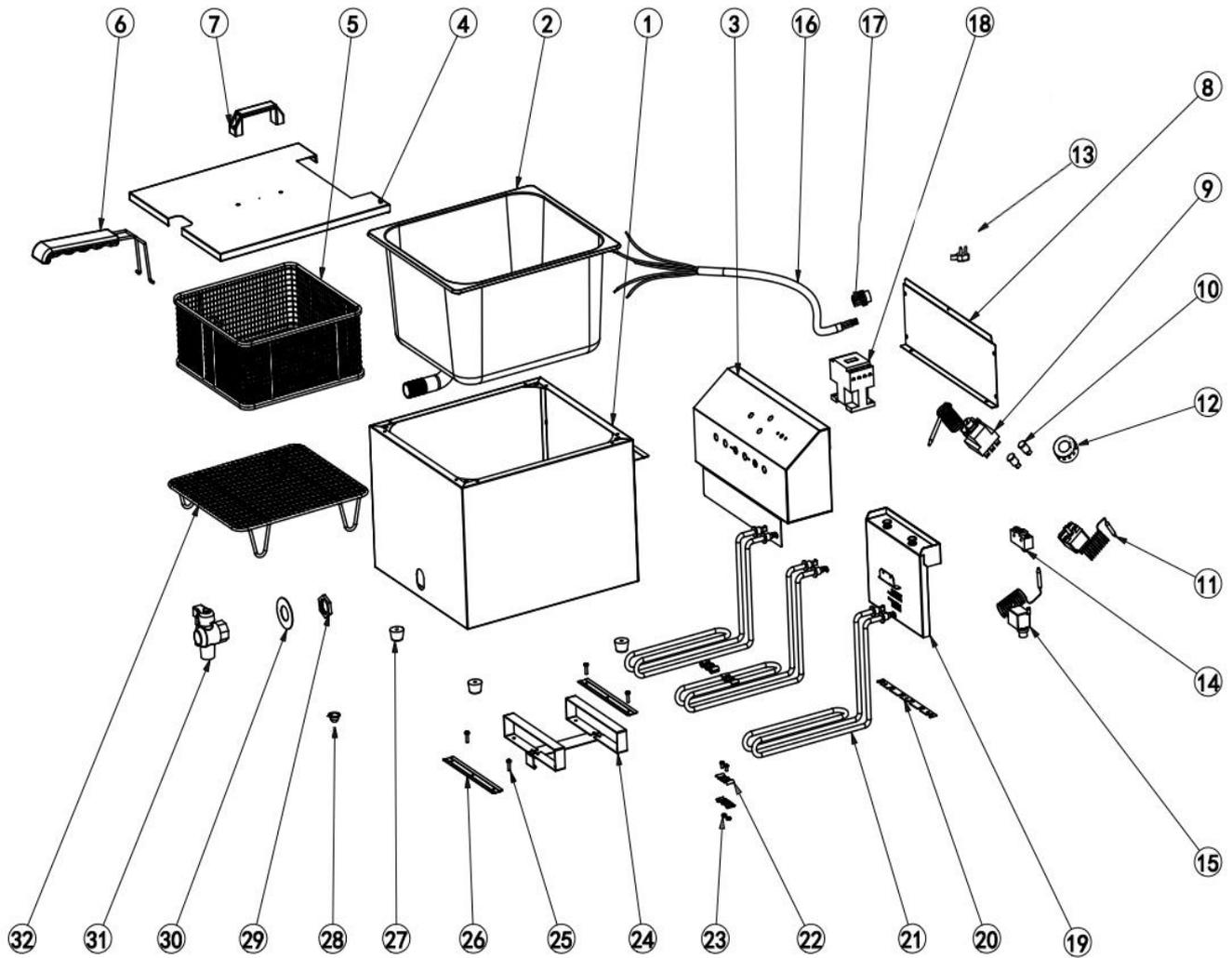
## TROUBLESHOOTING

Problem	Cause and Solution
The device does not work	Ensure the power plug is plugged in
Power cord is damaged / Wiring fault	Have the appliance inspected by a qualified professional
Oil is spilling over	Too much food in the frying basket: Reduce the amount of food in the frying basket. Food is not dry: Dry food before frying
<p>If the appliance is at risk of overheating, it will automatically shut off. In this case, disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down completely. Then unscrew the plastic cover of the RESET button on the front of the control unit and press the RESET button. Reattach the plastic cover. The appliance can then be used again.</p>	
<p>Contact your dealer if the issues cannot be resolved through basic troubleshooting.</p>	

## CIRCUIT DIAGRAM



## EXPLOSION DRAWING:



## LEGEND:

1	Housing	17	Cable entry
2	GN pan	18	Contactor
3	Control box	19	Oil Scale
4	Lid	20	Element clip
5	Basket	21	Heating element
6	Basket handle	22	Sensor holder
7	Handle	23	Nut
8	Rear panel of the control box	24	support frame
9	3-phase overheating protection	25	Screw
10	Indicator	26	Support frame locking plate
11	Thermostat	27	Rubber feet
12	Knob	28	SS Filter Cap
13	Power plug	29	Nut
14	Micro switch	30	Decorative circle
15	Temperature limiter	31	Drain tap
16	Supply cable	32	Protective grid / support rack

## PACKAGING DISPOSAL



Please separate the packaging materials accordingly and bring them to the responsible collection points, for recycling and environmental protection.

## APPLIANCE DISPOSAL



Once the appliance has reached the end of its service life, please dispose it properly at collection point for electrical appliances.  
Electrical appliances do not belong in household waste.  
Your local administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points.  
This is the only way to ensure that old appliances are disposed of and recycled properly.  
Thank you very much!

*You can fill in and use this table for your own, possibly later needs.*

<b>Device name</b>	<b>Countertop Fryer 10 L</b>	<b>Model name:</b>	<b>EF10</b>
<b>Order number</b> from the type plate	<b>443-2025</b>	<b>Serial number</b> from the type plate	
If applicable Refrigerant from the type plate	-	If shown separately Production date from the type plate	
<b>Bought on:</b>		Telephone number of the seller	
<b>Bought where:</b> (Name of the dealer)		If available E-mail address of the seller	
Optionally Name of the seller		Further	



### **Made in P.R.C for:**

SARO Gastro-Products GmbH  
Department: Purchasing  
Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, Germany  
Tel. +49 (0) 2822 9258-0  
Fax +49 (0) 2822 18192  
E-mail [info@saro.de](mailto:info@saro.de)  
Web [www.saro.de](http://www.saro.de)

Note: Technical / design / model changes and errors excepted.