SHINIL 크린센스는 신일산업주식회사에서 만든 고품질에 믿을 수 있는 주방용품 브랜드 입니다.

신일크린센스 미니튀김기 CleaNSense

STG-120KP

사 용 설 명 서



신일산업주식회사

목차

각부명칭 ····· P.2
안전상 주의 사항 ····· P.3
사용방법 및 준비사항 ····· P.4
튀김요리 하는 방법 ····· P.5
조리시간표 ····· P.6
보관 및 세척 ····· P.7
제품에 이상이 있을 경우에 대한 문답 ····· P.8

각부명칭



❶ 필터 덮개 뚜껑
❷ 튀김 요리창
❸ 손잡이 분리형 튀김 바구니
❹ 접이형 튀김바구니 손잡이
❺ 분리형 코팅 튀김용기
❻ 뚜껑 열림 버튼
❼ 온도조절장치
❽ 전원표시등
❾ 운반손잡이
❿ 코드

안전상 주의사항

- **떡 종류는 튀기지 마십시오. 기포가 터져 화상을 입으실 수 있습니다.**
- 본 제품의 안전도는 현재 시행중인 표준 법규와 기준을 따른 것입니다.
- 본 제품은 높은 온도에서도 사용자를 보호할 수 있도록 설계되었으나 금속부분이나 튀김 요리 창은 절대 만지지 마십시오.
- **본 제품이 전원에 연결되어 있을 때에는 주의 깊게 지켜봐 주십시오.**
- 오래 사용하실 경우 튀김 바구니 손잡이가 뜨거울 수 있으니 조심하십시오.
- **어린이의 손이 닿지 않도록 주의하여 사용하십시오.**
- 제품의 몸체바닥과 튀김용기 사이에 이물질이 끼지 않게 주의하십시오.
- 항상 접지된 소켓을 사용해 주십시오.
- 제품을 사용하기 전 사용하시는 전원과 제품에 명시된 전원이 맞는지 확인해 주십시오.
- 다음과 같은 경우에는 절대 제품을 사용하거나 전원에 연결하지 마십시오.
  - 전선에 결함이 있거나 손상된 경우
  - 제품을 떨어트렸을 경우
  - 눈에 띄는 손상이나 작동이 잘 안 되는 경우 이런 경우에는 당사 서비스 센터에서 점검을 받으시고 절대로 임의로 분해하지 마십시오.
- 전선코드가 손상되었을 시에는 당사 서비스 센터에서 교환해 주십시오.
- 뚜껑의 고무패킹이 손상된 경우에는 새로 교체해야 하므로 당사 서비스 센터에 문의하여 주십시오.
- 제품에 불이 붙었을 경우 절대로 물로 불을 끄려고 하지 마시고 우선 뚜껑을 닫은 후, 젖은 천으로 덮어 끄십시오.
- 가연성 물질(블라인드, 커튼 등)이나 화기성 제품(온열기 등) 가까이에서 제품을 사용하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 이 제품은 가정용으로 제작되었으므로 상업용으로 사용되었거나 부적절하게 사용된 경우 당사의 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- **튀김용기가 끼워지지 않은 상태에서 전원 플러그를 꽂지 마세요.**
- **튀김용기가 끼워지지 않은 상태에서 동작할 경우 제품 고장, 화재 발생의 위험이 있습니다.**
- 전원 플러그를 꽂기 전 동작 스위치가 OFF 상태인지 꼭 확인해 주십시오.

사용방법

튀김기를 처음 사용하기 전에

- 튀김용기에서 모든 부속품과 사용설명서를 숙지 하여 주십시오.
- 뚜껑, 분리형 용기, 튀김바구니 그리고 튀김 요리창을 식기세척기나 주방세제를 사용하여 깨끗이 닦아 주십시오. 튀김유리창은 헝겊에 레몬즙을 묻혀 문지른 후 잘 말리십시오.

분리형 튀김용기 넣기

튀김용기가 제자리에 잘 끼워져 있는지 확인 후 작동하십시오.

- 튀김용기의 최대 및 최소 기름용량 표시가 제품의 뒤로 가는 방향으로 넣어 주십시오.
- 튀김 용기의 밑바닥이 열선에 완전히 맞게 끼워져야 합니다.

준비

튀김용기에 기름 넣기

- 튀김용 기름만 사용하십시오: 해바라기, 식물성 기름 등.
  만약 해바라기 유를 사용하실 경우 5번 정도 사용하신 후 기름을 교체해 주십시오.
- 고형 지방을 사용하실 경우 :
  - 잘게 잘라 사용하시고 절대 튀김 바구니 안에 넣지 마십시오.
  - 고형지방은 150˚C이하에서 녹이시고 제품설명서를 숙지하여 적절한 방법으로 녹여 사용하십시오.

튀김용 기름의 양	기 름	고형기름
최소	1.0 ℓ	720g
최대	1.2 ℓ	900g

주의사항

- 절대로 다른 종류의 기름을 섞어서 사용하지 마십시오.
- 기름이 넘칠 위험이 있거나 화재의 위험이 있는 곳에서 사용하지 마십시오.
- 매번 사용할 때 마다 기름의 양이 최대와 최소 표시 사이에 있는지 확인하시고 기름이 더 필요한 경우 같은 종류의 기름을 첨가하여 사용하시기 바랍니다.

준비

예열하기

- 스위치를 켜기 전에 튀김용기에 기름이 들어있는지 확인하십시오.
- 뚜껑을 닫고 튀김기에 전원을 연결하십시오.
- 온도조절 장치를 적당한 위치에 놓으십시오.(5페이지 참조)
- 튀김기가 작동하고 예열은 약 8분 정도가 소요됩니다.

튀김바구니에 재료 담기

- 뚜껑을 열어주십시오.
- 튀기바구니를 들어올려 튀김용기에 걸쳐 놓으십시오.
- 재료의 물기를 제거한 후 튀김바구니 안에 넣으십시오.
- 냉동된 재료를 사용할 시에는 일반재료보다 양을 적게 담으십시오.

바구니 내리기

- 튀김바구니의 손잡이가 튀김용기에 잘 걸쳐 지도록 바구니를 똑바로 놓으십시오.
- 뚜껑을 닫아주십시오.

튀김 요리하는 방법

주의! 떡을 튀기지 마십시오.
기포가 터져 화상의 위험이 있습니다.

온도 조정하기

- 스위치를 돌려 원하는 온도에 맞추십시오.
- 음식 별 적정 튀김 시간을 참조하여 조리하세요.(5페이지참조)
- 조리중에는 튀김기를 방치하지 마시고 계속 지켜봐 주세요.

조리시 주의 사항 :

- 필터에서 나오는 증기와 튀김 요리창, 튀김기의 금속부분은 매우 뜨거워 위험함으로 절대 손이나 얼굴을 투명 요리창 위에 올려놓지 마십시오.
- 튀김기에 전원이 연결된 상태에서는 절대로 튀김용기를 옮기지 마십시오.

음식 꺼내기

- 뚜껑을 여시고 음식의 기름기가 빠지도록 잠시 기다리십시오.
- 튀김바구니를 꺼내시고 온도조절기를 off에 놓고 전원을 뽑아 주십시오.
- 튀김기가 완전히 식도록 1-2시간 동안 그대로 두십시오.

조리시간표

음 식	기름온도(℃)	최대무게(Grams)	조리시간(Minutes)
새우 튀김	130	25	3 to 5
양파링	140	150	3 to 4
버섯	140	300	6 to 8
생선	150	250	5 to 6
감자 크로켓	150	300	6 to 8
빵가루 입힌 생선	150	300	7 to 10
슬라이스 고기	170	300	7 to 10
스테이크	170	300	7 to 10
닭 튀김	180	300	6 to 10
감자 튀김	190	300	7 to 10

튀김 옷을 입힌 재료나 도너츠를 튀길 경우에는 튀김 옷이 튀김바구니에 붙는 것을 방지하기 위해 튀김바구니를 빼내고 조리하시는 것이 좋습니다.
재료를 다룰 시는 집게를 사용하시고 재료를 뜨거운 기름에 넣을 때에는 재료가 바닥에 가라앉지 않도록 조심스럽게 한번에 하나씩 약1인치 정도 기름 속에 담근 후 넣으십시오.
도표에 주어진 튀김 조리 시간은 오직 가이드라인이며 실제는 튀겨지는 재료의 용량에 의해 조절될 수 있습니다.

기름보관하기 및 교체하기

- 튀김기의 전원을 끄고 기름이 완전히 식을 때 까지 기다리십시오.
- 기름에 남아있는 작은 음식 찌꺼기 들을 비금속성 채로 제거하십시오.
- 기름은 튀김기 안에 그대로 보관하셔도 되지만 자주 사용하지 않는 경우에는 열과 빛이 차단되는 밀폐용기에 보관하는 것이 좋습니다.
- 기름을 교체하실 경우 기름을 씽크대에 바로 버리지 마십시오.(수질오염의 원인이 됩니다.) 기름이 완전히 식은 후 신문지 등에 기름을 흡수시킨 후 가정용 쓰레기와 함께 버리십시오.

보관 및 세척

튀김용기, 뚜껑, 튀김바구니는 분리하여 식기세척기로 세척하실 수 있습니다.

뚜껑 세척하기

- 뚜껑 고정 나사를 풀어 분리 하십시오.
- 뚜껑을 식기세척기에서 세척하거나 세제와 부드러운 스폰지를 사용하여 세척하십시오.
- 물기를 상온에서 그대로 말리거나 깨끗한 면 헝겊으로 닦아내십시오.
- 뚜껑을 튀김기의 홈에 맞춰 제자리에 잘 끼워 넣으시고 나사를 조아 주십시오.

분리형 튀김용기, 튀김바구니 세척하기

- 취급부주의로 떨어뜨려 분리형 튀김용기의 모양이 변하는 일이 없도록 주의하시고 절대 다른 용도로 사용하지 마십시오.
- 장기간 사용시 코팅의 색이 바래거나 긁힘이 있을 수 있으나 이는 제품의 성능에는 전혀 영향을 미치지 않습니다.
- 식기 세척기를 사용하지 않을 경우, 튀김바구니와 손잡이를 분리하시고 충분한 물과 주방세제로 세척하십시오. 세척 후에는 물기를 완전히 말리고 재사용하시면 됩니다.

주의 사항 :

- 튀김용기와 튀김바구니의 모양이 변형됐을 시 당사 서비스 센터로 문의하십시오.
- 튀김용기의 코팅 성능을 오랫동안 유지하시려면 금속성 조리기구의 사용을 금하시고, 식기세척기 접시 걸이 등에 튀김용기의 내부코팅이 손상되지 않도록 주의 하십시오.
- 분리형 튀김용기와 튀김기 본체 사이에 어떤 것도 넣지 마십시오. 화재와 고장의 원인이 됩니다.
- 튀김바구니에 기름이 많이 끼면 튀김바구니가 상할 수 있습니다. 매번 사용한 후에는 튀김바구니와 손잡이를 세척하십시오.

고장이라고 생각될 경우

문제점과 원인	해결 방법
튀김기가 작동하지 않을 경우	**튀김기가 작동하지 않을 경우**
제품의 전원코드가 빠져있을 경우 온도 조절기가 off에 있을 경우 튀김용기가 제 위치에 있지 않을 경우 불쾌한 냄새가 날 경우 기름이 오래 됐을 경우	전원코드를 연결합니다. 온도스위치를 조절하여 원하는 온도에 맞추고 온도표시등에 불이 들어오는지 확인합니다. 튀김용기를 제 위치에 끼워 넣습니다.
불쾌한 냄새가 날 경우	**불쾌한 냄새가 날 경우**
기름이 오래 됐을 경우 부적절한 기름을 사용했을 경우 뚜껑과 용기의 청소를 하지 않고 방치한 경우	8~12회 정도 사용 후에는 기름을 교체합니다. 양질의 식물성 기름을 사용합니다. 청소 상태를 확인하시고 사용 후 세척합니다.

문제점과 원인	해결 방법
뚜껑에서 김이 샐 경우	**뚜껑에서 김이 샐 경우**
뚜껑이 제대로 닫혀져 있지 않을 경우 뚜껑 청소 후 조립나사가 잘 조여 지지 않았을 경우	뚜껑이 잘 닫혀져 있는지 확인하시고 문제가 없는데도 김이 샐 경우 당사 서비스 센터에 문의 주십시오.
기름이 넘칠 경우	**기름이 넘칠 경우**
기름이 용기의 최대Max눈금을 넘었을 경우 튀김바구니에 재료를 너무 많이 담았을 경우 튀김바구니가 변형됐을 경우 식용유와 고형지방이 섞였을 경우 재료에 수분이 너무 많을 경우(냉동식품) 기름을 자주 갈아 주지 않았을 경우 적합하지 않은 기름을 사용했을 경우	기름의 양을 점검하여 넘치는 양만큼 덜어 냅니다. 튀김바구니가 꽉 찾는지 확인하고 재료를 덜어 냅니다. 튀김바구니를 교체합니다. 섞인 기름을 버리고 튀김용기를 세척한 후 깨끗한 식물성 기름으로 채워 사용하십시오. 재료의 물기를 제거하고 튀김바구니를 서서히 내립니다. 깨끗한 기름을 사용합니다.
재료가 익지 않고 눅눅 할 경우	**재료가 익지 않고 눅눅 할 경우**
재료가 너무 두껍고 수분이 많을 경우 한꺼번에 너무 많은 재료를 넣어 튀김 온도가 적절하게 유지되지 않았을 경우 기름의 온도가 올라가지 않았을 경우 (온도조절장치가 적절한 위치에 있지 않을때)	요리시간을 좀 더 늘리거나 재료를 잘 말린 후 더 얇게 잘라 사용하십시오 재료의 양을 줄이십시오(특히 냉동 식품의 경우) 온도조절장치를 적절한 온도로 조절합니다.
온도조절기가 작동하지 않을 경우	**당사 서비스 센터에 문의 하세요**

*문제가 해결되지 않을 시에는 반듯이 구입처나 당사 서비스센터에 의뢰하십시오.

전국 어디서나 : 1577-6667

지역	출장지역	전화번호
서울	성동구, 서대문구, 광진구	
	종로구, 동대문구, 중구, 성북구	
	02) 922-3683/3684	
	도봉구, 노원구	02) 956-8121
	은평구	02) 355-1654
	송파구, 강동구	02) 400-4142
	하남시	
	중랑구,답십리	02) 2247-7176
	강남구	02) 573-4767
	영등포구	02) 841-5103
	용산구, 관악구	02) 833-4583
	양천구, 강서구	02) 2606-0652
	구로구, 금천구	02) 857-5318
	관악구	02) 833-4583
	동작구	02) 833-4583
	마포구	02) 364-0220
	서초구, 과천시	02) 583-8279
경기	여주,이천	031) 634-9798
	구리시, 남양주, 양주	
	02) 922-3683	
	의정부	02) 956-8121
	광명시	02) 2614-7748
	안양,군포,의왕	031) 477-7837
	안산시(시흥,정왕)	031) 409-4554
	성남, 분당	031) 707-4540
부산	부산지역 총괄서비스	
	051) 809-5776	
	진구, 동래구 연제구, 금정구	051) 802-5132
	양산전역	051) 809-2063
	사상구 , 북구 강서구 , 김해	051) 301-7309

지역	출장지역	전화번호
경기	발안,오산,평택	031) 651-7894
	수원전역	031) 238-9020
	용인,안성,신갈	031) 354-9313
	일산, 원당	031) 919-7030
	파주, 원당	
	철원,화천,동두천	02) 922-3684
인천	인천(북구)	032) 766-1537
	김포, 강화	032) 762-2663
	인천북구, 부평구	032) 525-5511
	부천시,신천리	032) 344-7647
	인천서구, 동구 중구, 남구	032) 762-2663
	인천(남동,연수구)	032) 427-5757
강원	춘천시	033) 256-3602
	원주시	033) 746-2572
	강릉	033) 642-5459
충남	충남/충북 전역	042) 635-4752
	대전시	042) 635-4751
	당진군	041) 352-1459
	천안,아산,온양	041) 575-9298
	서산,태안	041) 662-1802
	홍성,광천	041) 632-2953
충북	청주시(충북일원)	043) 288-7216
	충주,음성,제천	043) 854-7552
부산	영도, 중구,동구 서구, 사하구	051) 243-0146
	남구, 수영구 해운대구	051) 757-1321
울산	울산전역(언양)	052) 265-8854

지역	출장지역	전화번호
경남	마산/경남(전지역)	055) 245-2339
	거제,통영,고성	055) 643-7444
	창원	055) 267-3933
	진주, 사천	055) 753-8380
경북	대구/경북(전지역)	
	053) 424-8396	
	경산, 수성구	053) 424-8396
	동구, 북구	053) 942-0139
	달서구	053) 651-5729
	포항	054) 283-0220
	경주	054) 742-7157
	구미	054) 458-0357
	안동	054) 855-1729
전남	전남전지역	062) 362-5051
	광주시	062) 362-5051
	순천,여수,광양	061) 723-6618
	목포,신안,무안	061) 282-1222
	광주(동구,남구)	062) 381-3831
전북	전주(전북전역)	
	063) 244-6061	
	남원,장수,순창	063) 625-0181
	정읍,고창,부안	063) 244-6062
	완산구	063) 227-0993
제주	제주도전역	064) 755-7813

〈직영서비스센터〉

서울.경기북부 02)922-3683
서울 남부 02)833-4583
경기 남부 031)354-9313
인천 032)766-1537
대전/충남 042)635-4751
광주/전남 062)362-5051
전주/전북 063)244-6061
부산 051)809-5776
대구 053)424-8396
마산/경남 055)247-2339

REV.13

신일 제품보증서

제품 판매시 공란의 내용을 필히 기입하여 주십시오.

제품명		보증기간	고객주소	성명	
모델명		년		전화	
구입일자	년 월 일		판매점.주소(상호)	성명	
보증기간	년 월 일 까지			전화	

본 제품은 출고시 엄밀한 품질관리를 거쳐 종합 검사에 합격한 제품입니다.
만일 운송도중 발생한 고장이나 정상적인 사용상태에서 고장이 발생하였을 경우에는 보증서에 기재된 내용에 따라 보증하여 드리며,
본 보증서는 재발행되지 않습니다.
본 보증서는 대한민국 국내에서만 유효합니다.
THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN KOREA

신일산업주식회사
경기도 화성시 정남면 음양리 393-2
소비자상담실:(02)6309-7828 전국어디서나:1577-6667

고장 수리는 구입하신 대리점이나 A/S센터에 본 보증서를 제시하시고 수리를 의뢰하여 주십시오.

▪ **보증기간내에 생긴 고장은 다음과 같은 경우 일체의 기술료 및 부품비를 받지 않습니다.**

1) 처음 설치할 때 제품자체에 이상이 있을 경우
2) 정상적인 작동 상태에서 제조상 이상으로 고장이 발생하였을 경우

▪ **다음의 경우에는 실비의 서비스비 및 부품비를 받습니다.**

1) 보증기간이 경과 되었을 경우
2) 고객의 취급부주의(운반.무리한작동)로 인한 고장일 경우
3) 화재.수해.이상전압 등 천재지변으로 인한 고장일 경우
4) 신일 A/S센터가 아닌 장소에서 임의로 제품을 개조 및 수리하였을 경우
5) 소정 항목의 기재사항이 불충분 하거나 제품 보증서를 분실하였을 경우

신일산업주식회사

"SI" 로고는 신일산업주식회사의 고유 상표입니다.
"SI" 로고가 없으면 아프터서비스를 받을 수 없습니다
"SI" 로고가 있는 제품을 확인하시고 구입하십시오.