



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

Модель/Артикул: SA-7674



- Теплоизолированный корпус из нержавеющей стали
 - 1,5 л чаша с антипригарным покрытием
 - Регулировка температуры до 190 °C
 - Защита от перегрева
 - Мощность: 1000 Вт

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённый Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	2
Предназначение прибора	3
Внешний вид и устройство прибора.....	4
Подготовка к работе.....	4
Использование прибора	5
Полезные советы по приготовлению	6
Рецепты	6
Чистка и уход	7
Утилизация прибора	8
Условия гарантийного обслуживания.....	8
Заметки.....	9
Комплектация.....	10
Технические характеристики.....	10

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности для снижения риска возгорания, поражения электрическим током и/или получения травм, что включает следующие меры:

1. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед включением прибора и сохраните ее для дальнейшего использования. Несоблюдение инструкции может привести к несчастному случаю.
2. Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
3. Фритюрница предназначена исключительно для бытового использования. Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе
4. Люди, не привыкшие к обращению с такого типа приборами, а также люди с ограниченными возможностями и дети должны быть проинструктированы о безопасном использовании данного прибора и понимать связанные с ним риски.
5. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
6. Данное изделие не предназначено для использования детьми до 8 лет и лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или инструктируются относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром в процессе работы прибора и не играть с прибором.
7. Вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, и перед чисткой. Дайте прибору остыть перед сборкой/разборкой, а также перед очисткой прибора.
8. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или повредился каким-либо образом. Прибор следует отнести в авторизованный сервисный центр для осмотра и/или ремонта.
9. Использование не входящих в комплект аксессуаров может привести к поломке прибора и аннулированию гарантии.
10. Не ставьте прибор на другие электроприборы.
11. Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу, и ничего не кладите сверху. Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы
12. Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия. Во избежание пожара не накрывайте прибор полотенцем и т.п., тем самым препятствуя выходу пара и тепла.
13. Будьте внимательны — при открытии крышки или во время работы из фритюрницы может вырваться струя пара.

Внимание! Масло во фритюрнице остается горячим даже после выключения прибора. Дождитесь, пока прибор остынет, только потом очистите прибор.

14. Всегда следите за тем, чтобы масла не было меньше отметки MIN и выше отметки MAX.
15. Не включайте и не нагревайте прибор при отсутствии масла в чаше.
16. Не открывайте крышку во время жарки.
17. Не перемещайте прибор, пока он не остынет до комнатной температуры.
18. Прибор оснащен системой автоматического выключения при перегреве.
19. В случае появления трещин на поверхности прибора немедленно выключите прибор во избежание получения электрического шока.
20. Прежде чем сливать масло, ему необходимо остыть.
21. Рекомендуется использовать сухие продукты во время готовки. Будьте осторожны при работе с замороженными продуктами. Попадание воды и льда в масло вызывает разбрызгивание.
22. Запрещается перегружать прибор продуктами.
23. Не используйте прибор в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
24. Использовать прибор только с надлежащим соединителем.
25. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
26. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.

Внимание!

- Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.
- Будьте осторожны: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не погружайте прибор в воду.

Внимание!

В случае возгорания масла отключите прибор от сети и накройте плотной, по возможности негорючей тканью. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ОГОНЬ ВОДОЙ!

Внимание! В случае падения прибора горячее масло может привести к серьезным ожогам. Следите, чтобы сетевой шнур не свисал с края рабочей поверхности и был на недостижимом для детей расстоянии.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Электрофритюрница — это бытовой нагревательный электроприбор для приготовления пищи в разогретом масле или жире.

Фритюрница является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях.

Прибор предназначен для использования в домашних или схожих условиях, например:

- кухонная зона для персонала магазина, офис и другие помещения, где работают люди;
- ферма;
- для клиентов отеля, мотеля и других подобных организаций;
- мини-гостиницы по типу «ночлег и завтрак».

ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Смотровое окно
2. Система фильтрации
3. Чаша для масла
4. Жарочная корзина
5. Ручка корзины
6. Регулятор температуры
7. Световой индикатор работы
8. Корпус из нержавеющей стали
9. Боковые ручки

ТЕРМОСТАТ И ИНДИКАТОР

Регулятор температуры обеспечивает поддержание температуры масла в чаше. Температурный диапазон от 130 до 190 °С позволяет приготовить множество различных продуктов.

Индикатор работы автоматически включается во время нагрева и выключается при достижении заданной температуры.

ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время жарки в таблице ниже приводится только для общей информации:

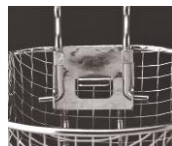
Тип продукта	Температура, °С	Время, мин
Креветки	130	4-5
Рыба	150	4-6
Грибы	160	4-6
Куриные ножки	170	9-11
Картофель фри	180	6-7
Пончики	180	3-4
Луковые колечки	190	3-4
Замороженный картофель фри	190	8-10

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

• Перед началом использования необходимо извлечь прибор из упаковки. Внутреннюю поверхность чаши необходимо протереть мягкой влажной тканью, затем вытереть насухо. Корзину и крышку вымыть в теплой воде и вытереть насухо. Не допускается попадание воды на нагревательный элемент прибора.

СБОРКА РУЧКИ КОРЗИНЫ ДЛЯ ЖАРКИ

Прикрепите ручку к корзине, надавив на выступы и вставив в отверстия корзины до тех пор, пока она не зафиксируется на месте, как показано ниже. Потяните ручку назад и отпустите, убедившись, что ручка надежно зафиксирована на месте. Ручка фиксируется, когда оба зубца находятся в круглых отверстиях, а обе стороны ручки закреплены выступами на кронштейне.



СМОТРОВОЕ ОКНО

Чтобы избежать запотевания смотрового окна, смажьте внутреннюю поверхность стекла растительным маслом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Установите фритюрницу на чистую, сухую, ровную, устойчивую и термостойкую поверхность в центре столешницы.
- Откройте крышку фритюрницы.
- Выньте корзину для жарки из прибора.

НАПОЛНЕНИЕ ЧАШИ МАСЛОМ

- Налейте масло в чашу, при этом следите за тем, чтобы масло не превышало отметку MAX и не опускалось ниже отметки MIN.
- Используйте только высококачественное рафинированное растительное масло (подсолнечное, кукурузное) или другой подходящий для жарки жир. Не рекомендуется использовать сливочное масло, маргарин, оливковое масло и животный жир. Это может очень быстро привести к выделению дыма.
- Не смешивайте разные типы масла и жира.
- Меняйте масло/жир регулярно или когда они потемнеют после жарки (примерно 12-20 жарок).
- Масло необходимо заменить, если оно начинает пузыриться при нагревании, имеет неприятный вкус или запах, а также если оно потемнело или стало густым.
- Если Вы используете фритюрницу редко, храните масло или жир в закрытых пластиковых или стеклянных емкостях в прохладном месте (предпочтительно в холодильнике).
- Не храните масло во фритюрнице.

Внимание! Не растапливайте жир в корзине. Не добавляйте воду или влажные продукты, так как это может спровоцировать разбрызгивание масла или жира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Подключите сетевой шнур к источнику питания после того, как заполните фритюрницу маслом или жиром.
- Отрегулируйте регулятор температуры на желаемую или требуемую температуру (см. предыдущую таблицу или указания на лицевой поверхности прибора).

Примечание: Масло можно разогревать как с закрытой крышкой фритюрницы, так и без нее в закрытом положении. Если крышка находится в закрытом положении, это предотвратит возможное разбрызгивание.

Внимание! Никогда не включайте фритюрницу без масла или жира. В результате нагрева пустая фритюрница может повредиться или сломаться.

- Примерно через 5-7 минут масло во фритюрнице нагреется до необходимой температуры. Когда масло достигнет желаемой температуры, индикатор погаснет.
- Прикрепите ручку к корзине, надавив на выступы и вставив в отверстия для пищевых продуктов на корзине, пока она не зафиксируется на месте в соответствии с иллюстрациями выше.
- Откройте крышку и установите корзину на чашу в положение для стекания масла в чашу. Поместите в корзину продукты питания (насколько возможно сухие). Затем медленно опустите корзинку в масло на дно фритюрницы.

Внимание! Не заполняйте корзину больше, чем на 2/3 ее объема, так как это значительно понизит температуру масла, и продукты впитают больше масла.

- Опустите крышку фритюрницы в закрытое положение, чтобы предотвратить разбрызгивание масла или жира.
- Когда продукты будут помещены во фритюрницу, масло естественным образом охладится, тем самым снова включится световой индикатор. Это нормально.

• Когда продукты подрумянятся, поднимите крышку. Извлеките корзину из масла, приподняв ручку корзины для фритюрницы, и поместите корзину в положение для стекания масла.

Внимание: Во избежание ожогов не прикасайтесь ни к каким частям фритюрницы во время использования или в горячем состоянии.

Внимание: продукты и корзина будут очень горячими, если их вынуть из разогретого масла. Не пытайтесь доставать продукты из корзины руками.

• Выключите прибор и отключите его от источника питания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Независимо от рецепта продукты должны быть полностью сухими – это позволит избежать стекания жира, и одну порцию масла можно будет использовать дольше.
2. При приготовлении блюд из картофеля (картофель фри, чипсы и т.п.) порежьте его и положите в воду, чтобы уменьшить содержание крахмала, затем тщательно обсушите. Так кусочки картофеля не будут слипаться друг с другом.
3. В горячее масло погружайте только металлическую посуду с изолированными ручками.
4. Чтобы все готовилось равномерно, кладите в корзину одинаковые кусочки продуктов и не перегружайте ее. Перед жаркой хорошо просушите продукты.
5. Не нагревайте масло слишком долго, чтобы оно не теряло свои свойства.
6. Между двумя партиями жарки переключайте термостат на минимальное значение температуры.
7. Не оставляйте жареные продукты слишком долго в корзине, находящейся в верхнем положении, пар может размягчить их.
8. Продукты быстрой заморозки можно сразу помещать в корзину без предварительного размораживания.
9. Масло или жир можно оставить внутри фритюрницы при сложенной корзине и закрытой крышке. Свойства масла от этого не изменятся.
10. Если прибор используется не часто, рекомендуется хранить масло или жир в холодильнике

РЕЦЕПТЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Ингредиенты: Картофель — 10 шт., растительное масло — 1 л, соль — 1 щепотка.
(Количество порций: 5)

Рецепт приготовления картофеля фри во фритюрнице достаточно простой. Для того, чтобы картошка получилась еще и красивой, лучше выбрать их примерно одинакового размера. Картофель очистить, вымыть и хорошо просушить, очень важно, чтобы не было лишней влаги. Нарезать картофель длинными тонкими полосками. Очень удобно это делать с помощью специальных приспособлений. Картофель нарезан, а фритюрница должна быть разогрета где-то до 150 градусов.

Опустить картофель в кипящее масло на 3 минуты и достать. Необходимо немного остудить картофель, разложив его в один слой. За это время нужно поднять температуру фритюрницы до 180 градусов. Снова отправить картофель в масло и теперь жарить до красивого золотистого цвета. Картофель фри во фритюрнице в домашних условиях почти готов. Осталось только посыпать его по вкусу (лучше солить картошку еще горячей) и можно подавать к столу.

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ ВО ФРИТЮРЕ

Ингредиенты: Куриное филе – 500 г; Соль – 3 щепотки; Карри – ½ ч.л.; Куркума – ¼ ч.л.; Кукурузный или картофельный крахмал – ½ ст.л.; Измельченные кукурузные хлопья – 4 ст.л.; Куриные яйца – 2 шт. +1 желток; Растительное масло для жарки во фритюре.
(Количество порций: 4)

В пиале смешиваем 2 ст. л. растительного масла с подготовленными специями. Если вы любите ароматные наггетсы, то в состав смеси можно включить сушеный чеснок.

Куриное филе нарезаем длинными полосками средней толщины (размер примерно 5*2,5 см). Кусочки засыпаем специями и отправляем на час в холодильник.

В отдельной пиале взбиваем 2 куриных яйца и желток. В другую чашку высыпаем крахмал. Берем замаринованный кусок курицы, обваливаем его сначала в крахмале, затем во взбитом яйце и измельченных кукурузных хлопьях.

Во фритюрнице разогреваем растительное масло. Выкладываем часть приготовленных заготовок и обжариваем до образования румяной корочки. Не стоит плотно выкладывать наггетсы. В противном случае они могут прилипнуть друг к другу. Кроме того, при большом количестве выкладки заготовок температура масла снижается, в результате готовое блюдо становится более жирным.

Обжаренные наггетсы выкладываем на бумажное полотенце, а затем подаем к столу с любимым соусом.

НЕЖНАЯ РЫБА С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Ингредиенты: Филе трески — 800 гр., мука пшеничная — 1 ст., порошок чесночный — 1 ст. л., перец черный, соль — по вкусу, паприка молотая — 1 ст. л., яйца — 1 шт., пиво — 250 мл. (Количество порций:4)

Рыбу очистить и нарезать порционно по 100 грамм каждый ломтик. Масло разогреть во фритюрнице до 180 градусов. Смешать все сыпучие ингредиенты. Постепенно добавлять пиво до получения однородной жидкой массы. Рыбу обмакивать в кляр и жарить с двух сторон до золотистого цвета. Подавать горячей. Приятного аппетита!

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

Ингредиенты: Яйца — 2шт., творог — 250гр., мука пшеничная — 1 ст., сода пищевая — 1 ч. л., сахар ванильный — 2 ст.л., масло растительное — 600 мл (для фритюра). (Количество порций: 4)

Для теста смешать все ингредиенты, кроме растительного масла. Руки обмакивать в воду и слепить шарики в диаметре не более 3 см. Разогреть масло до 190 градусов. Жарить шарики до золотистого цвета. Вынуть на бумажное полотенце. Подавать теплыми. Приятного аппетита!

ЯБЛОКИ В КЛЯРЕ

Ингредиенты: яблоко — 4 шт., коньяк — 1/2 рюмки, сахар — 1 ст. л., яйца — 1 шт., мука — 150 гр., соль — по вкусу, растительное масло — 1 ст. л., пиво — 150 мл, сахарная пудра — по вкусу, растительное масло — для фритюра.

Удалите из яблок сердцевину и порежьте их на кружочки толщиной примерно 1 см. Получившиеся кусочки вымочите в смеси из коньяка и сахара в течение 25 минут. После этого обмакните яблоки в пивном кляре (смесь из яйца, муки, соли, ложки растительного масла и пива).

Нагрейте фритюрницу до 170 градусов и обжаривайте яблоки в кляре примерно 5 минут. После обжарки дайте яблокам стечь, после чего обмакните их в сахарную пудру. Приятного аппетита!

ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой отключите прибор от электросети и убедитесь, что устройство остыло
- После того, как чаша полностью остынет, слейте жир/масло из чаши. Для чистки можно отсоединить крышку в открытом положении, потянув ее вверх.
- Извлеките все съемные части прибора.
- Внешнюю поверхность прибора и чашу протирайте мягкой влажной тряпкой.
- Не используйте для чистки жесткие губки и абразивные вещества, так как это может повредить антипригарное покрытие чаши.
- **Не погружайте прибор в воду!**
- Промойте корзину горячей водой с мягким моющим средством, например, жидкостью для мытья посуды. Сполосните и тщательно просушите.

Внимание! Не используйте абразивные губки и спирт.

- Крышка фритюрницы оборудована фильтром для задержки капель масла и неприятных запахов. После нескольких использований металлический фильтр нужно промыть вместе с крышкой.
- Протрите насухо все части фритюрницы, соберите ее, закройте крышку, установите фритюрницу в сухое прохладное место на хранение.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
 - Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
 - Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
 - Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
 - В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.
 - Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.
- Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.



Срок службы прибора: 5 лет.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Фритюрница в сборе	1 шт.
2. Корзина	1 шт.
3. Ручка корзины	1 шт.
4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность	1000 Вт
Параметры электросети	220-240 В, ~50/60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	I
Емкость чаши	1,5 л
Регулировка температуры	130-190°C
Длина шнура	1,0 м
Размер устройства с упаковкой	274×247×241 мм

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

Производитель: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO., LTD.

Адрес: No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P.R China (Китай).

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск, Северный проезд, 24а. Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Партия №: 22S5120

Дата изготовления: 04/2023

Сделано в КНР

