



CaseGuru Румянцев

Компактный аэрогриль для приготовления домашних блюд на уровне мишленовских ресторанов

Руководство пользователя



Быстрый разогрев

Мощность 1500 Вт — сокращает время от включения до готовности



Чаша 5 л

Хватает, чтобы приготовить ужин сразу на несколько человек



Температура 30–200 °C

Размораживает, разогревает, тушит, запекает и жарит



12 автопрограмм

Готовые режимы для разных блюд — не нужно настраивать вручную



Компактный размер

Не занимает много места, подходит для небольшой кухни



Защита от перегрева

Автоматическое отключение при превышении температуры

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	3
Функции безопасности	4
Обзор устройства	5
Эксплуатация устройства	7
Подготовка к использованию	7
Обслуживание устройства	11
Устранение неисправностей	12
Технические характеристики	13
Гарантийный талон	14

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочитайте и примите к сведению следующие меры предосторожности, чтобы безопасно и правильно использовать это устройство во избежание рисков получения травм или повреждений.

Общие правила эксплуатации и возрастные ограничения

- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования. Не используйте его в коммерческих или профессиональных целях.
- Детям младше 8 лет пользоваться устройством запрещено. Дети старше 8 лет, а также люди с ограниченными физическими или умственными возможностями могут пользоваться устройством только под присмотром взрослого или после обучения безопасному использованию.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.

Рекомендации по размещению

- Не устанавливайте устройство на варочную поверхность и не размещайте на нем предметы.
- Не устанавливайте устройство вплотную к стенам или другим устройствам. Обеспечьте свободное пространство не менее 10 см сзади, по бокам и сверху.

Подготовка к работе и безопасность пользователя

- При помещении в чашу продукты не должны касаться верхней решетки и нагревательного элемента.
- Во время работы устройства его корпус, чаша и аксессуары сильно нагреваются. Не помещайте руки внутрь до полного остывания. Для извлечения аксессуаров используйте кухонные рукавицы или термостойкий захват.
- Во время работы устройства через вентиляционные отверстия выходит горячий воздух и пар. Во избежание ожогов держите руки и лицо на безопасном расстоянии. При извлечении чаши соблюдайте осторожность, так как возможен выброс горячего пара.

Электробезопасность и зарядка

- Не погружайте корпус устройства в воду и не мойте его под струей — внутри находятся электрические и нагревательные элементы. Избегайте попадания воды на кабель питания и штекер, чтобы предотвратить риск короткого замыкания или поражения электрическим током.
- Подключайте устройство напрямую к настенной розетке, убедившись, что штекер вставлен полностью.
- Не подключайте устройство к внешним таймерам, системам дистанционного управления или через удлинители.
- Не используйте устройство, если штекер, кабель или корпус повреждены.
- Перед очисткой устройства убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Пожарная безопасность

- Не наливайте масло внутрь чаши устройства или на аксессуары. Это может привести к возгоранию.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для забора и выхода воздуха во время работы устройства. Это может привести к перегреву или повреждению устройства.
- Если устройство начинает выделять черный дым, немедленно отключите его от сети и дождитесь прекращения дымления.
- Не используйте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов (шторы, занавески). Не размещайте устройство на горючих поверхностях или в непосредственной близости от них (скатерти, текстиль).
- Не подвергайте устройство воздействию открытого огня, экстремально высоких температур (выше 130°C) и прямых солнечных лучей.

Техническое обслуживание и утилизация

- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем.
- Ремонт устройства должен осуществляться только квалифицированным специалистом с использованием оригинальных запасных частей. Не пытайтесь самостоятельно модифицировать или отремонтировать устройство.
- Устройство не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированные пункты приема электрического и электронного оборудования.

ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

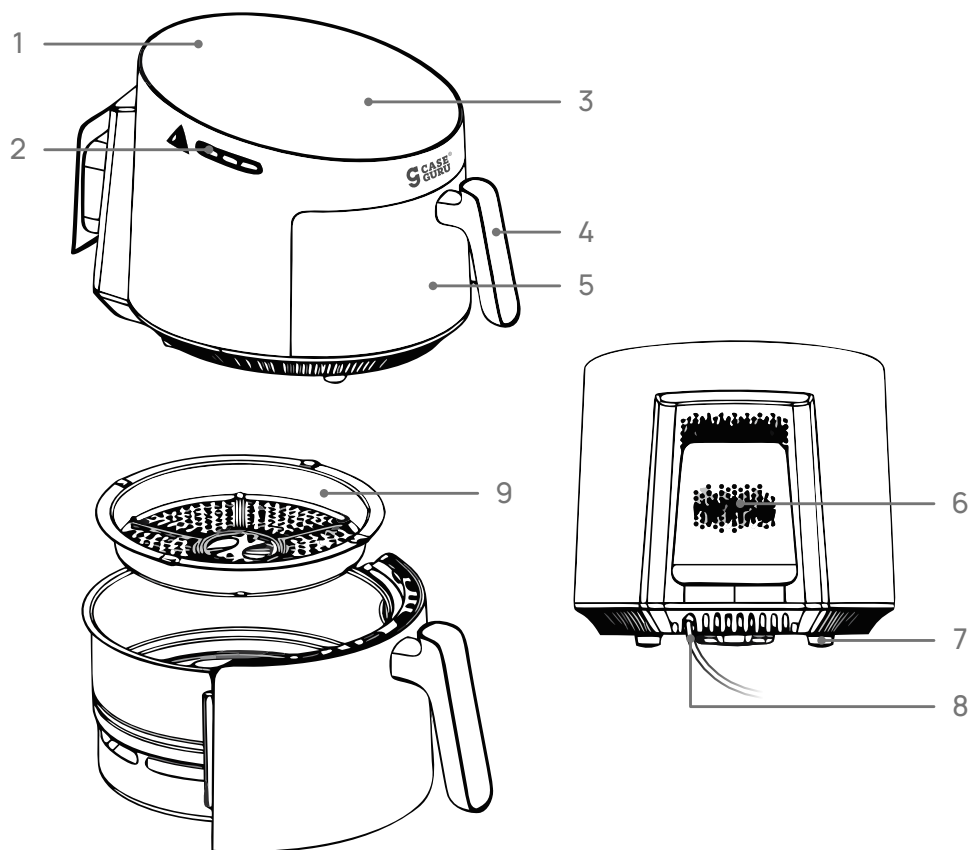
Защита от перегрева

При отказе системы контроля температуры или перегреве срабатывает автоматическая защита, и устройство отключается. Выключите штекер из розетки и дайте устройству полностью остыть. Если проблема повторится, обратитесь в наш отдел гарантийного обслуживания.

Автоматическое отключение

По истечении установленного времени устройство автоматически отключается. При необходимости остановить приготовление можно вручную с помощью кнопки питания.

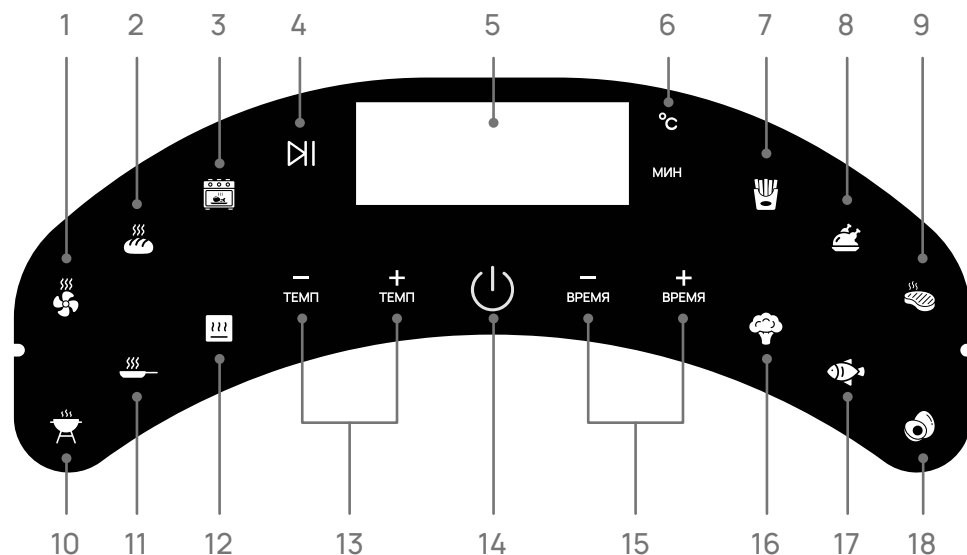
ОБЗОР УСТРОЙСТВА



- | | |
|--|--|
| 1. Панель управления | 6. Вентиляционное отверстие для выхода воздуха |
| 2. Вентиляционное отверстие для забора воздуха | 7. Ножки с противоскользящими накладками |
| 3. Смотровое окно | 8. Кабель питания |
| 4. Ручка чаши | 9. Сетчатый поддон |
| 5. Чаша аэрогриля | |

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

Панель управления



- | | | |
|---------------------------------------|--------------|---------------------------|
| 1. Конвекция | 7. Фри | 13. Настройка температуры |
| 2. Выпечка | 8. Курица | 14. Вкл/ Выкл |
| 3. Запекание | 9. Стейк | 15. Настройка времени |
| 4. Старт/Пауза | 10. Гриль | 16. Овощи |
| 5. Дисплей | 11. Жарка | 17. Рыба |
| 6. Индикатор температуры
и времени | 12. Подогрев | 18. Яйца |

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Чаша — 1 шт.
3. Сетчатый поддон — 1 шт.
4. Руководство пользователя — 1 шт.

Перед использованием внимательно проверьте комплектность и исправность всех деталей и аксессуаров. Если Вы обнаружили, что некоторые элементы отсутствуют или повреждены, не используйте устройство и немедленно обратитесь в отдел гарантийного обслуживания.

⚠ Внимание: кроме комплектных аксессуаров, для приготовления блюд можно использовать только жаропрочную посуду из стекла, керамики, металла с антипригарным покрытием или термостойкого силикона. Не используйте посуду с пластиковыми или деревянными элементами.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Удалите с устройства все упаковочные материалы, защитные пленки и наклейки.
- Промойте теплой водой с мягким моющим средством все аксессуары, которые будут контактировать с продуктами.
- Установите аэрогриль на устойчивую ровную поверхность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Включение

После подключения устройства к электросети кнопка питания  подсвечивается. Нажмите ее, чтобы активировать панель управления.

Автоматическое отключение

Устройство оснащено встроенным таймером, и автоматически выключается, когда таймер достигает нуля.

LED-дисплей



°C
мин

На дисплее отображаются текущие настройки времени и температуры приготовления для выбранного режима. Во время работы устройства индикация автоматически переключается между температурой и оставшимся временем приготовления.

Настройка времени и температуры

Параметр	Действие	Шаг настройки	Диапазон
Время	Нажмите кнопку  ВРЕМЯ /  ВРЕМЯ	1 минута	1–60 минут
Температура	Нажмите кнопку  ТЕМП /  ТЕМП	5°C	30–200°C

Выбор функции приготовления

Нажмите на иконку нужного режима, чтобы выбрать программу приготовления. После выбора режима приготовления нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

Функция предварительного нагрева для режимов «Выпечка» и «Гриль»

Режимы «Выпечка» и «Гриль» имеют функцию предварительного нагрева. При выборе этих режимов невозможно отредактировать время или температуру приготовления, и на дисплее появляется надпись «PrE». Через 3 минуты на экране отобразится подходящее время и температура, а также прозвучит звуковой сигнал — это означает завершение предварительного нагрева. После этого можно добавить продукты в чашу и начать готовку. Если Вы этого не сделаете, то через 3 минуты устройство автоматически отключится.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Примечание: если во время приготовления Вам необходимо изменить режим, нажмите кнопку  — индикатор начнет мигать. Затем нажмите кнопку , чтобы выключить аэрогриль. Нажмите ее еще раз, чтобы снова включить устройство, после чего выберите нужный режим приготовления.

Перемешивание ингредиентов

Некоторые ингредиенты требуют перемешивания в процессе приготовления. Индикатор перемешивания ( **ПЕРЕМЕШАТЬ**) будет мигать, а устройство издаст два звуковых сигнала, когда процесс приготовления достигнет половины времени. Это даст Вам возможность перевернуть ингредиенты для равномерного приготовления. Для этого извлеките чашу за ручку и перемешайте блюдо. Затем снова верните чашу обратно в аэрогриль.

Примечание:

- Если установленное время приготовления меньше 10 минут — функция напоминания о перемешивании не активируется.
- Если Вы не извлечете чашу и не перемешаете ингредиенты, индикатор на панели управления будет продолжать мигать.

Автоматическое уведомление о готовности

После завершения приготовления на дисплее появится надпись «End» и устройство издаст звуковой сигнал, что означает завершение цикла готовки. Извлеките чашу из устройства и поместите ее на подставку, устойчивую к нагреву.

Примечание: по завершении времени работы, нагревательный элемент отключается, но вентилятор будет продолжать работать еще около 20 секунд, чтобы удалить горячий воздух из камеры устройства.

Извлечение ингредиентов

Используйте кухонные щипцы, чтобы поочередно извлечь ингредиенты, которые выделяют лишний жир (например, говядину, курицу и т.д.). Не переворачивайте чашу, так как жир, собравшийся на дне, может вылиться на ингредиенты.

Для извлечения ингредиентов, которые не выделяют в процессе приготовления лишний жир (например, картофель фри, овощи и т.д.), извлеките чашу из устройства и аккуратно пересыпьте содержимое в посуду.

Приготовление новой партии ингредиентов

После завершения приготовления первой порции ингредиентов можно сразу приступить к приготовлению следующей.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Режимы приготовления

В таблице ниже приведены ориентировочные параметры приготовления для разных ингредиентов.

Примечание:

- Данные параметры являются рекомендованными. Так как продукты могут различаться по происхождению, размеру и форме, оптимальные параметры приготовления могут отличаться.
- Устройство быстро нагревает воздух в чаше до необходимой температуры, поэтому кратковременное извлечение чаши во время приготовления практически не влияет на процесс.
- Рекомендуется предварительно смешивать продукты с маслом в отдельной емкости, а затем перекладывать их в чашу аэрогриля.

Иконка	Режим	Температура	Время	Перемешивание
	По умолчанию	180°C	15 мин	Требуется
	Конвекция	200°C	18 мин	Требуется
	Выпечка	160°C	20 мин	Не требуется
	Запекание	200°C	10 мин	Требуется
	Фри	200°C	22 мин	Требуется
	Курица	190°C	20 мин	Требуется
	Стейк	200°C	10 мин	Требуется
	Гриль	195°C	20 мин	Требуется
	Жарка	200°C	10 мин	Требуется
	Подогрев	175°C	4 мин	Не требуется
	Овощи	180°C	10 мин	Требуется
	Рыба	190°C	10 мин	Требуется
	Яйца	150°C	18 мин	Не требуется

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Советы по приготовлению

- Продукты меньшего размера и небольшие порции готовятся быстрее. Для крупных продуктов и большого объема требуется незначительно увеличить время приготовления.
- Для равномерного прожаривания рекомендуется перемешивать мелкие продукты примерно в середине цикла приготовления.
- Чтобы картофель фри получился более хрустящим, добавьте небольшое количество масла перед началом приготовления. Оптимальное количество картофеля — 500 грамм.
- Не готовьте в аэрогриле продукты с высоким содержанием жира (свинная грудинка, бекон, колбасные изделия в натуральной оболочке).
- Закуски, предназначенные для приготовления в духовке, можно также готовить в аэрогриле.
- Используйте готовое тесто для закусок и выпечки: оно готовится быстрее по сравнению с домашним.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева блюд. Установите температуру 150°C и разогревайте не более 10 минут.

Блюдо	Минимальный и максимальный вес, гр	Время, мин	Температура, °C
Картофель фри замороженный (тонкий)	300-700	9-16	200
Картофель фри замороженный (толстый)	300-700	11-20	200
Картофельные дольки	300-800	18-22	180
Стейк	100-500	8-12	180
Отбивные из мяса	100-500	8-12	180
Гамбургер	100-500	7-14	180
Куриные голени	100-500	18-22	180
Куриная грудка	100-500	10-15	180
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200
Овощи	100-400	1-10	160
Торт	300	20-25	160
Маффины	300	15-18	200

ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Очистка

- Для поддержания работоспособности устройства рекомендуется очищать его после каждого использования. Перед очисткой выключите и извлеките адаптер питания из розетки, дождитесь полного охлаждения устройства. Для ускорения охлаждения извлеките чашу из аэрогриля.
- Протрите корпус устройства слегка влажной мягкой тканью.
- Очищайте внутреннюю камеру теплой водой, используя мягкую губку.
- Все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине при температуре не выше 65°C и длительности не более 120 мин.

Внимание: не используйте абразивные чистящие средства или жесткие щетки для очистки любых поверхностей устройства и его аксессуаров. Корпус и камеру устройства нельзя мыть в посудомоечной машине.

- При необходимости удалите остатки пищи с сетчатого поддона с помощью мягкой щетки для чистки.
- Если на аксессуарах остались пригоревшие частицы пищи, рекомендуется замочить их на ночь.
- Перед повторным использованием убедитесь, что устройство и аксессуары полностью высохли.

Хранение

Храните устройство в сухом, чистом месте. Во избежание скопления пыли на корпусе и в вентиляционных отверстиях рекомендуется накрыть устройство плотной тканью.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Устройство не работает	• Устройство не подключено к сети. • Устройство подключено к сети, но процесс приготовления не запущен.	• Включите штекер в розетку. • Задайте температуру и время или выберите предустановленный режим. Проверьте, что чаша правильно установлена, затем нажмите кнопку «Старт/Стоп».
Блюдо не приготовилось	• Чаша перегружена продуктами. • Установлена слишком низкая температура.	• Готовьте меньшими порциями для более равномерного результата. • Увеличьте температуру и продолжите приготовление.
Блюдо приготовилось неравномерно	• Продукт не был перевернут/перемешан в процессе приготовления.	• Переверните или перемешайте продукт в середине цикла приготовления.
Из устройства идет белый дым	• Готовятся продукты с избыточным количеством жира/масла. • На аксессуарах остались жировые загрязнения после предыдущего приготовления.	• Дайте устройству остыть и удалите излишки жира/масла с продуктов или аксессуаров бумажным полотенцем. • Очищайте аксессуары после каждого использования.
Картофель фри готовится неравномерно	• Используется неподходящий сорт картофеля. • Картофель не был тщательно промыт перед приготовлением.	• Используйте свежий, плотный картофель. Нарежьте его небольшими брусочками, тщательно промойте для удаления лишнего крахмала и обсушите перед приготовлением.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	1500 Вт
Объем чаши	5 л
Материал внутренней части корпуса (камеры) и аксессуаров	Металл
Покрытие чаши / сетчатого поддона	Тефлоновое антипригарное покрытие
Диапазон рабочей температуры	30–200°C
Диапазон времени приготовления	1–60 мин
Уровень шума	≤65 дБ
Защита от перегрева	Да
Габариты	446 × 300 × 290 мм
Длина кабеля	74,5 см
Способы управления устройством	Сенсорная панель

Гарантия 12 месяцев

Основания для отказа в предоставлении гарантийного обслуживания:

1. Повреждения, неисправности и иные дефекты устройства, возникшие вследствие ремонта, модификации или вмешательства, выполненных лицами или организациями, не уполномоченными производителем.
2. Ущерб, возникший в результате воздействия внешних факторов, не зависящих от производителя.
3. Дефекты и повреждения устройства, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
4. Дефекты и повреждения, возникшие в результате воздействия влаги или попадания жидкости в корпус устройства.
5. Дефекты и повреждения устройства, возникшие в результате несоблюдения требований по эксплуатации, изложенных в руководстве пользователя.
6. Дефекты и повреждения изделия, вызванные применением аксессуаров, расходных материалов, запасных частей, либо иных комплектующих, не предусмотренных или не рекомендованных производителем.

Имя продавца	
Адрес	
Модель	
Дата продажи	

Отдел качества и гарантии

8 (800) 600-75-29 доб. 3 (Звонок бесплатный по всей России)

Больше информации на сайте:

www.caseguru.ru

Установить приложение CaseGuru:



Обратиться
в гарантию



Опрос
о товаре



Раздел
гарантии



Скачать
в App Store



Скачать
в Google Play

