CaseGuru Духовкин

Аэрогриль с функцией вертела для домашнего приготовления блюд ресторанного уровня

Руководство пользователя

Быстрое приготовление
1800 Вт для эффективной готовки

Вместительная чаша
Объем 12 л для всей семьи

Сенсорный дисплей
Интуитивно понятный интерфейс с иконками

Удаленное управление
Wi-Fi подключение и приложение для контроля готовки

Автоматическое вращение
Функция вертела для равномерного приготовления

Широкий диапазон температур
Температура от 30 до 200°C

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности 3
Функции безопасности 4
Обзор устройства 5
Подготовка к использованию 8
Эксплуатация устройства 8
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 лица 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 используйте дверцу устройства как подставку для горячих продуктов или аксессуаров.
- 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 камеру продукты не должны касаться верхней решетки и нагревательного элемента.
- Во время работы камера устройства сильно нагревается. Не помещайте руки внутрь до полного остывания.
- Во время работы устройства корпус и аксессуары сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или термостойкий захват, чтобы извлечь аксессуары из камеры.
- Во время работы через вентиляционные отверстия выходит горячий воздух и пар. Во избежание ожогов держите руки и лицо на безопасном расстоянии. При открытии дверцы 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 камеры 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 исключительно насадки и аксессуары, рекомендованные производителем.
- Ремонт устройства должен осуществляться только квалифицированным специалистом с использованием оригинальных запасных частей. Не пытайтесь самостоятельно модифицировать или ремонтировать устройство.
- Устройство не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированные пункты приема электрического и электронного оборудования.

ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

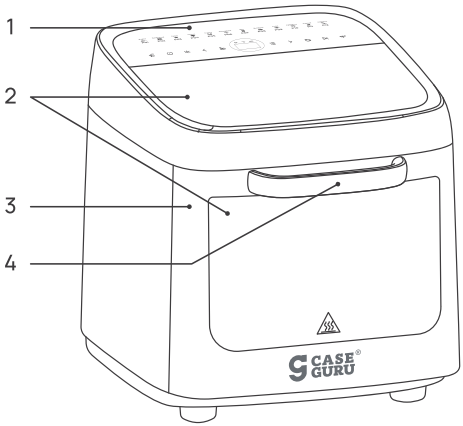
Защита от перегрева

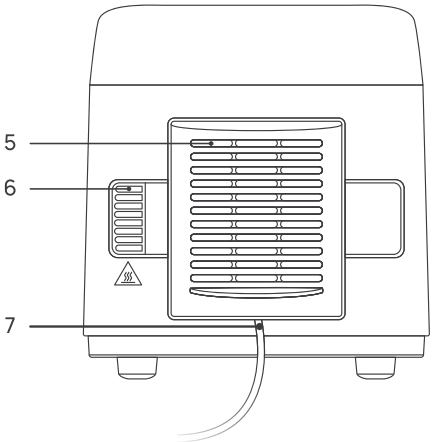
При отказе системы контроля температуры или перегреве срабатывает автоматическая защита, и устройство отключается. Выключите штекер из розетки и дайте устройству полностью остыть. Если проблема повторится, обратитесь в наш отдел гарантийного обслуживания.

Автоматическое отключение

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

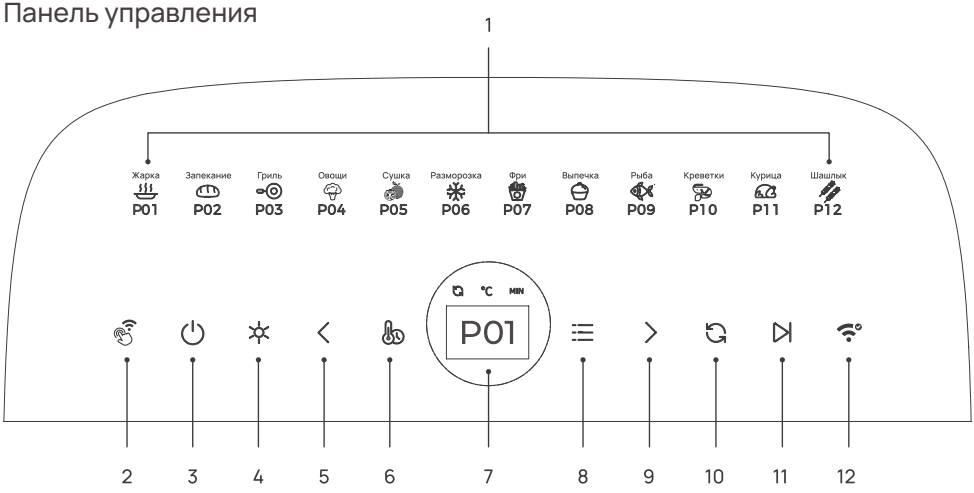
ОБЗОР УСТРОЙСТВА





1. Панель управления
2. Смотровое окно
3. Дверца
4. Ручка дверцы
5. Вентиляционное отверстие для забора воздуха
6. Вентиляционное отверстие для выхода воздуха
7. Кабель питания

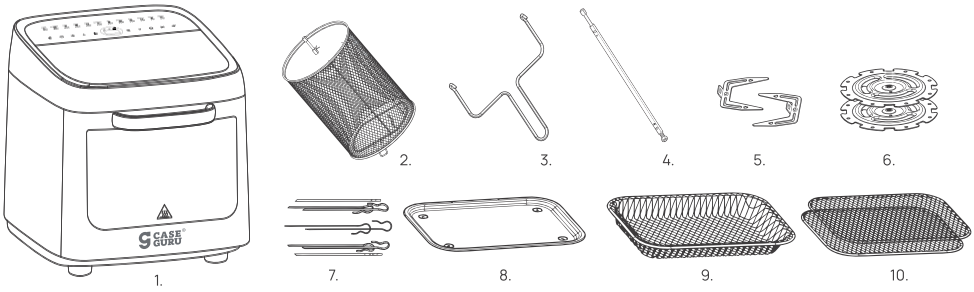
Панель управления



1. 12 автоматических режимов приготовления
2. Кнопка настройки Wi-Fi
3. Кнопка Вкл/Выкл
4. Кнопка подсветки камеры
5. Кнопка переключения режимов/ уменьшения времени и температуры
6. Кнопка настройки времени и температуры
7. LED-дисплей
8. Кнопка выбора режима приготовления
9. Кнопка переключения режимов/увеличения времени и температуры
10. Кнопка функции «Вертел»
11. Кнопка «Старт/Стоп»
12. Индикатор Wi-Fi

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

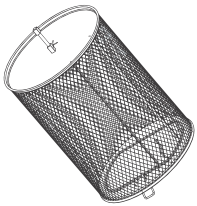
Комплектация



1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Вращающаяся корзина — 1 шт.
3. Инструмент для извлечения вертела — 1 шт.
4. Вертел для курицы — 1 шт.
5. Фиксирующие вилки — 2 шт.
6. Держатели для шампуров — 2 шт.
7. Шампуры — 10 шт.
8. Противень — 1 шт.
9. Гриль-корзина — 1 шт.
10. Сетчатые противни — 2 шт.

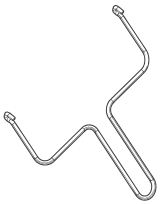
Внимание: перед использованием внимательно проверьте комплектность и исправность всех деталей и аксессуаров. Если Вы обнаружили, что некоторые элементы отсутствуют или повреждены, не используйте устройство и немедленно обратитесь в отдел гарантийного обслуживания.

Вращающаяся корзина



Предназначена для приготовления картофеля фри, орехов и других небольших продуктов. Благодаря вращению блюдо готовится равномерно без необходимости переворачивать вручную. Для безопасного извлечения корзины используйте специальный инструмент.

Инструмент для извлечения вертела

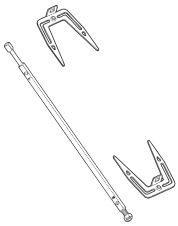


Используйте этот инструмент для извлечения готового блюда на вертеле или в корзине, а также других блюд, которые нельзя безопасно извлечь вручную даже в кухонной рукавице.

1. Подведите концы держателя под вертел или корзину.
2. Аккуратно приподнимите вертел или корзину с левой, затем с правой стороны, освободите из пазов и извлеките блюдо из аэрогриля.

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

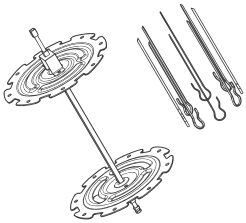
Вертел для курицы и фиксирующие вилки



Предназначены для приготовления целой курицы и крупных кусков мяса.

1. Аккуратно проденьте вертел по центру продукта (куска мяса или целой курицы).
2. Наденьте вилки на вертел с обеих сторон, воткните их в мясо.
3. Закрутите фиксирующие винты, совместив их с пазами на вертеле. При необходимости можно сдвинуть винты ближе к центру вертела. Не устанавливайте их по краям.

Примечание: убедитесь, что продукт может свободно вращаться в аэрогриле и не касается нагревательных элементов.



Держатели для шампуров, шампуры

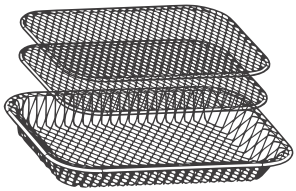
Предназначены для приготовления шашлыка и других продуктов на шампурах.

1. Установите держатели шампуров на вертел и зафиксируйте их винтами, совместив с пазами на вертеле.
2. Вставьте шампуры в предусмотренные отверстия, обеспечив их параллельное расположение относительно вертела.

Противень

Противень предназначен для сбора жира и остатков пищи, которые могут стекать с продуктов в процессе приготовления. Перед использованием аэрогриля установите противень на нижний уровень. После завершения работы и полного остывания устройства извлеките противень и промойте его теплой водой с моющим средством. Не используйте аэрогриль без противня.

Гриль-корзина и сетчатые противни



Используются в качестве основных противней для приготовления и сушки продуктов. Гриль-корзина и сетчатые противни позволяют готовить на нескольких уровнях одновременно и обеспечивают эффективную циркуляцию горячего воздуха.

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Включение

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

LED-дисплей

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

Выбор режима приготовления

Нажмите кнопку ☰, чтобы выбрать режим приготовления. Переключайтесь между режимами с помощью кнопок ❮ и ❯. После выбора нажмите кнопку ⏯.

Настройка времени и температуры

Параметр	Действие	Шаг настройки	Диапазон
Время	Нажмите кнопку, затем используйте ❮❯	1 минута	1–60 минут
Температура	Нажмите кнопку повторно, затем используйте «+»/«–»	5°C	30–200°C

Важно: в режиме «Сушка» таймер можно установить на период от 2 до 24 часов с шагом 60 минут. Диапазон доступных температур в этом режиме ограничен значениями от 30°C до 80°C.

Подсветка

Нажмите кнопку ☼, чтобы включить внутреннюю подсветку камеры. Повторное нажатие выключает подсветку.

Начало приготовления и пауза

Нажмите кнопку ⏯, чтобы приостановить приготовление. В режиме паузы Вы можете изменить режим.

Повторное нажатие кнопки возобновляет работу устройства с новыми настройками.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Функция вертела

Нажмите кнопку, чтобы включить вращение вертела. Повторное нажатие останавливает вращение.

Примечание: по истечении установленного времени нагревательный элемент отключается автоматически. Вентилятор продолжает работать около 20 секунд для охлаждения и безопасного отвода горячего воздуха. Окончание работы сопровождается пятью звуковыми сигналами.

Режимы приготовления

№	Иконка	Режим	Температура	Время
P01		Жарка	200°C	15 мин
P02		Запекание	190°C	27 мин
P03		Гриль	200°C	13 мин
P04		Овощи	130°C	10 мин
P05		Сушка	55°C	300 мин (5 ч)
P06		Разморозка	65°C	10 мин
P07		Фри	200°C	25 мин
P08		Выпечка	175°C	22 мин
P09		Рыба	190°C	13 мин
P10		Креветки	185°C	10 мин
P11		Курица	200°C	35 мин
P12		Шашлык	200°C	13 мин

Примечание: предустановленные режимы рассчитаны на определенные виды продуктов. В зависимости от количества и качества ингредиентов Вы можете вручную скорректировать время и/или температуру приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Подключение к приложению Smart Life

1. Загрузите приложение, отсканировав QR-код с помощью телефона, или найдите SmartLife в магазине мобильных приложений и загрузите его. Убедитесь, что Ваш телефон подключен к Wi-Fi.
2. Откройте приложение SmartLife и зарегистрируйте новый аккаунт или используйте существующий.
3. После входа в аккаунт включите Bluetooth и подключитесь к Wi-Fi. Убедитесь, что Вы используете сеть 2.4 ГГц. Сети 5 ГГц не поддерживаются.
4. Нажмите и удерживайте кнопку настройки Wi-Fi. Когда индикатор Wi-Fi начнет медленно мигать, это означает, что функция Wi-Fi активирована. Снова нажмите и удерживайте кнопку настройки Wi-Fi. Когда индикатор Wi-Fi начнет быстро мигать, устройство перейдет в режим сопряжения с приложением.
5. Нажмите на значок «+» в правом верхнем углу и выберите «Добавить устройство». Среди предлагаемых устройств для подключения выберите Духовкин.
6. Убедитесь, что имя Вашей домашней сети Wi-Fi указано правильно. Введите пароль от Wi-Fi и нажмите «Далее».
7. После успешного подключения устройства будет отображен интерфейс управления.

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.
- Не готовьте в аэрогриле продукты с высоким содержанием жира (свиная 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.
- При выпечке пирогов, а также для мягких, хрупких или фаршированных блюд используйте форму для выпечки или жаропрочную посуду.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева блюд. Установите температуру 150°C и разогревайте не более 10 минут.

ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Очистка

- Для поддержания работоспособности устройства рекомендуется очищать его после каждого использования.
- Протирайте корпус устройства слегка влажной мягкой тканью с использованием щадящего моющего средства.
- Очищайте внутреннюю камеру горячей водой с щадящим моющим средством, используя неабразивную 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 верхней защитной сетки с помощью мягкой щетки для чистки.
- Если на аксессуарах остались пригоревшие частицы пищи, рекомендуется замочить их на ночь.
- Перед повторным использованием убедитесь, что устройство полностью высохло.

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 дверца закрыта, затем нажмите кнопку «Старт/Стоп».
Блюдо не приготовилось	• Корзина или аксессуары перегружены 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	1800 Вт
Объем чаши	12 л
Материал внутренней части корпуса (камеры) и аксессуаров	Металл
Материал противня	Керамика
Диапазон рабочей температуры	30-200°C
Диапазон времени приготовления	1-60 мин
Уровень шума	≤65 дБ
Защита от перегрева	Есть
Габариты	446 × 337 × 355 мм
Длина кабеля	1 м
Способы управления устройством	Сенсорная панель / мобильное приложение SmartLife

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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