



CaseGuru Двужаров

Аэрогриль мишленовского стандарта с двумя независимыми чашами для одновременного приготовления разных блюд

Руководство пользователя



Мощность 2500 Вт

Быстрый нагрев, стабильная температура



Температурный диапазон 30–200 °C

Разогревает, жарит, запекает, тушит



Заменяет 8 устройств

Тостер, ростер, духовку, гриль, фритюрницу, коптильню, сушильный шкаф, пароварку



10 автоматических программ + ручной режим

SAM готовит и контролирует процесс



Одновременное приготовление

Две независимые чаши для разных блюд



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	13
Устранение неисправностей	14
Технические характеристики	15
Гарантийный талон	16

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, чаши и аксессуары сильно нагреваются. Не помещайте руки внутрь до полного остывания. Для извлечения аксессуаров используйте кухонные рукавицы или термостойкий захват.
- Во время работы 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 чаш 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

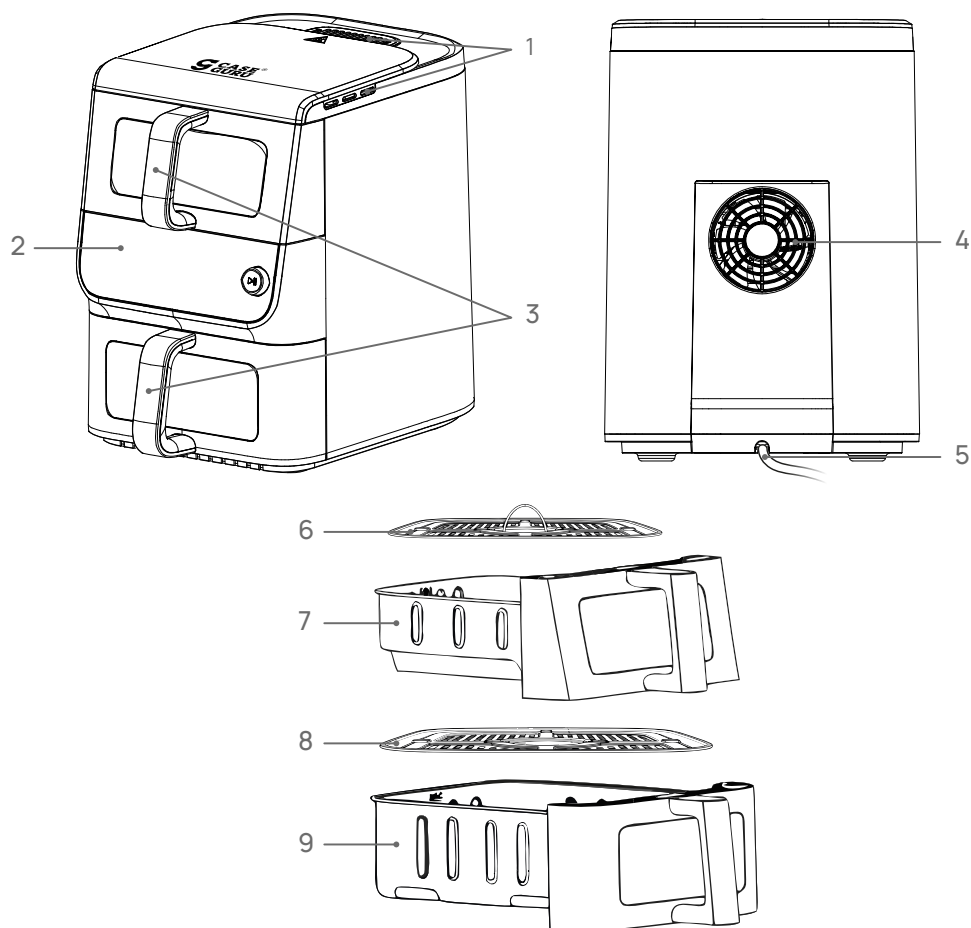
Защита от перегрева

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

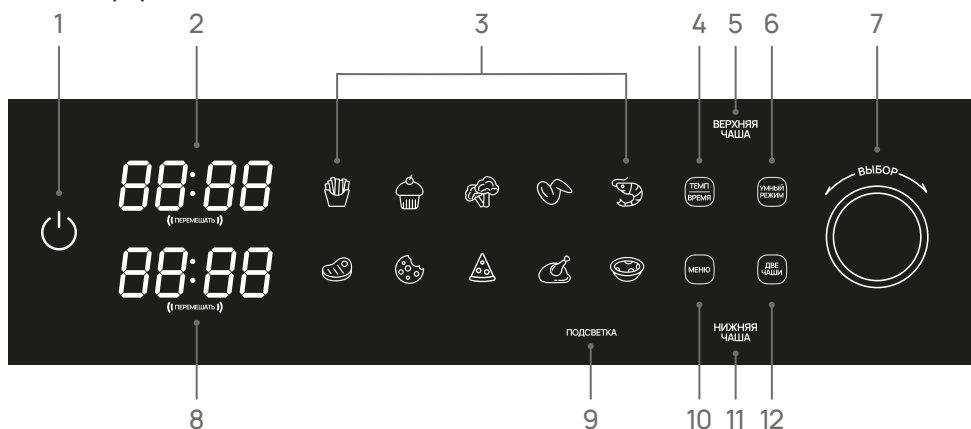


- 1. Вентиляционное отверстие для выхода воздуха
- 2. Панель управления
- 3. Ручка чаши
- 4. Вентиляционное отверстие для забора воздуха

- 5. Кабель питания
- 6. Сетчатый поддон верхней чаши
- 7. Верхняя чаша
- 8. Сетчатый поддон нижней чаши
- 9. Нижняя чаша

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

Панель управления



- | | | |
|-------------------------|------------------------|-----------------|
| 1. Вкл/ Выкл | 5. Верхняя чаша | 9. Подсветка |
| 2. Дисплей верхней чаши | 6. Умный режим | 10. Меню |
| 3. Режимы | 7. Выбор и Старт/Пауза | 11. Нижняя чаша |
| 4. Температура и время | 8. Дисплей нижней чаши | 12. Две чаши |

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
2. Чаша — 2 шт.
3. Сетчатый поддон — 2 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

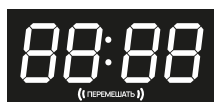
- Удалите с устройства все упаковочные материалы, защитные пленки и наклейки.
- Промойте теплой водой с мягким моющим средством все аксессуары, которые будут контактировать с продуктами.
- Установите аэрогриль на устойчивую ровную поверхность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Включение

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

LED-дисплей



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.

Функции кнопок

Кнопка	Действие	Кнопка	Действие
	Включение или выключение устройства		Приготовление в обеих чашах с одновременным завершением готовки
	Выбор верхней чаши		Переход к выбору программы приготовления
	Выбор нижней чаши		Включение или выключение подсветки
	Приготовление в обеих чашах		Запуск или остановка программы приготовления
	Изменение параметров времени и температуры приготовления		Поворотный регулятор для выбора программы приготовления, изменения температуры и времени

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Настройка времени и температуры

Кнопка	Параметр	Действие	Шаг настройки	Диапазон
	Время	Прокрутите кнопку влево для уменьшения времени или вправо для увеличения	1 минута	1–60 минут
	Температура	Прокрутите кнопку влево для уменьшения температуры или вправо для увеличения	5°C	30–200°C

Выбор программы приготовления

Выберите верхнюю или нижнюю чашу, затем нажмите кнопку «Меню» и с помощью поворотного регулятора выберите нужную программу приготовления.

После этого нажмите кнопку «Темп/Время» , чтобы установить температуру, и при необходимости измените ее поворотом регулятора . Нажмите кнопку «Темп/Время» еще раз, чтобы перейти к настройке времени, и при необходимости измените его поворотом регулятора.

Для начала приготовления нажмите кнопку «Старт/Пауза» .



Примечание: если извлечь чашу во время приготовления, то на дисплее отобразится индикатор «Open».

Режим «Две чаши»

Выберите режим «Две чаши» , затем нажмите кнопку «Верхняя чаша» и кнопку «Меню» . С помощью поворотного регулятора выберите нужную программу приготовления для верхней чаши. После этого нажмите кнопку «Темп/Время» и установите температуру и время приготовления для верхней чаши с помощью регулятора.

Затем нажмите кнопку «Нижняя чаша» , кнопку «Меню» и с помощью поворотного регулятора выберите программу приготовления для нижней чаши. Нажмите кнопку «Темп/Время» и установите температуру и время приготовления для нижней чаши.

После выбора режимов и настройки температуры и времени нажмите кнопку «Старт/Пауза» , чтобы начать приготовление.

Регулировка времени и температуры в процессе приготовления

Во время приготовления можно изменить настройки температуры и времени. Для этого нажмите кнопку «Старт/Пауза» , выберите нужную чашу и нажмите «Темп/Время» . С помощью поворотного регулятора установите требуемую температуру, затем снова нажмите «Темп/Время» и отрегулируйте время приготовления. После настройки нажмите кнопку «Старт/Пауза» , чтобы продолжить приготовление.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Умный режим

Выберите «Умный режим» , затем нажмите кнопку «Верхняя чаша»  и кнопку «Меню» . С помощью поворотного регулятора выберите программу приготовления для верхней чаши. После этого нажмите кнопку «Темп/Время»  и установите температуру и время приготовления с помощью регулятора.

Затем нажмите кнопку «Нижняя чаша» , кнопку «Меню»  и с помощью поворотного регулятора выберите программу приготовления для нижней чаши. Нажмите кнопку «Темп/Время»  и установите температуру и время приготовления для нижней чаши.

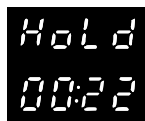
После выбора программ и настройки параметров нажмите кнопку «Старт/Пауза» , чтобы начать приготовление.

Примечание: при выборе умного режима блюда в верхней и нижней чашах будут готовы одновременно, даже если заданное время приготовления отличается.

Если время приготовления для чаш различается, чаша с меньшим временем перейдет в режим ожидания — на дисплее появится надпись «Hold». Когда время приготовления в обеих чашах сравняется, приготовление продолжится одновременно.

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.

Подсветка

Нажмите кнопку **ПОДСВЕТКА**, чтобы включить внутреннюю подсветку камеры. Повторное нажатие отключает подсветку.

Перемешивание ингредиентов

Некоторые ингредиенты требуют перемешивания в процессе приготовления. Индикатор перемешивания **(I ПЕРЕМЕШАТЬ I)** 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

- Если Вы не извлечете чашу и не перемешаете ингредиенты, индикатор на панели управления будет продолжать мигать.

Проверьте готовность ингредиентов

Если ингредиенты еще не готовы, установите чашу обратно в устройство. При необходимости отрегулируйте температуру и время приготовления с помощью поворотного регулятора, затем нажмите кнопку «Старт/Пауза» , чтобы продолжить приготовление.

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.

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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Режим	Иконка	Температура	Время	Перемешивание
По умолчанию	–	180°C	15 мин	Требуется
Фри		200°C	23 мин	Требуется
Выпечка		160°C	15 мин	Не требуется
Овощи		180°C	10 мин	Требуется
Крылья		200°C	20 мин	Требуется
Креветки		160°C	15 мин	Требуется
Стейк		200°C	20 мин	Требуется
Печенье		160°C	17 мин	Не требуется
Пицца		180°C	10 мин	Не требуется
Курица		200°C	35 мин	Не требуется
Омлет, яичный тарт, яичница		160°C	16 мин	Не требуется

Советы по приготовлению

- Продукты меньшего размера и небольшие порции готовятся быстрее. Для крупных продуктов и порций 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, хрустящих 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

В таблице ниже приведены ориентировочные параметры приготовления для разных ингредиентов.

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
Картофельная запеканка	500	15–18	200
Стейк	100–500	8–12	180
Отбивные из мяса	100–500	10–14	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
Киш	400	20–22	180
Маффины	300	15–18	200

Примечание: Данные настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты могут отличаться по происхождению, размеру и форме, мы не можем гарантировать, что эти настройки будут идеальными для приготовления определенных блюд.

ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Очистка

- Для поддержания работоспособности устройства рекомендуется очищать его после каждого использования. Перед очисткой выключите устройство и извлеките вилку из розетки, дождитесь полного охлаждения. 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/Пауза».
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 верхней камеры	1000 Вт
Мощность нижней камеры	1500 Вт
Общая мощность	2500 Вт
Объем верхней чаши	3,5 л
Объем нижней чаши	6,5 л
Общий объем	10 л
Материал внутренней части корпуса (камеры)	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	426 × 390 × 270 мм
Длина кабеля	83 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

