



CaseGuru Жароваров

Первый в мире Мишленовский ПП-аэрогриль

Руководство пользователя



Приложение
для iOS/Android



Интеллектуальное
распознавание блюд (ИИ)



Мощность 1800 Вт



Емкость чаши 8 л



Температурный
диапазон 30-200 °C



Сенсорное управление

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	4
Обзор устройства	5
Эксплуатация устройства	6-12
Обслуживание устройства	12-13
Технические характеристики.....	13
Поиск и устранение неисправностей	14
Руководство по работе с приложением «Smart Life»	15-17

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

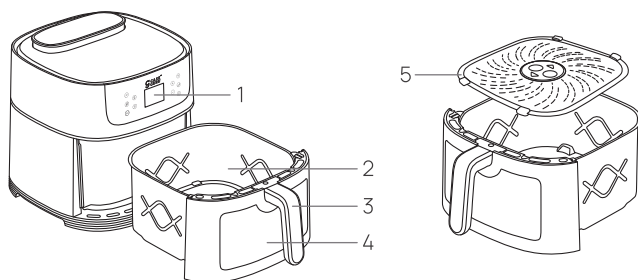
Пожалуйста, внимательно прочитайте и примите к сведению следующие меры предосторожности, чтобы безопасно и правильно использовать это устройство во избежание рисков получения травм или повреждений.

1. Не погружайте корпус прибора в воду и не мойте его под струей — внутри находятся электрические и нагревательные элементы. Избегайте попадания влаги на кабель питания и вилку, чтобы предотвратить риск короткого замыкания или поражения электрическим током.
2. Все продукты должны размещаться в специальной чаше для приготовления, чтобы не соприкасаться с нагревательными элементами.
3. Во избежание перегрева и возможных повреждений не блокируйте отверстия для поступления и выхода воздуха во время работы устройства.
4. Не наливайте масло внутрь чаши для приготовления — это может вызвать возгорание.
5. Не прикасайтесь к нагревательным элементам во время работы прибора.
6. Подключайте устройство к сети, напряжение которой соответствует значениям, указанным в технических характеристиках.
7. Если устройство или провод питания повреждены, немедленно прекратите использование и свяжитесь с нашей службой поддержки.
8. Не тяните за шнур питания при отключении устройства из розетки.
9. Не размещайте устройство рядом с легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы, скатерти и т.п.
10. Не устанавливайте устройство вплотную к стене или другому прибору. Оставляйте не менее 10 см свободного пространства сзади, по бокам и сверху устройства.
11. Не следует ставить на устройство другие предметы.
12. Используйте прибор только по назначению, указанному в данной инструкции.
13. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
14. Во время приготовления горячий пар выходит через специальные отверстия для горячего воздуха. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и воздушных потоков. Будьте осторожны при извлечении чаши для приготовления — горячий пар и воздух могут обжечь. Поверхности устройства также могут нагреваться во время работы.
15. При появлении темного дыма немедленно отключите устройство от электросети. Подождите, пока дым полностью не исчезнет, прежде чем извлекать чашу для приготовления.
16. Устройство предназначено только для домашнего использования.
17. Дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими или умственными возможностями могут пользоваться устройством только под присмотром взрослого или после обучения безопасному использованию.
18. Не разрешайте детям играть с устройством или выполнять его чистку и обслуживание без присмотра взрослых.
19. Не разбирайте и не модифицируйте устройство самостоятельно.
20. Не используйте прибор на открытом воздухе.
21. Не храните и не используйте устройство при высокой температуре или воздействии прямых солнечных лучей.
22. Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

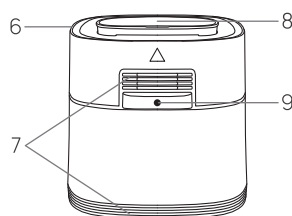
Схема устройства

1. Панель управления
2. Чаша для приготовления
3. Ручка чаши
4. Смотровое окно
5. Съемная решетка
6. Воздухозаборник
7. Отверстия для выхода горячего воздуха
8. Резервуар для воды
9. Шнур питания



Комплектация:

1. Аэрогриль
2. Съемная решетка
3. Ручка чаши
4. Резервуар для воды
5. Руководство пользователя



Панель управления

Сенсорные элементы управления на панели активируются прикосновением.

1. ВКЛ/ВЫКЛ
2. Переключение параметров Температура/Время
3. Wi-Fi
4. Повышение температуры/времени (перелистывание меню вверх)
5. Понижение температуры/времени (перелистывание меню вниз)
6. Функция «Сохранение сочности»
7. Подсветка
8. Режим «Распознавание блюда (ИИ)»
9. Функция «Мой режим»
10. Старт/Пауза
11. Дисплей



Сборка устройства

1. Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки (кроме информационных) и этикетки.
2. Убедитесь в целостности прибора и его комплектующих.
3. Вымойте чашу для приготовления и съемную решетку в горячей воде с моющим средством, используя мягкую губку. Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства чистой влажной тканью.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Сборка устройства

Установка ручки чаши

Вставьте чашу для приготовления из устройства и установите на нее ручку, сдвинув крепежную часть вниз до щелчка. Убедитесь, что ручка зафиксирована и не отсоединяется после установки (рис. 1).

Снятие ручки чаши

Используйте инструмент, например отвертку, чтобы приподнять силиконовую накладку на ручке чаши (рис. 2).

Вставьте инструмент в отверстие, надавите вниз, затем слегка наклоните его от себя (рис. 3).

Возьмитесь за ручку, аккуратно потяните ее вверх и полностью извлеките из крепления (рис. 4).

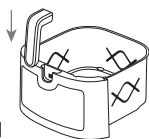


рис. 1

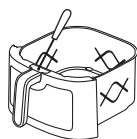


рис. 2

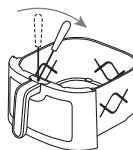


рис. 3

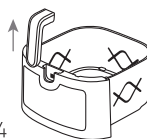


рис. 4

Применение устройства

1. Подключите устройство к электросети.
2. Аккуратно достаньте чашу для приготовления из аэрогриля.
3. Установите съемную решетку в чашу, затем разместите на ней продукты для приготовления.
4. Осторожно поместите чашу обратно в аэрогриль.
5. Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» .
6. Коснитесь кнопки с режимом «Распознавание блюда (ИИ)» , чтобы запустить процесс автоматического распознавания продуктов и установить оптимальное время с температурой.
7. Коснитесь кнопки «Старт/Пауза» , чтобы запустить процесс приготовления.
8. Выберите функцию «Мой режим», если ни один из предлагаемых режимов не подходит, и вручную задайте параметры температуры и времени приготовления.

ВНИМАНИЕ

Во время работы и сразу после завершения приготовления чаша может быть очень горячей. Держите ее только за ручку, чтобы избежать ожогов.

Примечание:

1. Не заполняйте чашу выше максимально допустимого уровня (см. раздел «Рекомендуемые параметры приготовления» в данном руководстве), так как это может повлиять на качество приготовления.
2. Добавлять масло или жир в чашу не требуется — аэрогриль готовит продукты с помощью циркуляции горячего воздуха.
3. Если устройство находится во включенном состоянии, распознавание ингредиентов запустится автоматически после помещения продуктов в чашу.
4. Для картофеля фри, картофеля, куриных наггетсов и креветок после распознавания используйте кнопки «+/-» для выбора свежего или замороженного продукта.
5. После распознавания котлеты используйте кнопки «+/-» для выбора типа: котлета из говядины или котлета из курицы.
6. Для корректировки параметров режимов коснитесь кнопки «Температура/Время». Когда на дисплее отображается время, используйте кнопки «+/-» для изменения времени с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, используйте кнопки «+/-» для изменения температуры с шагом 5°C.
7. Параметры режима «Распознавание блюда (ИИ)» меняются только до начала приготовления.
8. Устройство оснащено встроенным таймером, который автоматически завершит процесс приготовления и перейдет в режим поддержания температуры.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Настройка температуры и времени через функцию «Мой режим»

Функция «Мой режим» позволяет адаптировать параметры температуры и времени приготовления, если это необходимо.

1. Сначала коснитесь кнопки «Температура/Время».
2. Когда на дисплее отображается время, используйте кнопки «+/-» для изменения времени с шагом 1 минута.
3. Когда на дисплее отображается температура, используйте кнопки «+/-» для изменения температуры с шагом 5°C.

Старт/Пауза

При касании кнопки «Старт/Пауза» на дисплее отобразится текущий статус «Приготовление» (рис. 5).

При повторном касании кнопки «Старт/Пауза» устройство приостановит работу. На дисплее появится статус «Пауза» (рис. 6).

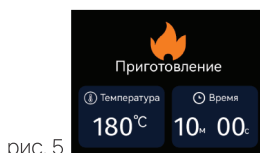


рис. 5

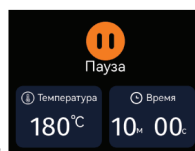


рис. 6

При использовании функции «Мой режим» можно скорректировать параметры температуры и времени, поставив на паузу процесс приготовления.

Для продолжения процесса приготовления снова коснитесь кнопки «Старт/Пауза».

Подсветка

При включении устройства и в начале процесса приготовления подсветка будет включена автоматически. При использовании функции «Мой режим» подсветку можно включить вручную — для этого коснитесь кнопки «Подсветка». Повторное нажатие выключит свет. Автоматическое выключение подсветки произойдет через 30 секунд.

Совет:

Удерживайте кнопку «Подсветка» в течение 5 секунд, чтобы включить или отключить звук при нажатии кнопок.

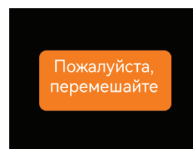
Напоминание о перемешивании содержимого

Некоторые блюда требуют перемешивания в середине процесса приготовления (см. таблицу «Режимы приготовления») (рис. 7).

Когда подойдет время перемешать содержимое чаши, устройство подаст звуковой сигнал. В этот момент:

1. Осторожно извлеките чашу из аэрогриля, удерживая ее за ручку.
2. Перемешайте содержимое чаши кухонной ложкой.
3. Вставьте чашу обратно в аэрогриль и продолжите приготовление.

рис. 7



Автоматический звуковой сигнал о завершении приготовления

После окончания приготовления устройство подаст 3 звуковых сигнала, сообщая, что процесс завершен.

Извлеките чашу из аэрогриля и поставьте ее на термостойкую поверхность.

Примечание:

Если вы не извлечете чашу сразу после выключения нагревательного элемента, то вентилятор продолжит работать еще 20 секунд, чтобы охладить воздух в чаше.

После этого прозвучит 5 звуковых сигналов, сообщающих о завершении процесса приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Настройка температуры и времени через функцию «Мой режим»

Завершение приготовления

Если заданная температура $\geq 80^{\circ}\text{C}$, после окончания приготовления устройство автоматически перейдет в режим «Поддержание температуры» (30 минут при 80°C).

Для отключения режима коснитесь кнопки «Старт/Пауза» или кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ», либо просто извлеките чашу.

Если заданная температура $< 80^{\circ}\text{C}$, после завершения приготовления аэрогриль охладит воздух внутри в течение 20 секунд.

После окончания режима «Поддержание температуры» или охлаждения воздуха на дисплее появится сообщение «Готово» (рис. 8).

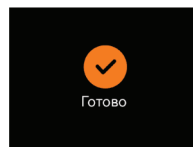


рис. 8

Проверка готовности блюда

Если блюдо еще не готово, верните чашу в аэрогриль и продолжите приготовление.

Включите аэрогриль, выберите функцию «Мой режим» в аэрогриле, установите нужную температуру и время, затем нажмите кнопку «Старт/Пауза» для возобновления процесса.

Чтобы достать готовые продукты (например, говядину, курицу или мясо с естественным содержанием жира, который может скапливаться на дне чаши), используйте кухонные щипцы.

⚠ ВНИМАНИЕ

1. Если перевернуть чашу, скопившееся на ее дне масло может попасть на пищу. Для извлечения из чаши продуктов без лишнего масла (например, картофеля фри, овощей и других сухих гарниров) выключите устройство, а затем аккуратно переложите содержимое на сервировочную тарелку.
2. После приготовления одной порции блюда аэрогриль сразу готов к следующему циклу приготовления.

Функция «Сохранение сочности»

Функция «Сохранение сочности» обеспечивает сбрызгивание продуктов водой во время приготовления, чтобы сохранить их нежность и предотвратить пересушивание. Она особенно полезна при готовке морепродуктов, овощей, курицы, а также нежирного мяса, которое может пересыхать или даже подгорать в стандартном режиме аэрогриля.

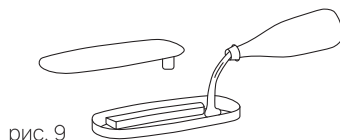


рис. 9

1. Наполнение резервуара для воды (рис. 9):
 - Извлеките резервуар для воды из устройства, откройте крышку.
 - Налейте чистую питьевую воду (не используйте водопроводную). Максимальная вместимость резервуара — 200 мл.
 - Закройте крышку и установите резервуар обратно в устройство.
2. Размещение продуктов:
 - Выньте чашу, выложите в нее продукты и вставьте ее обратно в аэрогриль.
 - Равномерно распределите продукты, чтобы обеспечить наилучший результат приготовления.
3. Выбор режима:
 - Выберите нужный режим или установите температуру/время вручную.
 - Нажмите кнопку  чтобы активировать функцию «Сохранение сочности». Когда режим активен, иконка будет мигать.
4. Запуск приготовления:
 - Нажмите кнопку «Старт/Пауза» ►II.
 - Во время работы устройства вода автоматически подается в чашу.

Примечание:

1. В режиме «Распознавание блюда (ИИ)» функция доступна для котлет, курицы, стейков, лосося, рыбы, креветок, фрикаделек, куриных шашлычков и грудки.
2. В функции «Мой режим» можно всегда использовать функцию «Сохранение сочности».
3. Не наливайте воду прямо на продукты или внутрь устройства — это может привести к повреждению. Заполните резервуар для воды перед активацией функции.
4. Функция должна быть выбрана перед запуском приготовления — после начала работы ее нельзя активировать.
5. ее нельзя активировать.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Режимы приготовления

Режимы	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Время напоминания о перемешивании	Функция «Сохранение сочности» (Да/Нет)
Говядина	3/4 времени: 160°C 1/4 времени: 200°C	26–80 мин	1/2 времени	Нет
Котлета из говядины	200°C	15–25 мин	1/2 времени	Да
Котлета из курицы	200°C	13–23 мин	1/2 времени	Да
Нут	2/5 времени: 180°C 3/5 времени: 160°C	18–43 мин	2/3 времени	Нет
Куриные стрипсы	180°C	11–28 мин	1/2 и 2/3 времени (через 18 и 24 минуты)	Нет
Куриные бедра	200°C	28–40 мин	2/3 времени	Да
Замороженный картофель фри	2/5 времени: 200°C 3/5 времени: 180°C	10–30 мин	1/2 и 2/3 времени (через 23 минуты)	Нет
Сырой картофель фри	1/3 времени: 200°C 2/3 времени: 180°C	12–34 мин	1/2 и 2/3 времени (через 26 минут)	Нет
Рыбные палочки	200°C	11–20 мин	1/2 и 2/3 времени (через 16 минут)	Нет
Замороженный картофель	9/20 времени: 200°C 11/20 времени: 180°C	19–38 мин	1/2 и 2/3 времени (через 28 минут)	Нет
Сырой картофель	9/20 времени: 200°C 11/20 времени: 180°C	22–41 мин	1/2 и 2/3 времени (через 31 минут)	Нет
Колбаски	2/3 времени: 160°C 1/3 времени: 180°C	11–26 мин	2/3 времени	Нет
Стейк	200°C	8–18 мин	2/3 времени	Да
Овощи (нарезанные кубиками)	200°C	3–14 мин	1/2 и 2/3 времени (через 9 минут)	Нет
Картофель по-деревенски	200°C	14–32 мин	1/2 и 2/3 времени (через 24 минуты)	Нет
Омлет	1/3 времени: 140°C 2/3 времени: 120°C	18–32 мин	–	Нет
Целая курица	Если время < 50 мин: 3/4 времени: 180°C 1/4 времени: 200°C Если время > 50 мин: 3/4 времени: 160°C 1/4 времени: 180°C	28–70 мин	2/3 времени	Нет
Маффины	150°C	18–26 мин	–	–

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Режимы приготовления

Режимы	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Время напоминания о перемешивании	Функция «Сохранение сочности» (Да/Нет)
Лосось	200°C	12–20 мин	2/3 времени	Да
Рыба	200°C	11–22 мин	2/3 времени	Да
Замороженные креветки	180°C	7–17 мин	2/3 времени	Да
Сырые креветки	180°C	6–16 мин	2/3 времени	Да
Фрикадельки	4/5 времени: 180°C 1/5 времени: 160°C	17–22 мин	2/3 времени	Да
Шницель	2/3 времени: 160°C 1/3 времени: 200°C	13–17 мин	2/3 времени	Нет
Печенье	130°C	25–34 мин	–	Нет
Замороженные наггетсы	9/20 времени: 200°C 11/20 времени: 180°C	12–24 мин	2/3 времени	Нет
Сырые наггетсы	9/20 времени: 200°C 11/20 времени: 180°C	13–25 мин	2/3 времени	Нет
Куриные шашлычки	2/5 времени: 200°C 3/5 времени: 180°C	9–17 мин	2/3 времени	Да
Куриная грудка	1/2 времени: 200°C 1/2 времени: 180°C	11–20 мин	2/3 времени	Да

Диапазон температуры по умолчанию: от 30°C до 200°C

Диапазон времени по умолчанию: от 1 до 60 минут

Рекомендуемые параметры приготовления

Примечание:

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

Продукт	Вес	Время	Температура	Перемешивание	Примечание
Замороженный тонко нарезанный картофель фри	300–700 г	9–16 мин	200 °C	Да	–
Замороженный крупно нарезанный картофель фри	300–700 г	9–16 мин	200 °C	Да	–

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Рекомендуемые параметры приготовления

Продукт	Вес	Время	Температура	Перемешивание	Примечание
Свежий картофель фри (8х8 мм)	300–800 г	10–16 мин	200 °С	Да	Допустимо добавление 1/2 ст. ложки масла в продукты
Картофель по-деревенски	300–800 г	18–22 мин	180 °С	Да	Допустимо добавление 1/2 ст. ложки масла в продукты
Картофель кубиками	300–750 г	12–18 мин	180 °С	Да	Допустимо добавление 1/2 ст. ложки масла в продукты
Стейк	100–500 г	8–12 мин	180 °С	Нет	–
Мясные отбивные	100–500 г	10–14 мин	180 °С	Нет	–
Котлета	100–500 г	7–14 мин	180 °С	Нет	–
Колбаски	100–500 г	13–15 мин	200 °С	Нет	–
Куриные голени	100–500 г	18–22 мин	180 °С	Нет	–
Куриная грудка	100–500 г	10–15 мин	180 °С	Нет	–
Спринг-роллы	100–400 г	8–10 мин	200 °С	Да	–
Замороженные куриные наггетсы	100–500 г	6–10 мин	200 °С	Да	–
Замороженные рыбные палочки	100–400 г	6–10 мин	200 °С	Нет	–
Замороженные закуски в панировке	100–400 г	8–10 мин	180 °С	Нет	–
Фаршированные овощи	100–400 г	1–10 мин	160 °С	Нет	–
Кекс	300 г	20–25 мин	160 °С	Нет	–
Киш (пирог)	300 г	20–25 мин	160 °С	Нет	–
Маффины	300 г	20–25 мин	160 °С	Нет	–
Сладкие перекусы	300 г	20–25 мин	160 °С	Нет	–

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Советы:

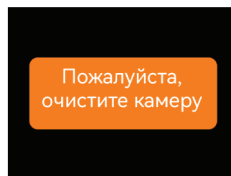
1. Мелкие продукты и небольшие порции готовятся быстрее, тогда как крупные продукты и большие объемы требуют немного больше времени.
2. Перемешивание небольших продуктов в середине процесса помогает равномерному прожариванию.
3. Чтобы картофель фри получился более хрустящим, заранее добавьте немного масла.
4. Не готовьте в аэрогриле продукты с высоким содержанием жира.
5. Закуски, предназначенные для приготовления в духовке, можно также готовить в аэрогриле.
6. Оптимальное количество картофеля фри для получения хрустящей корочки — 500 г.
7. Для ускоренного и удобного приготовления закусок используйте готовое тесто — оно готовится быстрее, чем домашнее.
8. Если вы хотите испечь пирог или приготовить мягкие, рассыпчатые или фаршированные продукты, используйте форму для выпечки или жаропрочную посуду, поместив ее в чашу аэрогриля.
9. Аэрогриль можно использовать для разогрева блюд. Для этого установите температуру 150°C и разогревайте до 10 минут.

ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Очистка камеры распознавания

При использовании технологии автоматического распознавания блюда с помощью ИИ важно поддерживать чистоту камеры. Если камера загрязнена, на светодиодном дисплее появится уведомление: «Пожалуйста, очистите камеру» (рис. 10). Грязь или пятна могут мешать корректному распознаванию продуктов. Рекомендуется чистить камеру после каждых 3–5 циклов приготовления. Перед очисткой всегда отключайте аэрогриль от электросети и давайте ему остыть.

рис. 10



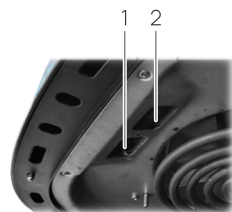
Процесс очистки:

1. Извлеките чашу, потянув за ручку.
2. Камера расположена, как показано на изображении справа (рис. 11). Протрите камеру мягкой влажной тканью, затем удалите остатки влаги сухой тканью.

Примечание:

Если в последнем цикле готовки была активирована функция «Сохранение сочности», перед следующим распознаванием блюда (ИИ) или включением устройства на дисплее появится напоминание об очистке камеры. Для продолжения работы нажмите любую кнопку.

рис. 11



1. Камера
2. Подсветка

Очистка устройства

Очищайте устройство после каждого использования. Не применяйте металлические кухонные губки или абразивные чистящие средства для очистки чаши, решетки и внутренней части прибора, так как это может повредить антипригарное покрытие. Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть. Протрите внешнюю поверхность устройства влажной тканью. Очистите чашу и съемную решетку горячей водой, моющим средством и мягкой губкой. Для удаления остатков жира можно использовать обезжиривающее средство.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Очистка устройства

Советы:

1. Если на решетке или дне чаши остались загрязнения, наполните чашу горячей водой с моющим средством, поместите в нее съемную решетку и оставьте на 10 минут.
2. Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и губкой.
3. Удалите остатки пищи с нагревательного элемента с помощью мягкой щетки.

Примечание:

1. Выньте чашу, чтобы аэрогриль быстрее остыл.
2. Чаша и съемная решетка подходят для мытья в посудомоечной машине.

Очистка резервуара для воды

При длительном использовании внутри резервуара могут образовываться бактерии. Чтобы этого избежать, регулярно очищайте его. Для этого откройте крышку и промойте резервуар под проточной водой или протрите его влажной тканью (рис. 12).

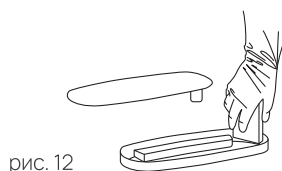


рис. 12

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Аэрогриль
Модель	CaseGuru Жароваров
Мощность	1800 Вт
Объем чаши	8 л
Внутреннее покрытие чаши	Антипригарное керамическое
Диапазон рабочей температуры	30–200°C
Диапазон времени приготовления	до 60 мин
Объем резервуара для воды	200 мл
Уровень шума	до 65 дБ
Защита от перегрева	Да
Габариты	310 мм x 400 мм x 316 мм
Длина шнура	83 см

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Если проблемы в процессе эксплуатации не могут быть решены в соответствии с нижеуказанными операциями, пожалуйста, свяжитесь с нашей службой гарантийного обслуживания.

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не работает	Устройство не подключено к сети	Проверьте, вставлена ли вилка питания в розетку
	Не активирована кнопка ВКЛ/ВЫКЛ	Убедитесь, что устройство включено, затем установите температуру или выберите подходящий режим и нажмите кнопку «Старт/Пауза» для начала процесса приготовления
Продукты недостаточно готовы	Слишком большое количество ингредиентов	Готовьте небольшими порциями для равномерного приготовления продуктов
	Установлена слишком низкая температура	Установите температуру в соответствии с рекомендованными настройками
Неравномерное приготовление продуктов	Некоторые продукты необходимо перемешивать во время приготовления	Если ингредиенты накладываются друг на друга (например, картофель фри), перемешайте их в середине процесса готовки
Закуска не получается хрустящими	Используется продукт, предназначенный для приготовления во фритюре	Выбирайте продукты, подходящие для запекания в духовке, или слегка смажьте их маслом для получения хрустящей корочки
Чаша для приготовления не вставляется в устройство	В чаше слишком много ингредиентов	Не заполняйте чашу выше максимального допустимого уровня
Из устройства идет белый дым	Готовятся слишком жирные продукты	Во время приготовления жирных продуктов излишки масла могут стекать на дно чаши, вызывая появление белого дыма и повышение температуры. Это не влияет на работу прибора и конечный результат
Сырой картофель фри готовится неравномерно	Ингредиенты плохо промыты перед приготовлением	Перед приготовлением тщательно промойте картофель, чтобы удалить лишний крахмал
Картофель фри не получается хрустящим	В картофеле остается слишком много влаги	Перед приготовлением тщательно обсушите картофель
	Крупные куски картофеля плохо прожариваются	Нарежьте картофель более тонкими ломтиками для лучшей хрустящей корочки
	Недостаточно масла	Добавьте небольшое количество масла для достижения хрустящего эффекта

РУКОВОДСТВО ПО РАБОТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕМ «SMART LIFE»

Скачайте приложение, отсканировав QR-код с помощью телефона, или найдите «Smart Life», в магазине приложений и установите его. Перед использованием убедитесь, что ваш телефон подключен к Wi-Fi и используется сеть 2,4 ГГц.



Совместимость
с операционной системой:

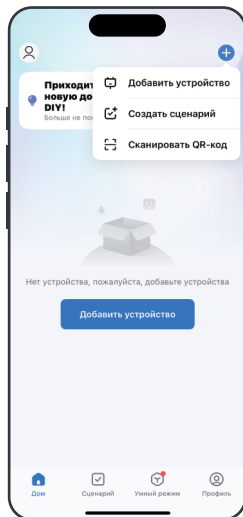
Требуемая версия Android
6.0 и выше.

Требуемая версия iOS
13 и выше.

1. Откройте приложение «Smart Life», чтобы зарегистрировать аккаунт, или войдите в существующий.



3. Активируйте Bluetooth.
4. Перейдите в главное меню приложения. Нажмите «+» в правом верхнем углу экрана и далее – «Добавить устройство».



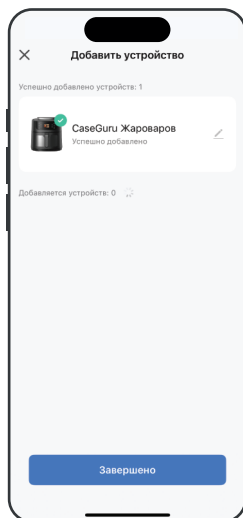
2. Расположите аэрогриль рядом с Wi-Fi-роутером. Подключите устройство к розетке. На панели управления аэрогриля загорится сенсорная кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ». Нажмите на нее, после чего загорятся все кнопки на панели. Удерживайте кнопку «Wi-Fi» в течение 5 секунд для подключения. Как только на дисплее начнет мигать значок Wi-Fi это будет означать, что устройство готово к подключению к смартфону.

РУКОВОДСТВО ПО РАБОТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕМ «SMART LIFE»

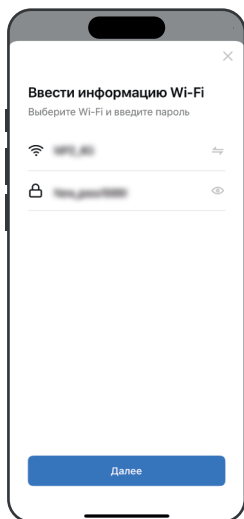
5. После осуществления поиска появится устройство «CaseGuru Жароваров».



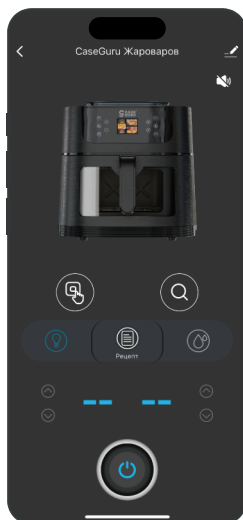
7. После успешного подключения к Wi-Fi устройство будет добавлено. Нажмите «Завершено».



6. Нажмите на устройство, после чего система перейдет в раздел настройки Wi-Fi. Выберите сеть с частотой 2,4 ГГц и введите пароль. Нажмите «Далее».

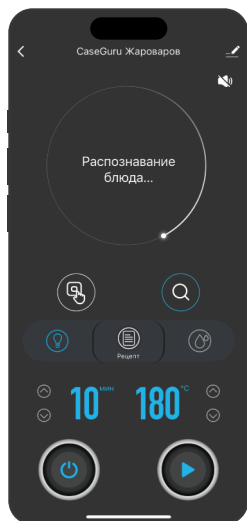


8. После этого откроется экран, который позволит управлять аэрогрилем через приложение.

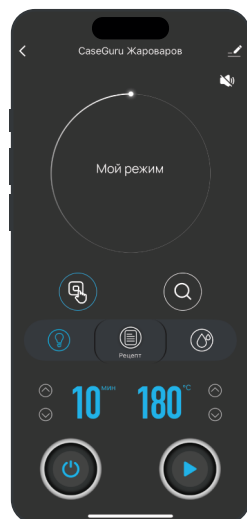
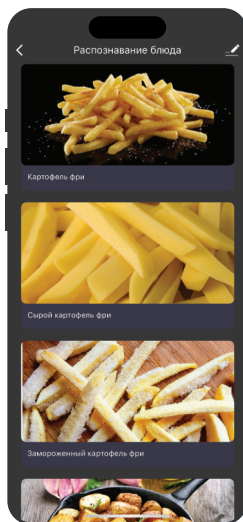


РУКОВОДСТВО ПО РАБОТЕ С ПРИЛОЖЕНИЕМ «SMART LIFE»

9. Чтобы использовать автоматическое распознавание продуктов, нажмите на Q. Откроется окно «Возможные продукты», где аэрогриль определит блюдо или предложит подходящие варианты. Время и температура, предложенные по умолчанию, являются рекомендованными. Вы можете изменить их вручную, нажав на стрелки вверх/вниз.



10. Если в списке предложенных блюд не найдено нужного, следует выбрать пункт «Другие варианты» и указать подходящее блюдо. Также возможно вручную настроить параметры температуры и времени приготовления.



11. Если ни один из предлагаемых режимов не подходит, выберите функцию «Мой режим». В этом режиме можно активировать функцию «Сохранение сочности», которая поможет сохранить нежность блюда и предотвратить его пересушивание. Настройте необходимую температуру и время приготовления и нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Гарантия 12 месяцев

Гарантийное обслуживание не будет предоставляться при следующих обстоятельствах:

- 1. Ущерб, причиненный ремонтом неавторизованным специалистом
- 2. Из-за внешних воздействий
- 3. Поломка и ущерб, причиненные форс-мажорными обстоятельствами
- 4. В случае повреждения из-за контакта с жидкостью

Имя продавца	
Адрес	
Модель	
Дата продажи	

