



CaseGuru Мангалов

Первый в мире электрогриль с эффектом настоящего мангала

Руководство пользователя



- Быстросъемные панели с большой полезной площадью (29 x 24,5 см)
- Раздельная регулировка температуры для верхней и нижней панели

- Тефлоновое антипригарное покрытие панелей
- Комбинированное управление: сенсорный дисплей и механические переключатели

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	4
Обзор устройства.....	5
Подготовка к работе	7
Обслуживание устройства.....	8
Эксплуатация устройства.....	9
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.

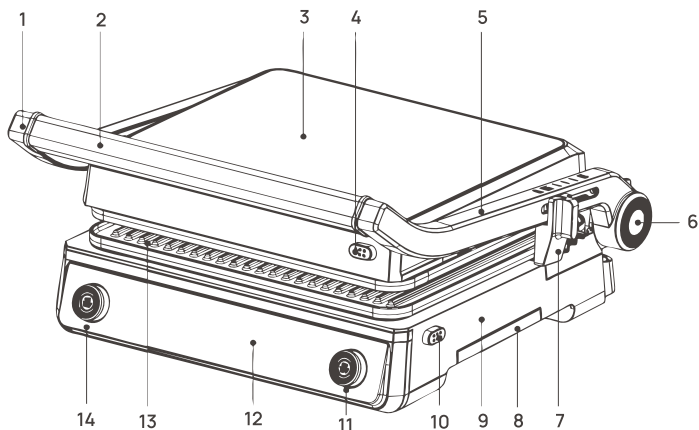
1. Используйте устройство только в бытовых целях при напряжении 220-240 В, 50-60 Гц.
2. Не прикасайтесь к раскаленным панелям. Держитесь за ручки или специальные элементы управления.
3. Не погружайте шнур питания, вилку или само устройство в воду и другие жидкости.
4. Не оставляйте устройство без присмотра, особенно рядом с детьми.
5. Всегда выключайте устройство из сети после использования и перед очисткой. Обязательно дайте устройству остыть.
6. Не используйте устройство, если оно неисправно, или у него поврежден провод. Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно – обратитесь в сервисный центр.
7. Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем. Использование сторонних аксессуаров может привести к возгоранию или получению травм.
8. Не ставьте устройство на газовую или электрическую плиту, а также вблизи горячей духовки.
9. Не подключайте устройство к внешним таймерам, умным розеткам или системам дистанционного управления. Во избежание риска перегрева и возгорания оно должно включаться и выключаться только вручную.
10. Перемещайте устройство с особой осторожностью, если внутри находится горячее масло или другие жидкости, чтобы избежать ожогов.

Внимание!

Для безопасной работы устройство оснащено заземленной вилкой. Если вилка не подходит к Вашей розетке, обратитесь к квалифицированному электрику. Запрещается использовать переходники или модифицировать вилку.

ОБЗОР УСТРОЙСТВА

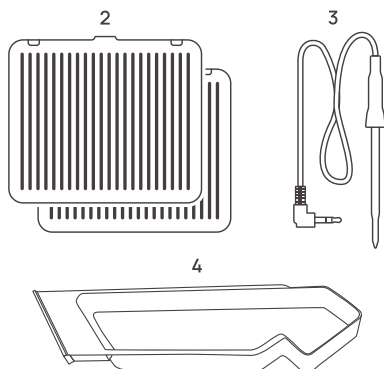
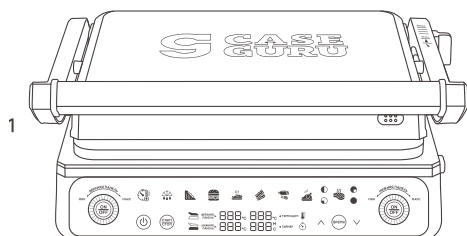
Схема устройства



1. Левый подъемный рычаг
2. Ручка
3. Верхняя плавающая панель
4. Кнопка снятия верхней панели
5. Правый подъемный рычаг
6. Кнопка раскрытия панелей на 180°
7. Фиксатор положения верхней панели
8. Поддон для стекания жира
9. Нижний корпус
10. Кнопка снятия нижней панели
11. Регулятор температуры нижней панели и кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
12. Панель управления
13. 2 съемные панели с антипригарным покрытием
14. Регулятор температуры верхней панели и кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

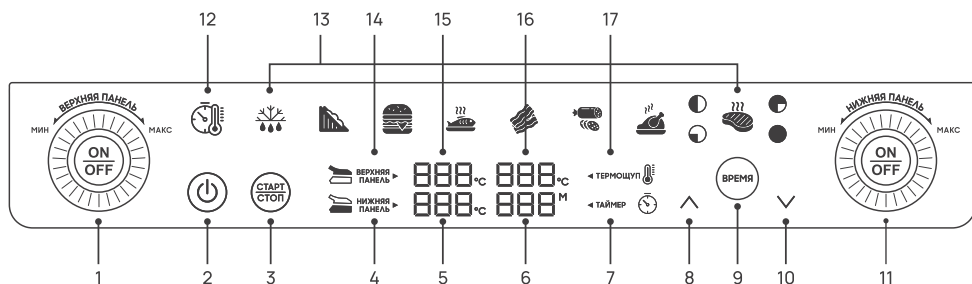
Комплектация

1. Электрогриль – 1 шт.
2. Съемные панели – 2 шт.
3. Термомуш – 1 шт.
4. Поддон для стекания жира – 1 шт.



ОБЗОР УСТРОЙСТВА

Панель управления



1. Регулятор температуры верхней панели и кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
2. Основная кнопка ВКЛ/ВЫКЛ питания с индикатором
3. Кнопка запуска/остановки приготовления
4. Индикатор нагрева нижней панели
5. Экран температуры нижней панели (°C)
6. Экран отображения времени
7. Индикатор таймера
8. Кнопка увеличения времени таймера \wedge
9. Кнопка выбора единицы времени (минуты/секунды)
10. Кнопка уменьшения времени таймера \vee
11. Регулятор температуры нижней панели и кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
12. Ручная настройка
13. 11 автоматических программ приготовления
14. Индикатор нагрева верхней панели
15. Экран температуры верхней панели (°C)
16. Экран температуры термощупа (°C)
17. Индикатор температуры термощупа

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимание! При первом включении может появиться легкий запах или дым. Это нормальное явление, которое не является неисправностью и полностью безопасно. Запах и дым исчезнут после 1-2 использований. Рекомендуется обеспечить хорошую вентиляцию помещения.

1. Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки (кроме информационных) и этикетки.
2. Протрите съемные панели губкой или мягкой тканью, смоченной в теплой воде. Не рекомендуется мыть панели в большом количестве воды – это приведет к их повреждению.
3. Насухо вытрите панели тканью или бумажным полотенцем.
4. Для лучшего результата слегка сбрызните панели небольшим количеством растительного масла.

ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Отключение и очистка

Всегда выключайте устройство из сети и давайте ему остыть. Устройство легче очищать, когда оно слегка теплое. Разбирать устройство для очистки не обязательно.

Рабочие панели

1. Протрите панели мягкой, слегка влажной тканью или губкой, чтобы удалить остатки пищи.
2. Для пригоревших загрязнений смочите панели теплой водой с небольшим количеством моющего средства и аккуратно очистите мягкой (поролоновой) стороной губки для мытья посуды, или оставьте влажное кухонное полотенце на несколько минут, чтобы размягчить остатки.
3. Не используйте металлические предметы или абразивные материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

Внешняя поверхность

Протрите корпус устройства влажной мягкой тканью. Не используйте абразивные губки и чистящие порошки — это может повредить покрытие.

Поддон для жира

После каждого использования устройства снимайте поддон для жира, выливайте его содержимое и мойте в тёплой мыльной воде. Не используйте абразивные губки или агрессивные моющие средства, чтобы не повредить поверхность. Перед установкой тщательно высушите поддон.

⚠ Не погружайте устройство в воду и не мойте съемные панели под прямой струей воды. Запрещено мыть устройство и/или съемные панели в посудомоечной машине. Это связано с несколькими факторами:

1. **Повреждение антипригарного покрытия:** посудомоечные машины используют высокие температуры и агрессивные моющие средства, которые могут повредить антипригарное покрытие на панелях. Это приведет к износу покрытия и ухудшению антипригарных свойств.
2. **Повреждение нагревательного элемента:** на тыльной стороне панели находится проводящий нагревательный элемент, который нельзя мочить. Вода, попавшая на этот элемент, может вызвать короткое замыкание или повредить систему нагрева.
3. **Риск задержки влаги:** после мытья в посудомоечной машине или под струей воды панели могут не высохнуть полностью, что создает риск попадания влаги в нагревательную систему. Это может повлиять на работу устройства и его долговечность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Включение

1. Убедитесь, что съемные панели хорошо зафиксированы.
2. Подключите устройство к сети и закройте его. Вы услышите звуковой сигнал, после чего все индикаторы мигнут три раза — это будет означать, что устройство завершило самопроверку. При отсутствии дальнейших действий устройство перейдет в режим ожидания: индикатор кнопки питания будет плавно мигать.
3. Нажмите на основную кнопку питания . Все индикаторы загорятся, затем начнет мигать индикатор ручной настройки. Ручной режим установлен по умолчанию. Чтобы выбрать другой режим приготовления, нажмите кнопку нужной программы. Индикатор этой программы начнет мигать, а на экране появятся заданные системой температура и время.
4. Для запуска нажмите кнопку . Все индикаторы погаснут, кроме выбранного режима приготовления, а индикаторы нагрева верхней и нижней панелей начнут мигать — это означает, что устройство начало предварительный нагрев. Процесс нагрева занимает 3-5 минут. Когда устройство достигнет нужной температуры, раздастся три звуковых сигнала, и индикаторы верхней и нижней панелей перестанут мигать. Это будет означать, что устройство готово к использованию.

Настройка температуры

Примечание: температуру панелей и время приготовления можно менять по своему усмотрению. Обратите внимание, что при выборе автоматического режима ранее установленные настройки будут сброшены.


Для ручной настройки

При включении устройства на экране отобразится последняя установленная температура. Вы можете настроить температуру верхней и нижней панелей, поворачивая соответствующий регулятор. Сначала рекомендуем установить значение 210°C или 220°C, а затем подстроить температуру, нужную для блюда. Нагрев панелей до рекомендуемой температуры помогает создать нужные условия для равномерного распределения тепла по всей поверхности.

Для автоматической программы

При выборе программы приготовления на экране отобразится рекомендованная системой температура. Однако Вы можете скорректировать температуру по своему усмотрению.


Выключение питания одной из панелей

1. Если необходимо выключить только одну из панелей, нажмите и удерживайте кнопку регулятора температуры соответствующей панели. Эта панель отключится, а на экране температуры будет отображаться "--". Чтобы снова включить ее, повторите действие.
2. Если Вы нажмете основную кнопку питания , питание будет выключено (включено) на обеих панелях.


ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Настройка таймера

Для ручной настройки


1. По умолчанию экран таймера покажет «000». Чтобы установить время, нажмите кнопку **▲** или **▼**. Максимальное время — 60 минут.
2. После того, как Вы настроили время, а устройство завершило предварительный нагрев, кнопка  начнет мигать. Нажмите ее, чтобы начался отсчет времени. В этот момент на дисплее появится единица измерения времени «М».

Для автоматической программы

1. Экран таймера будет отображать время, рекомендованное системой. Если необходимо изменить время готовки, используйте кнопки **▲** или **▼**. Максимальное время — 30 минут.
2. После того, как Вы настроили время, а устройство завершило предварительный нагрев, кнопка  начнет мигать. Нажмите ее, чтобы начался отсчет времени. В этот момент на дисплее появится единица измерения времени «М».



Важно! Отменить таймер в автоматическом режиме нельзя.

Сброс времени

Пока идет отсчет, Вы можете изменить оставшееся время с помощью кнопок **▲** и **▼**. Чтобы сбросить отсчёт, установите таймер на «000» с помощью кнопки **▼**, или нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку  для сброса.


Примечание: Чтобы быстро выбрать время, удерживайте кнопки **▲** или **▼**.

Изменение режима приготовления

Если устройство работает, сначала нажмите кнопку , чтобы приостановить процесс приготовления. После этого загорятся все индикаторы меню, и Вы сможете выбрать нужный режим. Затем снова нажмите , чтобы продолжить работу устройства.

Внимание: если в данный момент устройство готовит еду, не меняйте автоматическую программу — это приведёт к сбросу настроек.

Приостановка работы

1. Нажмите кнопку , чтобы временно приостановить работу устройства.
2. Нажмите основную кнопку питания, чтобы перевести устройство в режим ожидания.

Примечание: Если устройство не используется в течение 2 часов, оно автоматически перейдет в режим ожидания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Как использовать термощуп

Найдите отверстие для термощупа на левой стороне устройства. После подключения на экране отобразится температура, измеренная щупом. Используйте этот термощуп для измерения температуры продуктов.

Примечание: используйте только термощуп, который прилагается к данному устройству. При использовании неподходящего термощупа температура может не отображаться или будет показана неверно.

Режим контактного гриля

Подходит для бургеров, стейков, овощей

1. Поверните регулятор температуры на желаемое значение. Для начала рекомендуется установить 220°C, а затем при необходимости отрегулировать температуру.
2. Подготовьте продукты и поместите их на нижнюю панель.
3. Опустите верхнюю панель, оснащенную плавающей петлей, чтобы она равномерно прижимала пищу. Верхняя панель должна полностью опуститься, чтобы на еде появились характерные следы гриля.
4. Когда еда будет готова, откройте крышку с помощью ручки и извлеките продукты пластиковой лопаткой. Не используйте металлические щипцы или ножи, чтобы не повредить антипригарное покрытие панелей.

Устройство идеально подходит для быстрого и полезного приготовления. Пища готовится быстрее, так как прогреваются сразу обе стороны. Благодаря ребристой поверхности рабочих панелей жир будет стекать в специальный поддон, не скапливаясь на панелях.

Режим пресс-гриля

Подходит для сэндвичей, хлеба, шаурмы

1. Поверните регулятор температуры на желаемое значение. Для начала рекомендуется установить 220°C, а затем при необходимости отрегулировать температуру.
2. Подготовьте продукты и поместите их на нижнюю панель. Располагайте продукты ближе к задней части пластины.
3. Опустите верхнюю панель, оснащенную плавающей петлей, чтобы она равномерно прижимала пищу. Верхняя панель должна полностью опуститься, чтобы на еде появились характерные следы гриля.
4. Готовьте от 3 до 6 минут или до образования золотистой корочки.
5. Когда еда будет готова, откройте крышку с помощью ручки и извлеките продукты пластиковой лопаткой. Не используйте металлические щипцы или ножи, чтобы не повредить антипригарное покрытие панелей.

Примечание: при готовке нескольких продуктов одновременно убедитесь, что их толщина одинакова, чтобы крышка равномерно прижимала всю пищу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Режим открытого гриля

Подходит для любых видов продуктов

1. Установите устройство на чистую, ровную поверхность.
2. Раскройте обе панели устройства. Верхняя панель должна находиться на одном уровне с нижней, создавая одну большую поверхность для готовки.
3. Чтобы привести верхнюю панель в открытое положение, найдите кнопку раскрытия панелей на правой стороне гриля.левой рукой держите ручку, правой потяните рычаг на себя. Откиньте ручку назад, пока крышка не раскроется на 180°. Опустите крышку на стол. Устройство останется в этом положении, пока Вы не поднимете ручку и крышку, чтобы вернуть их в исходное положение.

Приготовление на открытом гриле — это самый универсальный способ. В открытом положении площадь для готовки увеличивается в 2 раза. Вы можете готовить разные продукты на отдельных поверхностях, не смешивая их вкусы, или готовить большие порции одного вида продукта. Это положение также позволяет готовить мясо разной толщины, обеспечивая равномерное приготовление каждого куска.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Электрогриль
Модель	CaseGuru Мангалов
Мощность	2000 Вт
Напряжение	220-240 В, 50-60 Гц
Площадь одной панели	29 × 24,5 см
Покрытие панелей	Тефлоновое антипригарное покрытие
Регулировка температуры	Раздельная для верхней и нижней панелей
Диапазон рабочей температуры	60 – 230 °С
Диапазон времени приготовления	До 60 мин
Количество автоматических режимов приготовления	11
Защита от перегрева	Да
Длина шнура	70 см
Габариты	36 × 34 × 15,5 см

Гарантия 12 месяцев

Гарантийное обслуживание не будет предоставляться при следующих обстоятельствах:

1. Ущерб, причиненный ремонтом неавторизованного специалиста.
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	

Адрес в Тюмени:

Тюмень, БЦ Парус, ул. 30 лет Победы, д. 38 ст. 10, 5 этаж

Отдел качества и гарантии:

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

+7 (932) 325-90-27 (WhatsApp)

Больше информации на сайте:

www.caseguru.ru



Опрос
о товаре



Раздел
гарантии