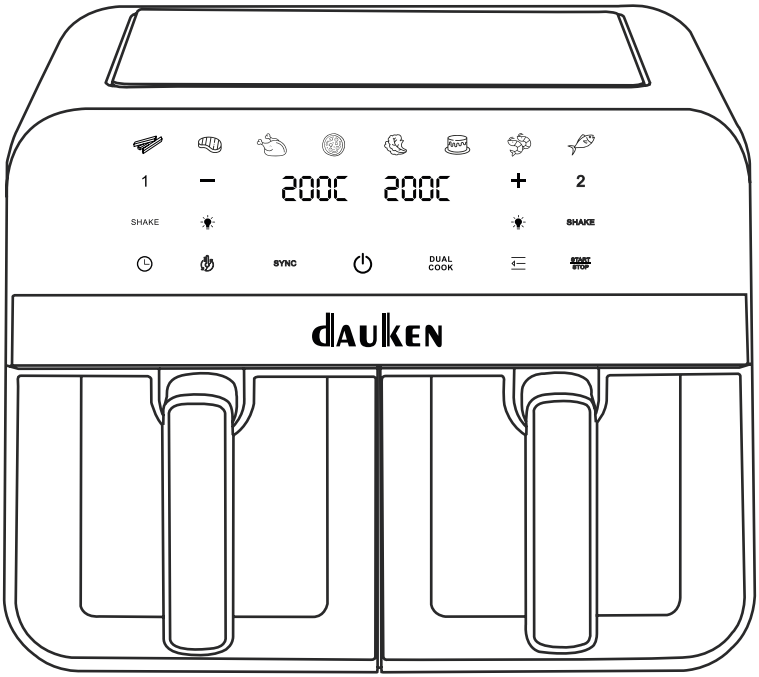
dauken

Ваш выбор
достоин уважения



Аэрогриль DAUKEN
AG920 AirFlex DuoCook

Руководство по эксплуатации

Перед применением
внимательно
ознакомьтесь
с инструкцией

Благодарим за приобретение техники Dauken.

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, позвоните на горячую линию Dauken:

8-800-300-69-14

(пн-пт с 10:00 до 19:00 по МСК)

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам.



Для просмотра электронной версии инструкции, **наведите камеру на QR-код.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для использования в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для применения в коммерческих целях.

Оглавление

Меры предосторожности	4
Устройство аэрогриля	6
Перед началом работы	7
Эксплуатация	8
Чистка и уход	12
Хранение и транспортировка	13
Устранения неполадок	14
Условия сервисного обслуживания	15
Технические характеристики	16
Комплектация	16
Утилизация	17

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство пользователя перед использованием прибора и сохраняйте его для будущего использования.

Безопасная и стабильная работа электроприбора гарантируется только при соблюдении следующих условий:

- ▲ Чтобы избежать поражения электрическим током, не допускайте попадания воды или других жидкостей в прибор.
- ▲ Всегда размещайте ингредиенты для жарки в съемную кастрюлю, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
- ▲ Не закрывайте впускные и выпускные отверстия воздуха во время работы прибора.
- ▲ Не заполняйте гриль маслом, так как это может вызвать пожар.
- ▲ Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.
- ▲ Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению сети в вашей стране.
- ▲ Не используйте прибор, если вилка, шнур питания или сам прибор повреждены.
- ▲ Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить в авторизованном сервисном центре или аналогично квалифицированным персоналом, чтобы избежать опасности.
- ▲ Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, сервисное обслуживание или персонал с аналогичной квалификацией, чтобы предотвратить опасность.
- ▲ Этот прибор подходит для использования лицами старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта при условии их надлежащего надзора, инструктажа и понимания связанных рисков. Детям не разрешается играть с прибором. Чистку и обслуживание должны выполнять только дети старше 8 лет под присмотром.
- ▲ Когда прибор включен или остывает, держите его и сетевой шнур вне досягаемости детей.
- ▲ Убедитесь, что сетевой шнур находится вдали от горячих поверхностей.
- ▲ Не подключайте прибор и не управляйте панелью управления влажными руками.
- ▲ Всегда подключайте прибор к заземленной розетке и убедитесь, что вилка надежно вставлена.
- ▲ Прибор строго не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ▲ Избегайте размещения прибора на легковоспламеняющихся материалах или рядом с ними, таких как скатерти или шторы.
- ▲ Воздержитесь от установки прибора вплотную к стене или другим приборам.
- ▲ Поддерживайте минимальное расстояние в 10 см сзади и по бокам и 10 см сверху прибора. (Рис 1.) Не ставьте никакие предметы на прибор.
- ▲ Прибор должен использоваться исключительно для целей, указанных в данном руководстве.

- ▲ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▲ Горячий пар выходит через вентиляционные отверстия во время жарки. Держитесь на безопасном расстоянии от пара и вентиляционных отверстий, чтобы избежать ожогов. Будьте осторожны при снятии гриля с прибора, так как может выделяться горячий пар и воздух.
- ▲ Поверхность под прибором может нагреваться во время использования.
- ▲ Немедленно отключите прибор от источника питания, если заметите, что из него идет черный дым. Подождите, пока дым не исчезнет, прежде чем снимать гриль с прибора.
- ▲ Обратитесь к разделу «чистка» в инструкции для получения конкретных рекомендаций по чистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом.
- ▲ Будьте осторожны, так как поверхность прибора может нагреваться во время использования.

Предостережение:

- ▲ Убедитесь, что прибор установлен на ровной, устойчивой и прочной поверхности.
- ▲ Этот прибор предназначен только для обычного домашнего использования. Он не предназначен для использования в таких условиях, как профессиональные кухни, офисы, фермы или другие рабочие среды. Кроме того, он не должен использоваться гостями в отелях или аналогичных заведениях.
- ▲ Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций, изложенных в руководстве, аннулирует гарантию, и продавец не несет ответственности за любые возникшие повреждения.
- ▲ Всегда отключайте прибор от сети после каждого использования.
- ▲ Дайте прибору остыть в течение не менее 30 минут перед его использованием или чисткой.

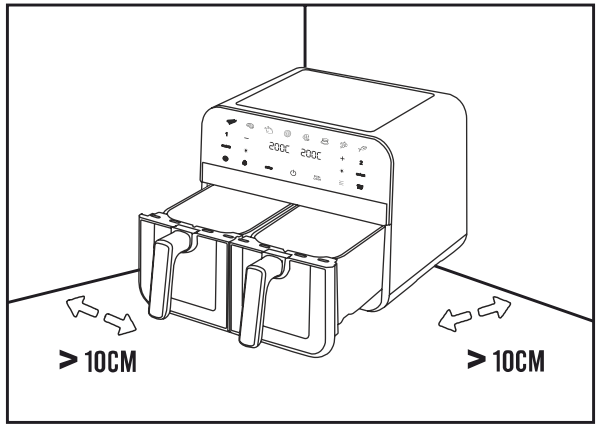
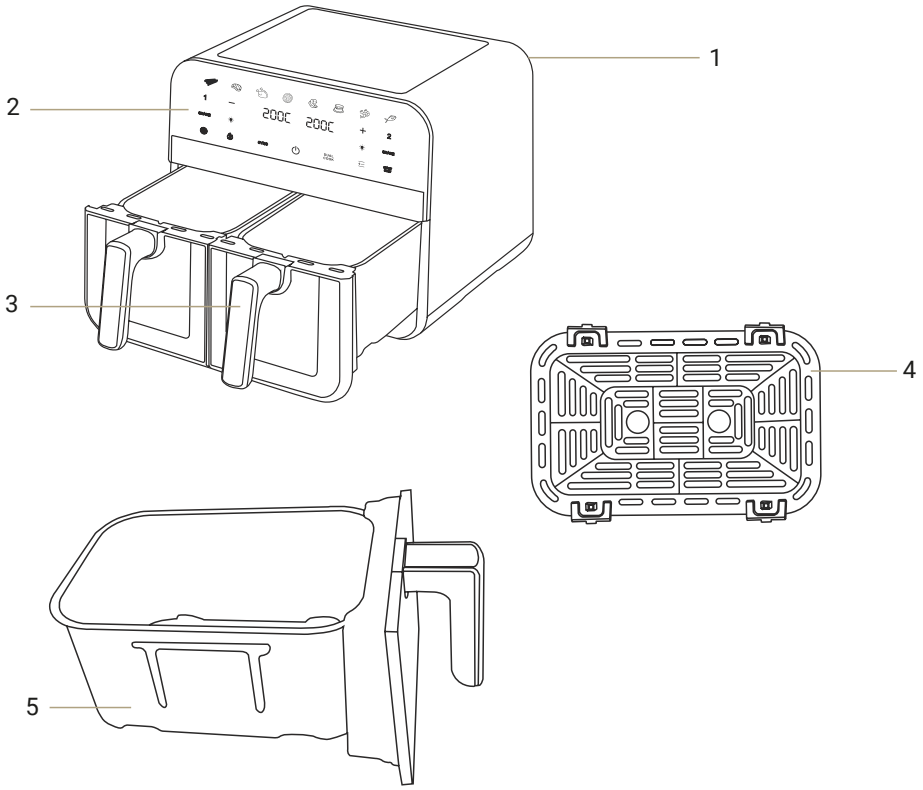


рис. 1

Устройство аэрогриля

1. Воздухозаборник
2. Панель управления
3. Ручка чаши
4. Съемная подставка
5. Чаша аэрогриля



ПРИМЕЧАНИЕ:
Чтобы предотвратить контакт ингредиентов с нагревательным элементом, рекомендуется всегда помещать их в кастрюлю перед жаркой.

Перед началом работы

Памятки:

1. Начните с удаления всех упаковочных материалов с прибора.
2. Убедитесь, что удалили все наклейки или этикетки с прибора, за исключением таблички с рейтингом.
3. Тщательно очистите съемную кастрюлю и гриль горячей водой и мягким моющим средством, используя неабразивную губку. Примечание: В качестве альтернативы, вы можете выбрать чистку этих частей в посудомоечной машине.
4. Влажной тканью протрите как внутреннюю, так и внешнюю сторону прибора.

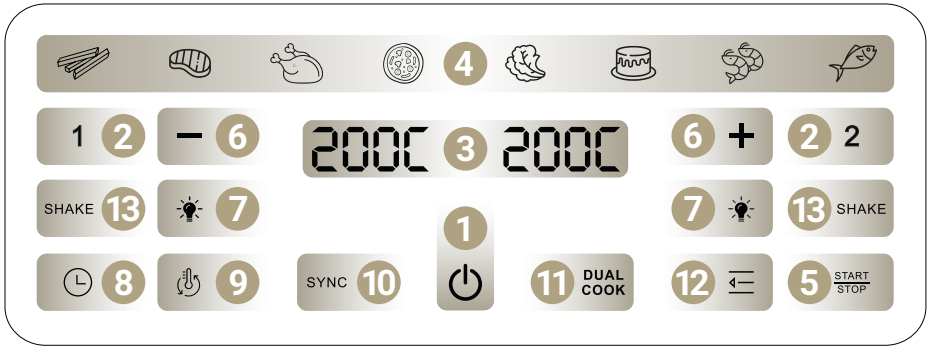
Подготовка к использованию:

1. Установите прибор на устойчивую, ровную и термостойкую поверхность.
2. Правильно вставьте кастрюлю в гриль.
3. Избегайте наполнения гриля жидкостями, такими как масло. Убедитесь, что на прибор не помещены никакие предметы, так как это может нарушить поток воздуха и повлиять на процесс жарки.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Когда вы впервые начинаете использовать аэрогриль, вы можете заметить легкий запах, похожий на нагреваемый пластик. Это совершенно нормально для новых аэрогрилей, так как материалы нагреваются впервые. Запах исчезнет после нескольких использований прибора.

Эксплуатация

Панель управления:



Функции:

Картофель фри		Овощи	
Стейк		Выпечка	
Курица		Креветки	
Пицца		Запечённая рыба	

Кнопки управления:

1. Включение. Нажмите кнопку питания, чтобы включить светодиодный дисплей.
2. Активация и управление чашами.
3. Дисплей чаш.
4. Программы по умолчанию активируются по нажатию значка еды.
5. Старт/Стоп. Нажмите, чтобы начать работу. Изображение выбранной функции загорится (это означает, что эта функция работает). Во время использования, если выдвижной ящик (корзина для жарки и полка для гриля) извлечены, функции приостанавливаются, а при возвращении корзины на место - работа возобновляется.
6. Регулировка значений.
7. Управление светом чаш. Нажмите один раз, чтобы включить свет, и нажмите снова, чтобы выключить его.
8. Управление временем. Нажмите для контроля времени, затем нажмите + или -, время увеличится или уменьшится (шаг изменения времени - 1 минута).
9. Управление температурой. Нажмите для контроля температуры, затем нажмите + или -, температура увеличится или уменьшится (шаг изменения 5 градусов).
10. Функция синхронизации «SYNC».
11. Режим двойной готовки.

12. Предварительный нагрев. При нажатии, происходит прогрев в течение 5 минут и только после запускается программа. Использование данной функции по желанию и в зависимости от типов продуктов.
13. SHAKE - режим «переворачивания». Ориентировочно на середине процесса приготовления, аэрогриль автоматически ставит паузу, чтобы встряхнуть или перевернуть ингредиенты, потом продолжает программу.

Независимо от активируемой программы, если изменить время или температуру самостоятельно, будет активирован произвольный режим готовки.

Автоматические програмы

Меню	Время по умолчанию (мин)	Температура по умолчанию (°C)
Картофель фри	18	200
Стейк	20	200
Курица	30	190
Пицца	30	185
Овощи	20	200
Выпечка	25	180
Креветки	12	160
Запеченная рыба	10	180

Синхронное приготовление блюд:

После запуска активируйте клавишу синхронизации «SYNC». Убедитесь, что выбран статус «--» и «--». Также выберите статус 1 кастрюли и 2 кастрюли. Сначала установите параметры для кастрюли «1», затем для кастрюли «2». Временные параметры могут быть разными с обеих сторон. После установки параметров нажмите клавишу **«START/STOP»**. Когда индикаторные лампы для кастрюли «1» и «2» загорятся, приоритетное время запуска будет наибольшим. Экран кастрюли с меньшим временем отобразит **«HOLD»**. Обратный отсчет начнется одновременно, когда длинные и короткие времена обратного отсчета совпадут. Обратный отсчет времени синхронизации закончится одновременно. В качестве альтернативы, вы можете сначала установить параметры для 1 кастрюли и 2 кастрюль, отмечая разницу, а затем нажать клавишу **SYNC** для длительного времени работы и короткого времени ожидания. Обратный отсчет будет продолжаться до тех пор, пока оба не достигнут одинакового времени, после чего начнется процесс синхронизации до конца.

Двойная готовка:

При использовании двух кастрюль для приготовления большого количества одинаковой пищи или приготовления при одинаковой температуре и времени, необходимость многократной установки температуры и времени для второй кастрюли можно устранить, активировав функцию **Dual Cook.**

Обратите внимание, что эта функция не должна быть постоянно активной и должна быть выключена после запуска. Нажатием на указанную клавишу функция может быть активирована. Индикатор **Dual Cook** будет мигать и оставаться стабильным, когда нагреватель и вентилятор активированы.

Этапы готовки:

1. Вставьте вилку в розетку с надлежащим заземлением и поместите поддон для гриля в корзину (рис.1).
2. Положите ингредиенты в кастрюлю и включите прибор (рис. 2).
3. Установите кастрюлю в правильное положение. Выберите функцию на панели управления и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для начала жарки (рис. 3).

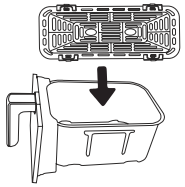


рис. 1

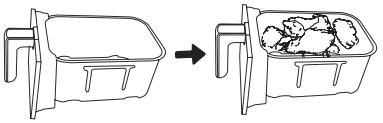


рис. 2

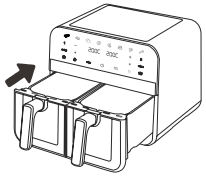


рис. 3

4. На экране будет отображаться температура и оставшееся время работы. Отображаемая температура соответствует установленной температуре, а отображаемое время указывает оставшееся время готовки.
5. Когда прозвучит сигнал таймера, это означает, что готовка завершена. Выньте кастрюлю из прибора и осторожно поместите ее на поверхность, устойчивую к нагреву.
6. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты еще не готовы, плавно верните гриль в прибор и дайте ему готовиться еще несколько минут (рис. 4).
7. Очистите кастрюлю. Чтобы извлечь крупные или деликатные ингредиенты, используйте щипцы для подъема ингредиентов из съемного контейнера (рис. 5).

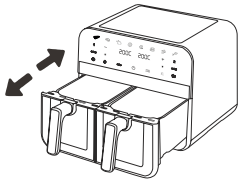


рис. 4

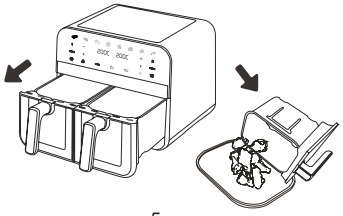


рис. 5

Настройки:

В дополнение к предустановленным функциям, этот аэрогриль можно использовать для приготовления других продуктов, регулируя настройки времени и температуры.

Пожалуйста, обратите внимание, что эти настройки предоставлены только для справки. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать оптимальные настройки для ваших конкретных ингредиентов.

Советы:

- ▲ Меньшие ингредиенты обычно имеют немного более короткое время приготовления по сравнению с более крупными ингредиентами.
- ▲ Большее количество ингредиентов приводит только к небольшому увеличению времени приготовления, в то время как меньшее количество ингредиентов требует немного более короткого времени приготовления.
- ▲ Для равномерной жарки и оптимальных результатов рекомендуется встряхивать небольшие ингредиенты на полпути во время приготовления.
- ▲ Для хрустящей корочки можно покрыть свежий картофель небольшим количеством масла перед жаркой в аэрогриле. Лучше всего добавлять масло незадолго до жарки.
- ▲ Избегайте приготовления чрезмерно жирных ингредиентов, таких как сосиски, в аэрогриле.
- ▲ Любые закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
- ▲ Готовое тесто можно использовать для быстрой и легкой подготовки наполненных закусок. Кроме того, готовое тесто требует меньше времени на подготовку по сравнению с домашним тестом.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Увеличьте время предварительного нагрева на 3 минуты, если прибор холодный перед началом жарки.

Чистка и уход

Настройки:

Рекомендуется тщательно чистить прибор после каждого использования. Гриль, корзина и внутренняя часть прибора имеют антипригарное покрытие, поэтому важно избегать использования металлических приборов или абразивных чистящих средств, которые могут повредить покрытие.

Вот шаги для правильной очистки прибора:

1. Отключите прибор от источника питания и дайте ему остыть. Для более быстрого охлаждения можно снять гриль.
2. Осторожно протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.
3. Очистите гриль и корзину с помощью горячей воды, мягкого моющего средства и неабразивной губки. В качестве альтернативы можно использовать безопасное для посудомоечной машины чистящее средство для удаления оставшейся грязи.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Гриль и корзину можно безопасно мыть в посудомоечной машине. Всегда следуйте инструкциям производителя по специальным требованиям к чистке и техническому обслуживанию вашего прибора, чтобы обеспечить его долговечность и оптимальную производительность.

Полезный совет:

Для удаления стойкой грязи из съемной чаши или дна гриля - залить гриль горячей водой с небольшим количеством моющего средства для посуды. Поместите съемную чашу внутрь гриля и дайте им пропитаться около 10 минут. Затем очистите внутреннюю часть прибора с помощью горячей воды и неабразивной губки. Для удаления остатков пищи используйте щетку для чистки нагревательного элемента.

Хранение и транспортировка

Хранение:

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все компоненты чистые и полностью высушены.

Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить корпус и полностью его просушить.
Хранение допускается в сухом и хорошо вентилируемом помещении вдали от источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей.
Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.
Электрические устройства транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке устройства используйте оригинальную заводскую упаковку.
Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.
Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено во избежание самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.
Транспортировка устройства должна исключать возможность непосредственного воздействия на него атмосферных осадков и агрессивной внешней среды.
При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.
При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.
При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор перестал работать	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку прибора в заземленную розетку.
	Таймер не установлен.	Установите таймер на нужное время приготовления, чтобы активировать прибор.
Ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, не полностью готовы	Количество ингредиентов в съемной емкости превышает рекомендуемую емкость.	Пожалуйста, готовьте меньшие порции ингредиентов в съемной емкости, так как меньшие порции обеспечивают более равномерное приготовление.
	Установленная температура недостаточна. Отрегулируйте её до рекомендованного значения.	Установленная продолжительность приготовления недостаточна. Установите таймер на необходимую продолжительность приготовления.
	Установленная температура слишком низкая.	Отрегулируйте температуру до заданного значения.
Ингредиенты готовятся неравномерно в фритюрнице	Определенные категории ингредиентов требуют перемешивания на половине времени приготовления.	Ингредиенты, которые сложены или перекрываются, такие как картофель фри, следует встряхивать на половине времени приготовления.
Белый дым исходит из прибора	Жирные ингредиенты помещены в прибор.	Обеспечьте тщательный контроль температуры, поддерживая её ниже 80°C при жарке ингредиентов с высоким содержанием жира.

Условия сервисного обслуживания

Условия бесплатного гарантийного обслуживания вашего изделия в течение всего срока гарантии:
▲ правильная эксплуатация изделия в соответствии с требованиями инструкций изготовителя;
▲ использование изделия только для личных бытовых нужд;
▲ соответствующее напряжение питающей сети;
▲ отсутствие у изделия механических повреждений.

Гарантия не распространяется на:

▲ расходные материалы и аксессуары;
▲ естественный износ изделия;
При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
▲ механические повреждения;
▲ повреждения, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд;
▲ дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие нетермостойкие части;
▲ повреждения, вызванные самостоятельным изменением владельцем конструкции изделия или его комплектующих.

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +15 °C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.
Ремонт и восстановление прибора необходимо производить в специализированных сервисных центрах.

Технические характеристики

Напряжение	220-240V 50-60Hz
Мощность	2800W
Емкость поддонов	9 л (2 x 4,5 л)
Количество программ приготовления	8
Сенсорный дисплей	есть
Система динамичного воздушного потока	есть
Функция предварительного подогрева	есть
Одновременная готовка	есть
Внутренний свет	есть
Синхронное время завершения приготовления	есть
Защита от перегрева	есть
Температура	до 200 градусов
Таймер	до 60 мин
Уровень шума	<50 дБ
Длина шнура	1 м
Нескользящие ножки	есть
Срок эксплуатации	2 год
Срок гарантии	1 год

Комплектация

Аэрогриль	1шт
Чаши	2шт
Съемные подставки	2шт
Силиконовая форма	2шт
Силиконовая подставка	2шт
Щипцы	1шт
Кисть	1шт
Прихватка	2шт
Решетка для гриля	2шт

Утилизация



Внимание! После окончания срока службы в соответствии с экологическими требованиями не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.
Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016


dAUKEN