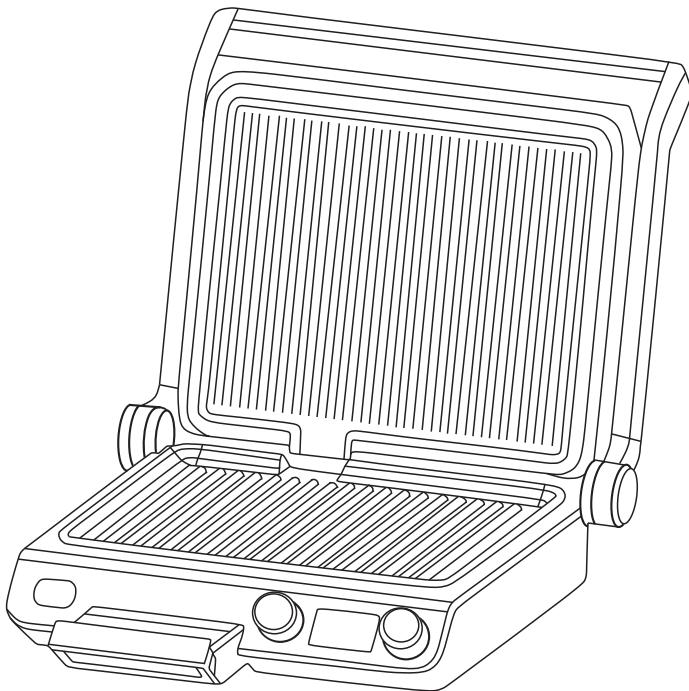


# dauken

Ваш выбор  
достоин уважения



## Электрический гриль DAUKEN XG2500

## Руководство по эксплуатации

Перед применением  
внимательно  
ознакомьтесь  
с инструкцией



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.

Благодарим за приобретение мясорубки Баикеп. Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

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



# Оглавление

---

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	5
УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА	7
УХОД И ЧИСТКА	11
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	12
СПЕЦИФИКАЦИЯ	12

# Меры предосторожности

---

Перед использованием прибора должны соблюдаться следующие меры предосторожности, во избежание риска возникновения пожара, получения ожогов и других травм, а также иных форм материального ущерба.

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации гриля. Используйте устройство только по назначению.
2. Перед подключением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электрической сети.
3. Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте ручку.
4. Размещайте гриль на ровной устойчивой теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого пламени. Не устанавливайте и не используйте гриль вблизи легковоспламеняющихся материалов или жидкостей.
5. Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. Запрещается использовать прибор на открытом воздухе.
6. Не погружайте прибор или сетевой шнур в воду или другие жидкости. Это может стать причиной удара электрическим током. Если в прибор попала вода, незамедлительно отключите его от электросети.
7. Всегда отключайте устройство от сети по окончании эксплуатации и перед чисткой. Отсоединяя прибор от сети, держитесь за вилку, а не за сетевой шнур.
8. Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.
9. Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
10. Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией.
11. Запрещается использование прибора с видимыми механическими повреждениями (в т.ч. сетевого шнура или вилки), а также после его падения или какого-либо другого повреждения. В этом случае обратитесь в специализированный сервисный центр по ремонту бытовой техники для осмотра или ремонта прибора. Запрещается самостоятельно разбирать прибор.
12. Не протягивайте сетевой шнур в дверных проемах, а также следите, чтобы он не перекручивался, не перегибался и не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели. Запрещается протягивать шнур вблизи источников тепла.
13. Прибор не предназначен для использования лицами, включая детей, с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
14. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Чтобы снизить риски, связанные с использованием удлинителя, в комплекте поставки прибора предусмотрен короткий шнур. Вы можете использовать удлинитель при работе с грилем при соблюдении следующих мер предосторожности:

Маркировка удлинителя должна совпадать с маркировкой устройства.

Расположите удлинитель так, чтобы он не свешивался с кухонного стола.

Удлинитель должен представлять собой 3-проводный кабель питания.

Удлинители предназначены для кратковременного подключения бытовой техники, после использования их следует отключать от сети электропитания.

## **Подготовка к эксплуатации**

---

1. Нажмите кнопку отсоединения верхней панели, чтобы снять верхнюю рабочую поверхность, а затем кнопку отсоединения нижней рабочей панели.

2. Промойте рабочие поверхности, емкость для сбора жира и лопатку в теплой мыльной воде, затем дайте высохнуть. Эти детали также можно мыть и в посудомоечной машине. Никогда не погружайте в воду корпус прибора.

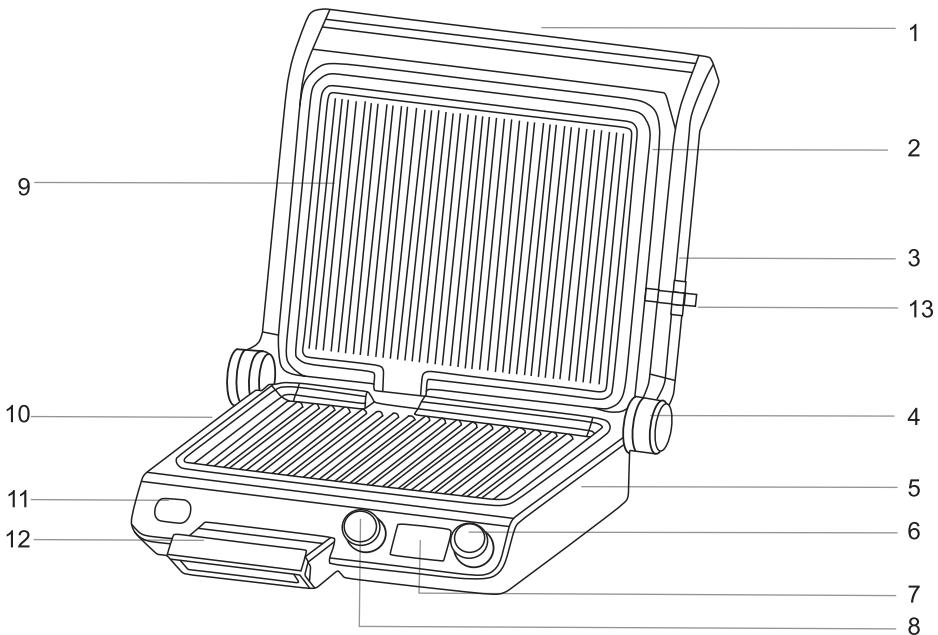
3. Установите рабочие панели на место.

При первом использовании нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих поверхностей, распределите масло по всей поверхности, излишки масла удалите бумажной салфеткой.

Это поможет улучшить эффективность антипригарного покрытия.

# Устройство приля

---



1. Ручка
2. Крышка
3. Верхняя рабочая поверхность
4. Нижняя рабочая поверхность
5. Кнопка открывания крышки
6. Корпус
7. Кнопка отсоединения верхней рабочей поверхности
8. Кнопка отсоединения нижней рабочей поверхности
9. Емкость для сбора жира
10. Таймер
11. Дисплей
12. Регулятор терmostата
13. Регулятор высоты верхней рабочей поверхности

# Эксплуатация устройства

## ПРИМЕЧАНИЯ:

1. При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться небольшое количество дыма или постороннего запаха. Это допустимо и дефектом не является.
2. Запрещается извлекать приготовленные продукты, используя острые металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей. Всегда используйте пластиковые или деревянные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
3. Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термоустойчивые перчатки или защитные рукавицы.

## Установка и смена рабочих поверхностей (для модели XC2500)

1. Нажмите на кнопку фиксации панелей на корпусе и снимите рабочую поверхность.
2. Установите на ее место другую так, чтобы выступы на ней совпадали с пазами на корпусе.
3. Повторите то же самое с другой панелью.

## Использование прибора

1. Закройте гриль, полностью размотайте электрошнур и вставьте в розетку. При включении устройства в сеть электропитания, Вы услышите звуковой сигнал.
2. На дисплее отобразится ВыКЛ (OFF) и установленное время по умолчанию (0).



3. Установите термостат на нужный режим.

LOW	160-180C	Температурный режим для приготовления овощей, фруктов.
PANNI	180-205C	Температурный режим для приготовления панини, сэндвичей.
SEAR	205-230C	Температурный режим для приготовления мяса, рыбы, птицы.

Далее гриль начнет нагреваться, дисплей загорится, появится надпись HEATING и установленное по умолчанию время.

Используйте режим SEAR для более быстрого предварительного нагрева.

Когда гриль достигнет нужной температуры, HEATING перестанет мигать.



4. Гриль оснащен таймером обратного отсчета, который обеспечивает дополнительное удобство в процессе готовки. Для того, чтобы включить таймер обратного отсчета:

а) Убедитесь, что предварительный нагрев гриля завершен и надпись HEATING не мигает.

б) Установите таймер на 30 минут и нажмите на кнопку на таймере. На дисплее отобразится индикатор и начнется обратный отсчет.

Таймер обратного отсчета можно остановить в любое время, нажав на кнопку на таймере второй раз. Индикатор обратного отсчета исчезнет, но гриль продолжит нагреваться.

5. Если температура и время приготовления не регулируются в течение часа, процесс нагрева гриля будет автоматически прекращен. На дисплее отобразится ВЫКЛ (OFF) и время по умолчанию «0», затем спустя минуту экран погаснет. Чтобы продолжить работу, установите необходимую температуру и время.

6. Процесс нагрева или приготовления может быть остановлен в любое время.

Установите терmostat в положение OFF. На дисплее отобразится ВЫКЛ (OFF) и время по умолчанию «0». Дайте грилю полностью остыть и отключите его от сети электропитания.

## Открытый гриль для барбекю

В данном режиме для приготовления можно использовать обе рабочие поверхности одновременно, пища готовится с нижней стороны.

1. Дождитесь, пока гриль завершит предварительный нагрев.

2. Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении.

Регулятор высоты верхней рабочей поверхности, расположенный справа, должен находиться в положении OPEN.

3. Возьмитесь за ручку гриля и, нажимая кнопку открывания крышки, приведите верхнюю рабочую поверхность в горизонтальное положение. Зафиксируйте горизонтальное положение гриля с помощью регулятора высоты.

4. Выложите еду на одну или на обе рабочие поверхности и установите необходимое время.

5. Как только установленное время истечет, Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее отобразится время по умолчанию «0». Однако, гриль не выключится, а продолжит нагреваться, поддерживая выбранную температуру.

## **Контактный гриль или сэндвич-пресс**

В данном режиме пища выкладывается на нижнюю рабочую поверхность, после чего гриль закрывается крышкой. Таким образом, пища приготавляется одновременно с двух сторон и ее не требуется переворачивать. Приготовка в этом режиме старайтесь, чтобы все приготавляемые куски пищи имели примерно одинаковую толщину.

6. Дождитесь, пока гриль завершит предварительный нагрев.

7. Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении.

Регулятор высоты верхней рабочей поверхности, расположенный справа, должен находиться в положении OPEN.

8. Возьмитесь за ручку гриля и, нажимая кнопку открывания крышки, приведите верхнюю рабочую поверхность в положение под углом 90° к нижней рабочей поверхности.

9. Положите продукты на гриль и, используя ручку, опустите верхнюю рабочую поверхность. Верхняя рабочая поверхность оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на продукт.

### **Режим ERROR**

Err — сообщение об ошибке в работе прибора.



1. Отключите гриль от электросети.
2. Дождитесь, когда устройство полностью остынет.
3. Убедитесь, что сменные панели правильно и надежно установлены.
4. Повторно подключите прибор к электросети.
5. Если сообщение об ошибке сохраняется на дисплее, обратитесь в сервисный центр или по телефону на официальном сайте

## **Рецепт приготовления сэндвичей с сыром и курицей**

Куриное филе вареное (порванное кусочками) — 2 стакана (240 г)

Сыр моцарелла (резанный тонкими ломтиками) — 60 г

Сыр пармезан (измельченный на терке) — 60 г

Соус маринара — 1/3 стакана

Хлеб — 8 ломтиков

Базилик свежий - 16 листиков

Масло растительное

Включите гриль для предварительного разогрева. Смажьте соусом маринара 4 ломтика хлеба, сверху выложите листья базилика, куриное мясо и сыры, накройте оставшимися ломтиками хлеба. Сэндвичи с обеих сторон смажьте растительным маслом и выложите на разогретый гриль, накройте. Готовьте сэндвичи около 2-3 минут, до расплавления сыра. Готовые сэндвичи разрежьте пополам и подавайте сразу же.

## **Рецепт приготовления лосося на гриле**

Стейки лосося со шкуркой — 4 шт. (120 г каждый)

Розмарин сушеный (раскрошенный) - 3 ст. л.

Шалфей - 1 ст. л.

Белый молотый перец — 4 ч. л.

Свежий лимонный сок - 1 ст. л.

Масло оливковое — 1 ст. л.

Масло растительное для смазывания рабочей поверхности гриля Смешайте в миске 4,5 чайной ложки розмарина, шалфей, белый перец, лимонный сок и оливковое масло.

Натрите этой смесью стейки лосося со всех сторон. Смажьте рабочую поверхность гриля растительным маслом, а сам гриль включите для предварительного разогрева до средней температуры. Выложите стейки на гриль, закройте прибор и готовьте лосось по 7-9 минут с каждой стороны. Готовое блюдо подавайте сразу же с любимым гарниром.

## **Рецепт приготовления овощей на гриле**

Кабачок — 1 шт.

Баклажан — 1-2 шт.

Помидор — 1-2 шт.

Кукуруза (отварная) - 1-2 шт.

Перец болгарский — 1 шт.

Лук репчатый по желанию

Масло растительное — 2 ст. ложки

Соль по вкусу

Промойте овощи в воде. Кукурузные початки заранее отварите примерно 10 минут в кипящей подсоленной воде. Срежьте у кабачков и баклажанов хвостики, нарежьте их

пластинами толщиной не более 0,5 см. Очистите болгарский перец от семян, нарежьте лентами. Разогрейте гриль и смажьте рабочие поверхности растительным маслом. Выложите на гриль пластинки кабачков и баклажанов, полоски перца. Закройте гриль и обжаривайте овощи 2-3 минуты. Как только предыдущая овощная нарезка прожарится, выложите ее на тарелку и поместите на гриль отварную кукурузу и нарезанный томат. Обжаривайте такое же количество времени до характерных узоров-полосок. Подавайте готовые овощи с любым соусом по Вашему вкусу.

## **Рецепт приготовления хрустящих овсяных блинчиков**

« Овсяные хлопья — 100 г  
Яйца — 2 штуки  
Творог — 50 г  
Кефир - 20-30 г  
Адыгейский сыр — 20 г  
Сулугуни — 20 г  
Нежирный твердый сыр — 20 г  
Сушеный чеснок по вкусу

Для приготовления теста для овсяного блина: взбейте 2 яйца, добавьте овсянку, творог и хороенько перемешайте. Если хлопья долгой варки, можете дать немного постоять, чтобы пропитались или добавить немного кефира или молока. Натрите сыр на крупной терке. Выложите тесто на разогретый гриль, закройте и оставьте на пару минут. Когда блин немного схватился, выложите на одну сторону сыр, посыпьте чесноком и закройте другой стороной блина. Закройте крышку и оставьте жариться еще на 3-5 минут. Сыр должен расплавиться. Начинки могут быть любые — сладкие, например, банан, арахисовая паста, шоколад.

## **Уход и чистка**

---

1. Производите чистку гриля после каждого использования.
2. Завершив работу с прибором, отключите устройство от сети. Дайте грилю остить.
3. Очистите рабочие поверхности и протрите их влажной тканью, затем вытрите насухо. Корпус гриля протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо. Запрещается использовать для чистки рабочих поверхностей и корпуса гриля абразивные моющие средства, растворители или металлические мочалки, так как они могут повредить антипригарную поверхность или внешнюю поверхность корпуса гриля. Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство в воду или любые другие жидкости.
4. Из емкости для сбора жира слейте жир, промойте емкость теплой водой и вытрите насухо.
5. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

# Сервисное обслуживание

---

В случае выхода из строя устройства или перехода в аварийный режим, обозначенный индикацией ошибки на дисплее, производитель рекомендует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Ознакомиться их полным и актуальным списком в Вашем городе можно на официальном сайте ВацКеп.ги, либо получить справку по номеру горячей линии 8(800)300-69-14

## Спецификация

---

Мощность: 2000 Вт

Напряжение 220-240 В - 50 Гц

Главный офис изготовителя:

«Ланком-Прайм» Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны 76

Хранение и эксплуатацию прибора производить в сухих отапливаемых помещениях при температуре не ниже +5°C, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе агрессивных примесей.

При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий.

Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских, согласно гарантийному талону.

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Товар сертифицирован.



