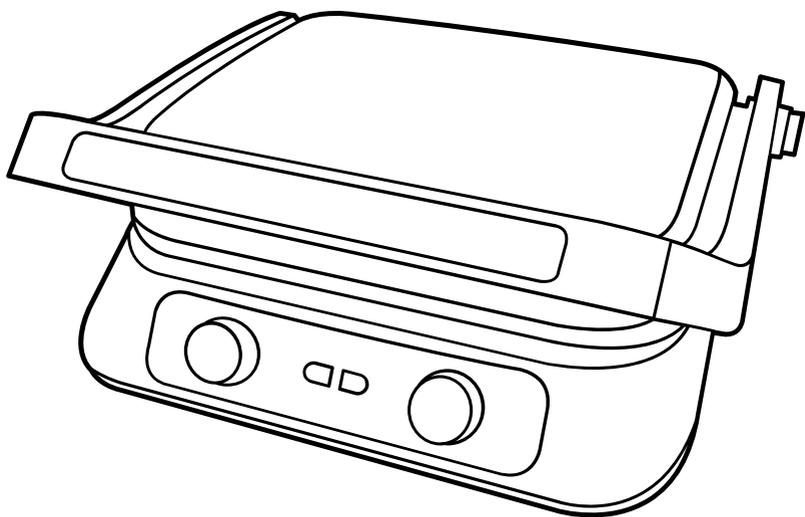


DAUKEN

Ваш выбор
достоин уважения



Электрический гриль
DAUKEN XG2600 TITAN

**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 устройства и проконсультируем по любым другим вопросам.

Благодарим за приобретение продукции Dauken. Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного устройства

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению устройства. Данный прибор предназначен для обработки 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.....	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА.....	6
РЕЦЕПТЫ.....	9
УХОД И ЧИСТКА.....	10
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	11
СПЕЦИФИКАЦИЯ.....	11

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 электрогриля.
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 оставляйте прибор без присмотра во время использования. Храните прибор в недоступном для детей месте.
9. Используйте прибор в местах с хорошей вентиляцией.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

ПРИМЕЧАНИЕ:

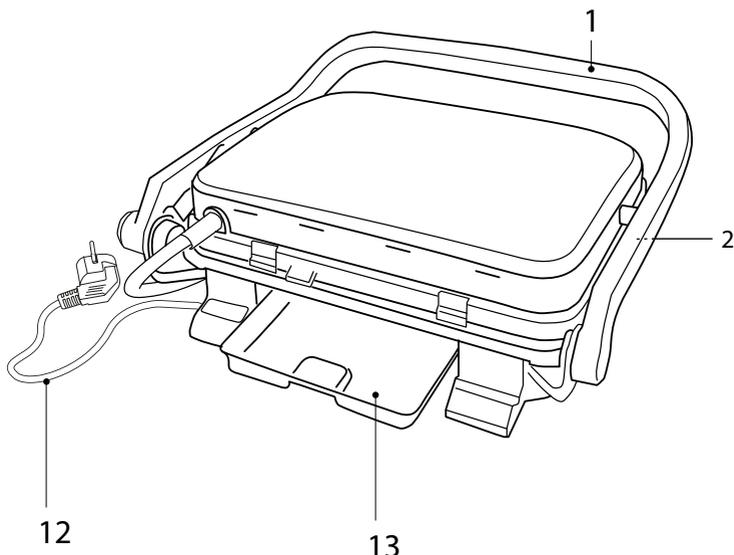
Чтобы снизить риски, связанные с использованием удлинителя, в комплекте поставки прибора предусмотрен короткий шнур. Вы можете использовать удлинитель при работе с грилем при соблюдении следующих мер предосторожности: Маркировка удлинителя должна совпадать с маркировкой устройства. Расположите удлинитель 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. Полностью размотайте электрошнур.
 2. Промойте рабочие поверхности и емкость для сбора жира с использованием мягкого мыльного раствора, затем тщательно просушите все элементы прибора перед подключением к электросети.
 3. Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из-под крышки горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры. Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- 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 гриля





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 термостойчивые перчатки или защитные рукавицы.

Установка и смена рабочих поверхностей

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

Данное устройство обычно используется в закрытом положении для оптимального приготовления блюд: верхняя часть гриля раскрывается до положения в 105°. Вы также можете использовать данное устройство в полностью раскрытом положении (на 180°) для увеличения площади рабочей поверхности. В этом случае поднимите крышку гриля до положения в 105°, а затем нажмите кнопку раскладывания, придерживая крышку гриля за ручку, и опустите ее (крышку) до упора вниз.

1. Выберите положение, в котором будет работать устройство (в закрытом или полностью раскрытом состоянии), а затем подключите устройство к сети. Раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор питания.

2.Настройте время и температуру:

- Переведите таймер в положение «Вкл.» и регулятор температуры в желаемое положение, индикатор готовности начнет мигать. Как только гриль нагреется до требуемой температуры, индикатор готовности перестанет мигать и загорится ровным светом, раздастся звуковой сигнал. Устройство выключится автоматически спустя 2 часа работы, раздастся звуковой сигнал.

- Переведите таймер в положение 10', 20', 25' или 30', а регулятор температуры в желаемое положение, индикатор готовности начнет мигать. Как только гриль нагреется до требуемой температуры, индикатор готовности перестанет мигать и загорится ровным светом, раздастся звуковой сигнал. Устройство выключится автоматически по истечению установленного времени, раздастся звуковой сигнал.

3.После того, как жарочные поверхности разогрелись до требуемой температуры, разместите продукт на поверхности и приступите к приготовлению, соблюдая меры предосторожности.

Примечание: Вы можете изменять время приготовления и температуру непосредственно во время готовки. Устройство выключится автоматически по истечению 2 часов непрерывного использования во избежание перегрева устройства. Для того, чтобы продолжить использование выключите гриль и отсоедините его от сети на несколько минут, а затем вновь включите.

Время приготовления некоторых продуктов

Продукт	Температура	Время приготовления (в минутах)
Рыба	230 °C	6-14
Стейк	230 °C	2-18
Сосиски	210 °C	6-14
Курица	230 °C	6-15
Бекон	210 °C	2-6
Котлета для бургера	190 °C	4-7

Контактный гриль или сэндвич-пресс

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

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. рисунок. 1.
3. Возьмитесь за ручку гриля и, нажимая кнопку открывания крышки, приведите верхнюю рабочую поверхность в горизонтальное положение.
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.

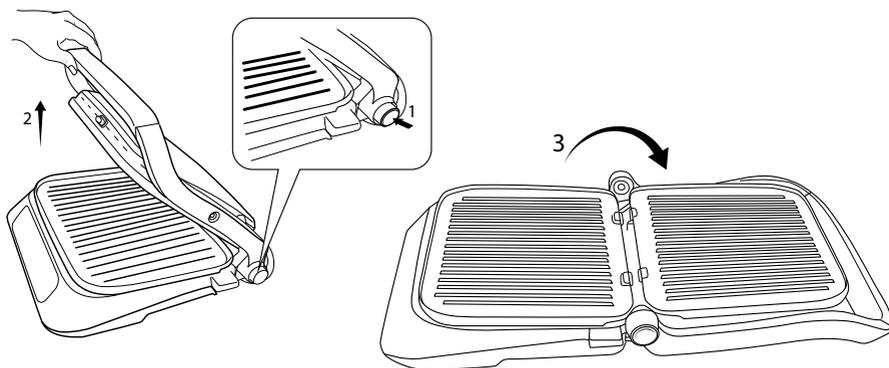


Рисунок 1

Советы

Не используйте маргарин или спред с низким содержанием животного жира, т.к. они могут перегреться при невысокой температуре с образованием темного нагара, который может привести к прилипанию выпечки к рабочим панелям. Нарезайте продукты не слишком толстыми кусками, в противном случае время приготовления будет чрезмерно долгим. Перед выкладыванием следующей порции прогрейте гриль: дождитесь, пока индикатор нагрева загорится непрерывно, и только после этого выкладывайте продукты на панели.

Рекомендуется не выкладывать продукты близко к переднему краю, т.к. продукты будут готовиться медленнее из-за особенностей расположения нагревательного элемента на задней поверхности панелей. Во время готовки на гриле пища приобретает характерный рисунок «в полосочку». Вы можете получить рисунок «в клетку» или «ромбом», если во время готовки повернете куски продуктов на 90° или на другой угол. Если панели после готовки, пока они еще теплые, протереть сначала сухими, а потом влажными бумажными полотенцами, то этого будет вполне достаточно для качественной очистки.

Рецепты

Рецепт приготовления сэндвичей с сыром и курицей

Куриное филе вареное (порванное кусочками) — 2 стакана (240 г)
Сыр моцарелла (резаный тонкими ломтиками) — 60 г
Сыр пармезан (измельченный на терке) — 60 г
Соус маринара — 1/3 стакана
Хлеб — 8 ломтиков
Бasilik 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 хорошенько 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 остыть.
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 <https://dauken.ru> либо получить справку по номеру горячей линии 8(800)300-69-14

Спецификация

Мощность: 2200 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.

d|AulKEN