



ET475MY11E

Панель Терран Yaki

**SIEMENS**



<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>3</b>	<b>Автоматическое ограничение времени</b> .....	<b>7</b>
Причины повреждений.....	4	<b>Советы и приемы</b> .....	<b>8</b>
<b>Охрана окружающей среды</b> .....	<b>4</b>	<b>Таймер</b> .....	<b>8</b>
Правильная утилизация упаковки.....	4	<b>Базовые установки</b> .....	<b>8</b>
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>5</b>	Изменение базовых установок.....	8
Ваша новая панель Terraп Yaki.....	5	<b>Уход и очистка</b> .....	<b>9</b>
Панель управления.....	5	Очистка прибора.....	9
Индикация остаточного тепла.....	6	Запрещается использовать следующие средства очистки.....	9
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>6</b>	<b>Устранение неисправностей</b> .....	<b>10</b>
Очистка.....	6	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>10</b>
Нагрев панели Terraп Yaki.....	6		
<b>Настройка панели Terraп Yaki</b> .....	<b>6</b>		
Включение и выключение панели Terraп Yaki.....	6		
Установка температуры.....	6		
Режим поддержания в горячем состоянии.....	6		
Режим очистки.....	6		
Выключение задней зоны нагрева.....	6		
Таблица настройки.....	7		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Важные правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### **Опасность возгорания!**

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

## Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

## Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

## Причины повреждений

Хотя жарочная поверхность из высококачественной стали отличается прочностью и гладкостью, со временем на ней могут возникать следы употребления, как на хорошей сковороде. Однако это не снижает потребительской ценности прибора. Лёгкое окрашивание жарочной поверхности из высококачественной стали в жёлтый цвет является нормальным.

### Внимание!

- Царапины или зазубрины на жарочной поверхности: Запрещается резать ножом на жарочной поверхности. Для переворачивания продукта следует употреблять прилагаемую лопатку. Запрещается ударять лопаткой по жарочной поверхности.
- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.
- Стеклокерамическая крышка: Устанавливайте стеклокерамическую крышку только после полного охлаждения прибора. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

---

## Охрана окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



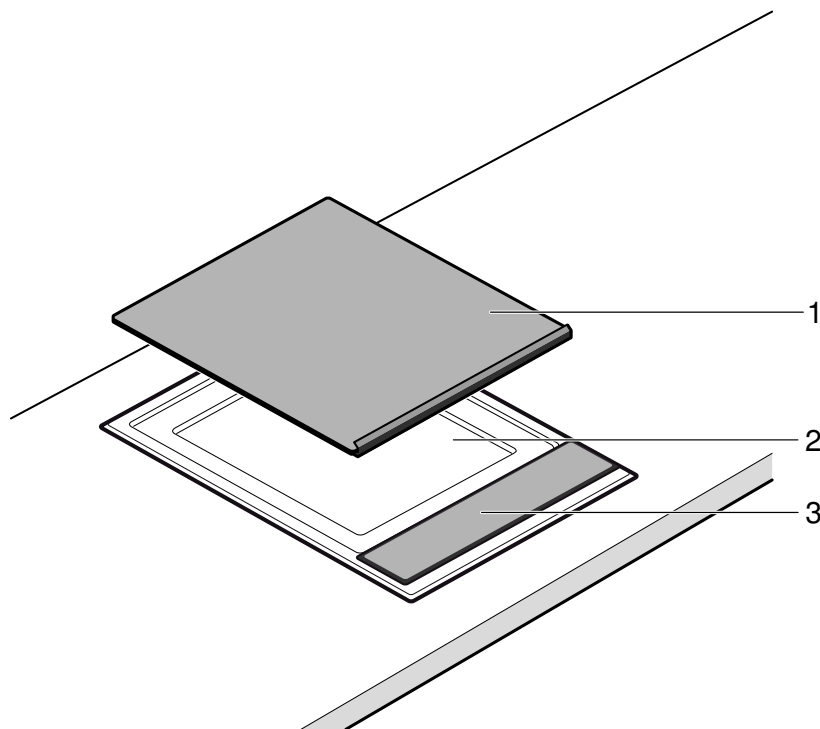
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

# Знакомство с прибором

Ниже дан обзор компонентов и панели управления вашего нового прибора.

## Ваша новая панель Terran Yaki



№	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Жарочная поверхность

№	Обозначение
3	Панель управления

## Панель управления



Панели управления	
ⓘ	Главный выключатель
■	Задняя зона нагрева выключена
-...+	Зона настройки
≡	Режим поддержания в горячем состоянии
⌚	Таймер
🧼	Режим очистки

Индикаторы	
H/h	Остаточное тепло
°C	Индикатор нагрева
⌚	Таймер
8.8.8.	Температура/продолжительность

## Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

### Указания

- Если одновременно прикоснуться к нескольким полям, установки не изменятся. Благодаря этому можно без проблем вытереть, например, следы убежавшей жидкости в зоне настроек.
- Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

## Индикация остаточного тепла

Панель Террап Yaki имеет двухступенчатую индикацию остаточного тепла.

Если на дисплее отображается **H**, это означает, что панель Террап Yaki ещё горячая. По мере остывания панели Террап Yaki индикация изменяется на **h**. Когда панель Террап Yaki достаточно остынет, индикатор гаснет.

## Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд с помощью панели Террап Yaki. Прежде всего, внимательно изучите главу *Правила техники безопасности*.

### Очистка

Перед первым применением тщательно очистите панель Террап Yaki и принадлежности слегка тёплым мыльным раствором.

## Нагрев панели Террап Yaki


Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую панель Террап Yaki. Рекомендуется нагрев в течение 30 минут при температуре 240 °C.


## Настройка панели Террап Yaki

В данной главе описывается процесс настройки панели Террап Yaki. Значения температуры и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

### Включение и выключение панели Террап Yaki


Включение и выключение панели Террап Yaki осуществляется с помощью главного выключателя.

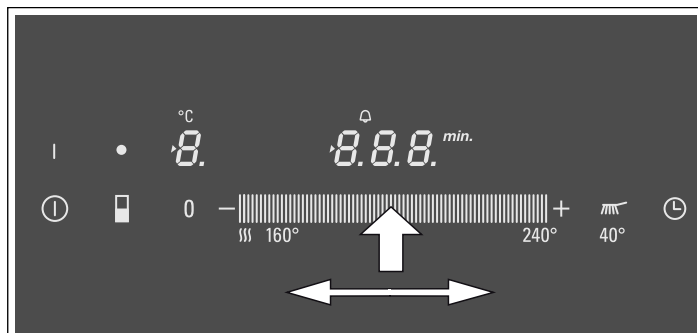
Включение: прикоснитесь к символу . Раздаётся звуковой сигнал. Индикатор над главным выключателем загорается. Панель Террап Yaki готова к работе.

Выключение: прикасайтесь к символу , пока индикатор над главным выключателем не погаснет. Панель Террап Yaki выключена. Индикация остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока панель Террап Yaki достаточно не остынет.

**Указание:** Панель Террап Yaki автоматически выключается, если температура установлена на 0 в течение более 20 секунд.

### Установка температуры

1. Включите панель Террап Yaki главным выключателем. На индикаторе температуры появляется **0.0.0** и символ .
2. Продолжайте передвигаться по зоне настроек, пока на индикаторе не появится требуемая температура.




Когда будет достигнута заданная температура, раздастся сигнал и индикатор нагрева погаснет. Теперь можно положить продукт.

**Указание:** Регулировка температуры панели Террап Yaki осуществляется путем включения и выключения нагрева. Даже при самой большой мощности нагрев можно включить и выключить.


### Режим поддержания в горячем состоянии

Панель Террап Yaki должна быть включена.

Выберите режим поддержания в горячем состоянии  в зоне настройки.

Не берите для поддержания в горячем состоянии слишком большие порции продуктов. Все продукты, предназначенные для поддержания в горячем состоянии, должны соприкасаться с жарочной поверхностью, иначе они остынут. Не держите продукты слишком долго в горячем состоянии, чтобы они не пересохли.

### Режим очистки

В режиме очистки  прибор нагревается до 40 °C. Загрязнения можно размягчить, распределив на жарочной поверхности немного воды и добавив моющее средство (в течение макс. 1 часа). После размягчения загрязнения можно начать очистку.

### Выключение задней зоны нагрева

Для приготовления небольших объёмов продуктов можно также использовать переднюю зону. Заднюю зону можно использовать для поддержания блюд в горячем состоянии.

Панель Террап Yaki должна быть включена.

Прикоснитесь к символу . Над символом загорается индикатор. Задняя зона нагрева выключена.

Когда вы в следующий раз включите прибор, данная установка останется в памяти. Это можно изменить в базовых установках.

## Таблица настройки

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и подходят для предварительно прогретого прибора. Они могут изменяться в зависимости от вида и количества приготавливаемых продуктов.

Продукты следует класть на решётку гриля только после того, как истекло время предварительного разогрева.

### Мясо/птица

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина
Говяжий стейк, среднепрожаренный*	обжарить при 230 - 240 °C	2 - 3 мин с каждой стороны	прим. 2 см
	прожарить при 180 °C	5 - 7 мин	
Стейк из свиной шейки, без костей	210 - 220 °C	15 - 20 мин	прим. 2 см
Медальоны из свинины**	170 - 180 °C	13 - 17 мин	макс. 2 см
Шницель, свинина или телятина, в панировке***	190 - 200 °C	10 - 13 мин	0,5 - 1 см
Стейк из индейки	210 - 220 °C	8 - 15 мин	1 - 1,5 см
Филе куриной грудки	180 - 190 °C	15 - 20 мин	2,5 - 3 см
Кусочки мяса/бифстроганов, говядина или свинина, маринованные****	200 - 210 °C	8 - 10 мин	600 - 700 г
Грудка индейки, кусочки****	180 - 190 °C	7 - 9 мин	600 - 700 г
Мясной фарш	230 - 240 °C	9 - 11 мин	прим. 600 г
Шницели по-гамбургски	180 - 190 °C	13 - 16 мин	макс. 1 см

\* например, антрекот, филе, ромштекс. Стейк является среднепрожаренным, если на поверхности мяса появляется сок.

\*\* Сильно прижмите продукт, переверните несколько раз.

\*\*\* Чтобы панировка не пересыхала и не подгорала, готовить с достаточным количеством растительного масла.

\*\*\*\* Распределяйте кусочки мяса/птицы так, чтобы они не соприкасались.

### Рыба

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина
Рыбное филе*	190 - 200 °C	7 - 10 мин	прим. 2 см
Стейк из лосося	170 - 180 °C	18 - 20 мин	прим. 3 см
Стейк из тунца	190 - 200 °C	18 - 20 мин	прим. 3 см
Креветки	210 - 220 °C	8 - 10 мин	по 30 г

\* Используйте пригодные для жарения сорта рыбы, например, лосось, тунец, морской чёрт, окунь, судак. Для того, чтобы рыбное филе меньше прилипало, перед жарением его можно обвалить в муке. Сначала обжаривайте сторону с кожицей. По возможности переворачивайте только один раз.

### Овощи

Продукты	Температура	Время приготовления	Количество/толщина
Морковь, нарезанная палочками	190 - 200 °C	6 - 8 мин	прим. 500г
Паприка, полосками	200 - 210 °C	4 - 6 мин	прим. 500г
Баклажаны, кружками*	200 - 210 °C	6 - 8 мин	прим. 500 г
Цукини, кружками	190 - 200 °C	6 - 8 мин	прим. 500 г
Репчатый лук, кольцами	190 - 210 °C	5 - 7 мин	прим. 500 г
Шампиньоны, кружками	230 - 240 °C	10 - 12 мин	прим. 500 г
Вареный картофель, ломтиками	210 - 220 °C	10 - 12 мин	прим. 500 г

\* Перед тем, как жарить баклажаны, посолите их, дайте постоять 30 минут и просушите.

## Автоматическое ограничение времени

Если панель Террап Yaki включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев прерывается. На индикаторе поочередно мигают символы **F** и **B**.

При прикосновении к любой кнопке на панели управления индикатор гаснет. Вы можете выполнить настройки заново.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной температуры.

## Советы и приемы






- Кладите приготавливаемый продукт лишь после того, как погаснет индикация сильного нагрева. Это относится также к повышению температуры между двумя приготовлениями пищи.
- Расплющите лопаткой кусочки продукта – мяса, птицы или рыбы – на жарочной поверхности. Чтобы не повредить ткани, переворачивайте продукт только тогда, когда он легко отстает от панели. В противном случае сок возможно выделение сока, что ведет к высыханию приготавливаемого блюда.
- Чтобы исключить потери сока, кусочки мяса, птицы или рыбы не должны соприкасаться при жарении.
- Чтобы предотвратить выход мясного сока, не прокалывайте и не надрезайте мясо во время приготовления или перед ним.
- Не солите мясо, птицу или рыбу перед жарением, чтобы избежать "вытягивания" воды с растворенными в ней питательными веществами.
- Рыбное филе перед жарением можно обвалить в муке («смешать» с мукой). При этом продукт не так сильно пристает к жарочной поверхности.
- По возможности, переворачивайте рыбное филе лишь один раз. Сначала обжарьте рыбу со стороны шкурки.
- Используйте только высокотемпературные, подходящие для жарения, масла и жиры, например, рафинированное растительное масло или топленое масло (растопленное сливочное масло).

## Таймер

Таймер можно использовать в качестве обычного бытового таймера. Таймер не включает и не выключает панель Террап Yaki.
















На таймере можно установить время до 99 минут. Таймер можно использовать также при выключенной панели Террап Yaki.

### Установка

1. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока индикатор  не загорится.  
На индикаторе таймера появляется .
2. Установите нужное время в зоне настройки.  
По истечении времени раздаётся сигнал. На индикаторе таймера появляется . Через 10 секунд индикация гаснет.  
Для изменения времени прикоснитесь к символу  и повторно установите нужное время в зоне настройки.

## Базовые установки






Ваш прибор имеет различные базовые установки. Вы можете заменить эти установки на более удобные.

Индикация	Функция
	<b>Звуковой сигнал</b>  Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке выключены.  Включён только сигнал сообщения об ошибке.  Сигналы подтверждения и сообщения об ошибке включены.*
	<b>Продолжительность сигнала истечения времени таймера</b>  10 секунд.*  30 секунд  1 минута.
	<b>Комбинация зон нагрева</b>  При включении активизированы обе зоны нагрева.  При включении выключены обе зоны нагрева.  При включении активной является последняя установка.*
	<b>Восстановление базовых установок</b>  Выключено*  Включено

\*Базовая установка

### Изменение базовых установок

Панель Террап Yaki должна быть выключена.

1. Включите панель Террап Yaki.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды.  
На левом дисплее мигает , а на правом горит .
3. Прикасайтесь к символу  до тех пор, пока на левом дисплее не начнёт мигать требуемая индикация.
4. Установите требуемое значение в зоне настройки.
5. Прикоснитесь к символу  и удерживайте его 4 секунды.  
Установка сохранена в памяти.

### Выключение без сохранения

Чтобы выйти из базовых установок, выключите панель Террап Yaki с помощью главного выключателя. Изменения не будут сохранены.

# Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

## **⚠ Опасность удара током!**

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

## **⚠ Опасность ожога!**

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

## **⚠ Опасность ожогов!**

Попадание воды или кубиков льда на горячую жарочную поверхность приводит к возникновению брызг и водяного пара. Не наклоняйтесь над прибором. Соблюдайте безопасное расстояние.

## Очистка прибора

Очищайте прибор после каждого использования, сначала охладив его. Пригоревшие остатки поддаются удалению с большим трудом.

Удаляйте крупные частицы пищи с помощью лопатки.


Для очистки тёплого прибора кубики льда подходят лучше, чем вода, так как при этом образуется меньше горячих брызг и водяного пара.

Перед следующим использованием полностью удалите остатки чистящих средств.

### Очистка тёплого прибора

1. Выключите прибор. Дайте ему остыть в течение как минимум 15 минут!
2. Распределите на жарочной поверхности воду или положите кубики льда. Добавьте несколько капель моющего средства. Дайте загрязнениям размягчиться.
3. Начинать очистку только после того, как индикация остаточного тепла изменится с **H** на **h**.

### Очистка охлаждённого прибора

1. Распределите на жарочной поверхности немного воды и добавьте моющее средство, чтобы жарочная поверхность была покрыта тонким слоем.
2. Включите прибор. Установите режим очистки . Дайте загрязнениям размягчиться (в течение макс. 1 часа).
3. После размягчения загрязнений начните очистку.

### Промежуточная очистка между двумя процессами жарения

1. Выключите прибор.
2. Перемещайте кубики льда (4 или 5 шт.) лопаткой по горячей жарочной поверхности.
3. Отделившиеся загрязнения следует снять лопаткой.
4. Снова включите прибор. Прежде чем положить продукт, подождите, пока прибор снова нагреется до заданной температуры.

Деталь прибора/поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Жарочная поверхность	Жирные остатки следует удалять с помощью моющего средства.  В зависимости от приготавливаемого продукта, на жарочной поверхности могут оставаться белые пятна. Удалите их с помощью лимонной кислоты или уксуса. После этого тщательно протрите поверхность влажной тряпкой. Лимонная кислота или уксус не должны попадать на панель управления.
Жарочная поверхность, пригоревшие загрязнения	При наличии стойких загрязнений на холодном приборе нанесите на них наш гель для очистки гриля (номер для заказа 463582) и оставьте минимум на 2 часа, при сильном загрязнении - на ночь. После этого тщательно вымойте и просушите. Соблюдайте указания, данные на упаковке средства для очистки.
Рама из высококачественной стали	Очищайте раму мягкой влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства.  Для удаления сильных загрязнений следует воспользоваться очистителем для высококачественной стали (номер для заказа 464524). В результате этого жарочная поверхность снова приобретает блеск.
Панель управления	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Протрите насухо мягкой тряпкой.

## Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотосодержащие очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.), не должны попадать на раму или накладку прибора
- Хлористые очистители или очистители с высоким содержанием спирта
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки
- Новые губчатые тряпки перед употреблением следует тщательно промывать.

# Устранение неисправностей

Часто причиной неисправности является какая-то мелочь. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите данную ниже информацию.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
<i>E</i> мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Вытрите панель управления или уберите предмет. После этого прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.
<i>E</i> <sub>r</sub> + число <i>F0</i> / <i>F6</i> / <i>F7</i>	Неисправность прибора	Выключите прибор и снова включите. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
<i>F4</i>	Электроника перегрелась и отключила прибор.	Подождите, когда электроника достаточно остынет. После этого прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.
<i>F8</i>	Прибор был слишком долго включен и отключился.	Вы можете снова включить прибор.

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

### Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.



Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000945169 931104