

ET475MY11E

Teppan Yaki

SIEMENS

Важливі настанови з безпеки	3
Причини несправностей	4
Захист навколишнього середовища	5
Екологічна утилізація	5
Знайомство з приладом	5
Ваша нова поверхня Terraan Yaki	5
Панель управління	6
Індикація залишкового тепла	6
Перед першою експлуатацією	6
Очищення	6
Нагрівання поверхні Terraan Yaki	6
Налаштування поверхні Terraan Yaki	6
Увімкнення та вимкнення поверхні Terraan Yaki	6
Встановлення температури	7
Режим підтримання страв у гарячому стані	7
Ступінь очищення	7
Відключення задньої зони нагрівання	7

Таблиця установок	7
Функція автоматичного обмеження часу	8
Поради та маленькі хитрощі	8
Таймер	8
Основні установки	9
Зміна основних установок	9
Догляд та очищення	9
Чищення приладу	9
Не застосовуйте наступні очисні засоби:	10
Усунення несправностей	10
Сервісна служба	10

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

⚠ Важливі настанови з безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте

прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Прилад дуже сильно нагрівається, легкозаймисті матеріали можуть спалахнути. Ніколи не зберігайте під приладом займисті речовини (наприклад, спреї, очисні засоби) та не користуйтеся ними в безпосередньо поруч з приладом. Ніколи не кладіть займисті предмети на прилад або в нього.

Небезпека опіків!

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- При закритій кришці приладу накопичується зайве тепло. Закривайте кришку приладу, лише коли прилад охолов. Ніколи не вмикайте прилад із закритою кришкою. Не використовуйте кришку приладу для підтримання страв у гарячому стані або в якості підставки.

Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.

Причини несправностей

Поверхня для смаження з високоякісної сталі міцна та плоска, але з часом можуть виникнути сліди від використання, як у якісної сковорідки. Однак це не впливає на якість експлуатації. Легке пожовтіння поверхні для смаження з високоякісної сталі є нормальним.

Увага!

- Подряпини або порізи на поверхні для смаження: Ніколи не користуйтеся ножем на поверхні для смаження. Для перевертання страв застосовуйте шпатель, що постачається в комплекті. Забороняється бити шпателем по поверхні для смаження.
- Падіння твердих або гострих предметів на склокерамічну панель або захисну панель може спричинити їх пошкодження.
- Склокерамічна захисна панель: Установлюйте склокерамічну захисну панель лише після повного охолодження приладу. Ніколи не вмикайте прилад із закритою захисною панеллю. Не використовуйте захисну панель в якості підставки або для підтримання страв у гарячому стані.

Захист навколишнього середовища

Розпакуйте прилад та утилізуйте упаковку у екологічно безпечний спосіб.

Екологічна утилізація

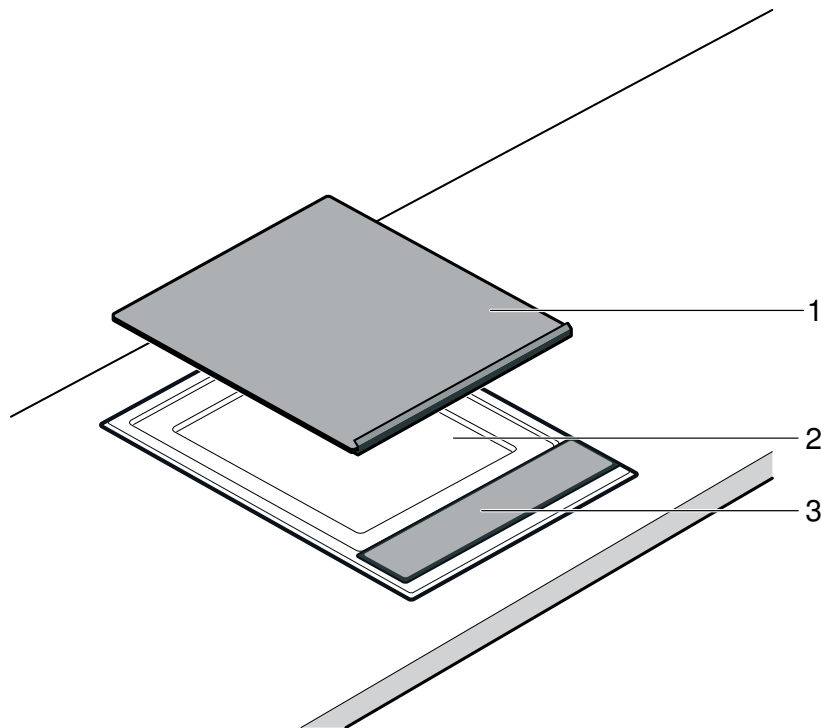


Цей прилад відповідає європейській Директиві 2002/96/ЄС щодо утилізації старих електричних та електроприладів (WEEE). Дана Директива визначає базові положення щодо приймання та утилізації старих приладів у межах Євросоюзу.

Знайомство з приладом

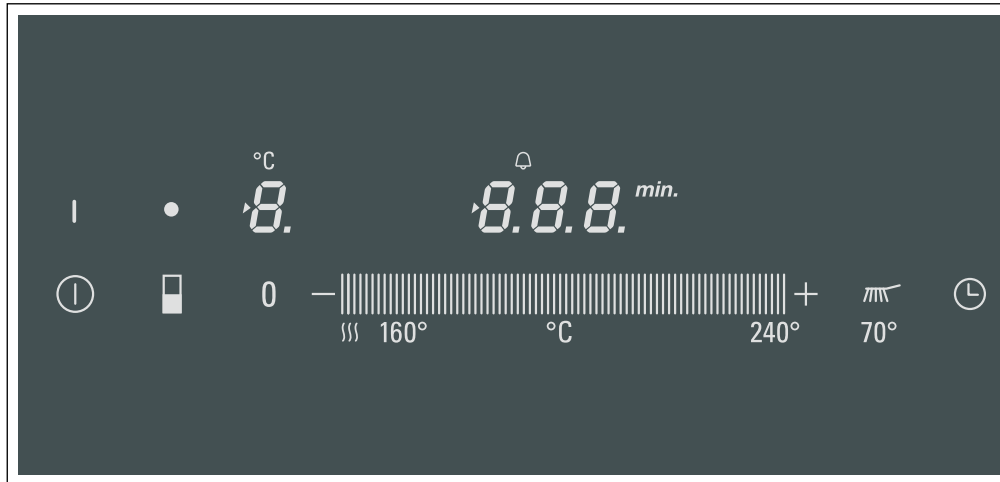
У цьому розділі ми робимо огляд компонентів та панелі управління Вашого нового приладу.

Ваша нова поверхня Террап Үакі



№	Позначка
1	Склокерамічна захисна панель
2	Поверхня для смаження
3	Панель управління

Панель управління



Панель управління

ⓘ	Головний вимикач
■	Вимкнення задньої зони нагрівання
-...+	Зона регулювання параметрів
	Режим підтримання страв у гарячому стані
🕒	Таймер
🧽	Ступінь очищення

Індикація

H/h	Залишкове тепло
°C	Індикатор нагрівання
🕒	Таймер
8.8.8.	Температура / тривалість

Панель управління

Коли Ви доторкаєтесь до символу, активується відповідна функція.

Вказівки

- Якщо Ви одночасно доторкаєтесь до декількох полів, установки залишаються незмінними. Таким чином можна витерти залишки від готування в зоні регулювання параметрів.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.

Індикація залишкового тепла

Поверхню Терран Yaki оснащено двоступеневою індикацією залишкового тепла.

Якщо на індикаторі світиться **H**, Терран Yaki ще гаряча. Якщо Терран Yaki охолоджується далі, індикатор переключається на **h**. Коли Терран Yaki достатньо остигла, індикатор згасає.

Перед першою експлуатацією

У цьому розділі Ви дізнаєтесь, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати на поверхні Терран Yaki. Спочатку прочитайте розділ "Техніка безпеки".

Очищення

Перед першим використанням ретельно очистіть поверхню Терран Yaki теплим лужним розчином.

Нагрівання поверхні Терран Yaki

Для того щоб позбавитись запаху нового приладу, спочатку прогрійте порожню Терран Yaki. Ідеально підійде для цього температура 240 °C протягом 30 хвилин.

Налаштування поверхні Терран Yaki

У цьому розділі Ви дізнаєтесь, як регулювати Терран Yaki. У таблиці Ви знайдете температуру та час готування для різних страв.

Увімкнення та вимкнення поверхні Терран Yaki

Терран Yaki вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: доторкніться до символу ⓘ. Лунає сигнал. Над головним вимикачем загоряється індикація. Терран Yaki готова до експлуатації.

Вимкнення: доторкніться до символу ⓘ і тримайте, поки індикатор над головним вимикачем не згасне. Поверхня Терран Yaki вимкнена. Індикатор залишкового тепла буде горіти, поки Терран Yaki достатньо не охолоне.

Вказівка: Поверхня Терран Yaki вимикається автоматично, коли температуру встановлено на 0 довше, ніж протягом 20 секунд.

Встановлення температури

1. Увімкніть Террап Yaki головним вимикачем.
На індикаторі температури світиться 0.0.0 та символ ►.
2. Оберіть потрібну температуру, провівши пальцем у зоні регулювання параметрів.



Коли прилад досягає потрібної температури, лунає сигнал та згасає індикатор нагрівання. Тепер можна класти на поверхню продукти для смаження.

Вказівка: Террап Yaki регулюється увімкненням та вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатись та вимикатись навіть на максимальній потужності.

Режим підтримання страв у гарячому стані

Поверхня Террап Yaki має бути увімкнена.

Оберіть режим підтримання страв у гарячому стані III в зоні регулювання параметрів.

Не обирайте завеликі порції страв для підтримання їх в гарячому стані. Усі страви, які потрібно залишити гарячими, повинні торкатися поверхні для смаження, інакше вони можуть охолонути. Не утримуйте страви гарячими протягом тривалого часу, оскільки вони через це висихають.

Ступінь очищення

На ступені очищення III прилад нагрівається до 40 °C. За його допомогою Ви можете замочити забруднення, якщо нанесете трохи води із додаванням мийного засобу на поверхню для смаження (максимум на 1 годину). Після видалення забруднення можна починати очищення.

Відключення задньої зони нагрівання

Ви можете використовувати лише передню зону для приготування малої кількості страв. Задню зону можна застосувати для підтримання страв у гарячому стані.

Поверхня Террап Yaki має бути увімкнена.

Доторкніться до символу III. Над символом загоряється індикація. Тепер задня зона нагрівання увімкнена.

При наступному увімкненні приладу ці установки залишаться в пам'яті. Ви можете змінити ці параметри в основних установках.

Таблиця установок

Дані в таблиці є орієнтовними та дійсні для попередньо розігрітого приладу. Показники можуть варіюватися залежно від типу та кількості продуктів для смаження.

Продукти приготування кладіть лише тоді, коли сплине час попереднього розігрівання приладу.

М'ясо / птиця

Страви для смаження	Температура	Час готування	Порція / товщина
Яловичі стейки середнього ступеня просмаження*	підсмаження при 230-240 °C подальше смаження при 180 °C	2-3 хв. з кожного боку 5-7 хв.	прибл. 2 см
Стейк зі свинячого зашийка без кістки	210-220 °C	15-20 хв.	прибл. 2 см
Свинячі медальйони**	170-180 °C	13-17 хв.	макс. 2 см
Шніцель зі свинини або телятини, панірований***	190-200 °C	10-13 хв.	0,5-1 см
Стейки з індички	210-220 °C	8-15 хв.	1-1,5 см
Філе курчати	180-190 °C	15-20 хв.	2,5-3 см
Смужки м'яса / бефстроганов з яловичини або свинини, мариновані****	200-210 °C	8-10 хв.	600-700 г
Смужки з філе індички****	180-190 °C	7-9 хв.	600-700 г
Фарш	230-240 °C	9-11 хв.	прибл. 600 г
Шніцелі по-гамбурзьки	180-190 °C	13-16 хв.	макс. 1 см

* наприклад, антрекот, стейк із філе, ромштекс. Стейк середнього ступеня просмаження, якщо виділяється м'ясний сік.

** Міцно притисніть до поверхні, кілька разів переверніть.

*** Застосовуйте достатню кількість олії, щоб не висох та не загорівся хліб для фаршу.

**** Смужки м'яса або птиці розподіліть так, щоб вони не торкалися одна одної.

Риба

Страви для смаження	Температура	Час готування	Порція / товщина
Рибне філе*	190-200 °C	7-10 хв.	прибл. 2 см
Стейк із лосося	170-180 °C	18-20 хв.	прибл. 3 см
Стейк із тунця	190-200 °C	18-20 хв.	прибл. 3 см
Креветки	210-220 °C	8-10 хв.	по 30 г

* застосовуйте придатні для смаження види риби, наприклад, лосось, тунець, морський чорт, окунь, судак. Для того щоб рибне філе менше прилипало до поверхні, перед смаженням його можна обваляти в борошні. На початку смаження кладіть філе шкіркою догори, за можливості переверніть лише один раз.

Овочі

Страви для смаження	Температура	Час готування	Порція / товщина
Морква, брусками	190-200 °C	6-8 хв.	прибл. 500 г
Паприка, смужками	200-210 °C	4-6 хв.	прибл. 500 г
Баклажани, скибочками*	200-210 °C	6-8 хв.	прибл. 500 г
Цукіні, скибочками	190-200 °C	6-8 хв.	прибл. 500 г
Цибуля, кільцями	190-210 °C	5-7 хв.	прибл. 500 г
Шампіньйони, скибочками	230-240 °C	10-12 хв.	прибл. 500 г
Варена картопля, скибочками	210-220 °C	10-12 хв.	прибл. 500 г

* посоліть баклажани перед смаженням, залиште на 30 хвилин та промокніть.

Функція автоматичного обмеження часу

Якщо поверхня Террап Yaki тривалий час увімкнена, і Ви не змінюєте режим її роботи, автоматично вмикається функція обмеження часу.

Нагрівання переривається. На індикаторі подинці мерехтять **F** та **8**.

Якщо торкнутись будь-якої панелі управління, індикатор гасне. Ви можете заново ввести параметри.

Момент, у який активується функція обмеження часу, залежить від установленної температури.

Поради та маленькі хитрощі

- Кладіть продукти на поверхню, лише коли згасне індикатор нагрівання. Так треба робити й під час підвищення температури між двома циклами готування.
- Притискайте шматки м'яса, птиці та риби шпателем до поверхні для смаження. Перевертайте їх лише тоді, коли вони легко відділяються від поверхні, щоб не пошкодити м'ясні волокна. Інакше з м'яса може витекти рідина, що призведе до висихання продуктів.
- Шматки м'яса, птиці та риби не повинні торкатися одне одного, щоб рідина не витікала.
- Не проштрикуйте та не надрізайте м'ясо перед готуванням або протягом нього, щоб уникнути витікання м'ясного соку.
- Не соліть м'ясо, птицю та рибу перед смаженням, щоб з них не виходили вода й поживні речовини.
- Рибне філе можна обваляти в борошні (клярі) перед смаженням. Так воно менше прилипатиме до поверхні.
- За можливості перевертайте рибне філе лише один раз. Спочатку смажте його шкіркою догори.
- Застосовуйте лише жаростійкі, придатні для смаження олії та жири, наприклад, рафіновану рослинну олію або пряжене вершкове масло.

Таймер

Таймер можна використовувати як кухонний таймер. Він не вмикає та не вимикає поверхню Террап Yaki.


За допомогою таймера Ви можете виставляти час роботи до 99 хвилин. Можна також використовувати таймер на вимкненій Террап Yaki.


Регулювання

1. Торкайтеся символу , поки не засвітиться індикація .

На індикаторі таймера світиться .
















2. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний час.

Після того як час вийшов, лунає сигнал. На індикаторі таймера світиться . Через 10 секунд індикатор згасає.

Щоб відрегулювати час, доторкніться символу  та встановіть новий час у зоні регулювання параметрів.

Основні установки






Ваш прилад має декілька основних установок. Ви можете змінити їх за власним бажанням.

Дисплей	Функція
	Акустичний сигнал  Сигнал підтвердження та сигнал несправності вимкнені.  Увімкнений лише сигнал несправності.  Сигнал підтвердження та сигнал несправності увімкнені.*
	Тривалість сигналу завершення роботи таймера  10 секунд*  30 секунд  1 хвилина.
	Комбінування зон нагрівання  Під час увімкнення обидві зони нагрівання підключені.  Під час увімкнення обидві зони нагрівання відключені.  Під час увімкнення залишається активною остання зроблена установка.*
	Повернення до основних установок  Вимкнено.  Увімкнено.

* Основна установка

Зміна основних установок

Поверхня Террап Yaki має бути вимкнена.

1. Увімкніть Террап Yaki.
2. Протягом наступних 10 секунд доторкніться до символу  та утримуйте його 4 секунди.
На лівому дисплеї замиготить , на правому засвітиться .
3. Торкайтеся символу  доти, доки на лівому дисплеї не замиготить бажана індикація.
4. У зоні регулювання параметрів встановіть бажаний параметр.
5. Доторкніться до символу  та утримуйте його протягом 4 секунд.

Установка занесена у пам'ять.

Вимкнення без зберігання налаштувань

Щоб вийти з основних установок, вимкніть поверхню Террап Yaki за допомогою головного вимикача. Зміни не будуть занесені у пам'ять.

Догляд та очищення

У цьому розділі Ви знайдете поради та вказівки щодо оптимальних догляду та очищення Вашого приладу.

Небезпека ураження електричним струмом!

Забороняється очищувати прилад під високим тиском або парою.

Небезпека опіків!

Під час роботи прилад дуже сильно нагрівається. Перед очищенням дайте приладу охолонути.

Небезпека опіків!

Під час торкання води або кубиків льоду до гарячої поверхні для смаження утворюються бризки та водяна пара. Не нахиляйтеся над приладом. Дотримуйтеся безпечної відстані.

Чищення приладу

Очищуйте прилад після кожного використання, попередньо давши йому охолонути. Пригорілі залишки їжі видалити набагато важче.

Видаляйте тверді залишки їжі шпателем.


Для очищення теплої поверхні краще підходять кубики льоду, ніж вода, оскільки тоді утворюється менше гарячих бризок та водяної пари.

Перед наступним використанням ретельно видаліть залишки очищувальних засобів з поверхні.

Очищення теплої поверхні

1. Вимкніть прилад. Дайте йому охолонути щонайменше протягом 15 хвилин!
2. Покладіть на поверхню для смаження кубики льоду або налейте на неї воду. Додайте невелику кількість мийного засобу. Залишіть забруднення відмокати.
3. Починайте очищення, лише коли індикація залишкового тепла змінилася з **H** на **h**.

Очищення охолодженої поверхні

1. Налийте трохи води із мийним засобом на поверхню для смаження так, щоб вкрити її тонким шаром.
2. Увімкніть прилад. Встановіть ступінь очищення . Залишіть забруднення відмокати (макс. на 1 годину).
3. Після зняття забруднення починайте очищення.

Проміжне очищення між циклами смаження

1. Вимкніть прилад.
2. Покладіть шпателем 4-5 кубиків льоду на гарячу поверхню для смаження.
3. Видаліть забруднення, що відстали, за допомогою шпателя.
4. Знову увімкніть прилад. Перед тим як покласти продукти для готування, зачекайте, доки прилад знову досягне встановленої температури.

Деталь приладу / поверхня	Рекомендоване очищення
Поверхня для смаження	Видаляйте залишки їжі з вмістом жиру мийним засобом. У залежності від продукту на поверхні для смаження можуть залишатися білі плями. Видаліть їх лимонним соком або оцтом. Після цього ретельно протріть їх вологим рушником. Лимонний сік та оцет не повинні торкатися панелі управління.
Поверхня для смаження, пригорілі залишки їжі	На стійкі забруднення на холодному приладі нанесіть наш гель для очищення гриля (номер за каталогом 463582) та залишіть щонайменше на 2 години, при сильному забрудненні - на ніч. Після цього ретельно вимийте та висушіть. Дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.
Рами з високоякісної сталі	Очищуйте м'якою вологою ганчіркою з невеликою кількістю мийного засобу. Для сильних забруднень застосуйте наш очищувач для високоякісної сталі (номер за каталогом 464524). Після нього матова високоякісна сталь блищатиме.

Деталь приладу / поверхня	Рекомендоване очищення
Панель управління	Очищуйте м'якою вологою ганчіркою із додаванням мийного засобу; ганчірка не повинна бути надто вологою. Витріть м'яким рушником.

Не застосовуйте наступні очисні засоби:

- абразивні або гострі очищувачі,
- очищувачі, які містять кислоту (наприклад, оцет, лимонний сік тощо), не повинні потрапляти на рами або на панель,
- очищувачі з високим вмістом хлору або алкоголю,
- спреї для духової шафи,
- жорсткі, губки, щітки або мочалки, що дряпають.
- Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

Усунення несправностей

Дуже часто неполадка спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, будь ласка, перевірте наступне.

Індикація	Помилка	Захід
Немає	Немає електричного струму.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи немає збою в живленні.
Блимає E	Панель управління волога або на ній лежить предмет.	Приберіть вологу з панелі управління або заберіть предмет. Потім доторкніться до будь-якої панелі управління.*
E_r + число F0 / F6 / F7	Несправність приладу	Вимкніть та знову увімкніть прилад. Якщо індикація знову з'явилася, викличте сервісну службу.
F4	Електроніка перегрілась та вимкнула прилад.	Зачекайте, поки електроніка достатньо охолоне. Потім доторкніться до будь-якої панелі управління.*
F8	Прилад дуже довго працював і вимкнувся.	Ви можете одразу ввімкнути прилад.

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг.

Е-номер та FD-номер (дата виробництва):

Якщо Ви викликаєте нашу сервісну службу, не забудьте назвати їй дані номери. Фірмову табличку із ними Ви знайдете у паспорті приладу.

Зверніть увагу, що виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетенції виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу проводиться належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

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



9000691714 911104