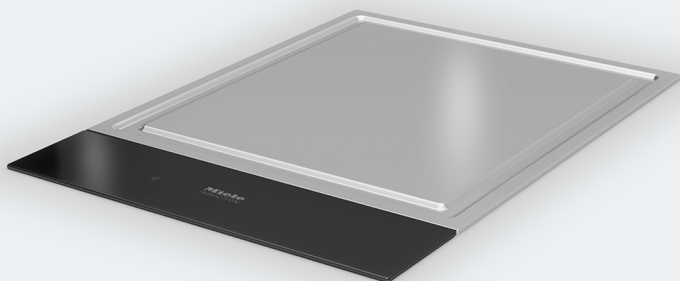


Használati és szerelési utasítás SmartLine Tepan Yaki



A használati útmutatót **feltétlenül** olvassa el felállítás, telepítés, üzembe helyezés előtt. Ezáltal megvédi önmagát, valamint elkerüli a károkat.

Tartalom

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések	6
Fenntarthatóság és környezetvédelem	14
Áttekintés.....	15
Az ön SmartLine-eleme (Tepan Yaki)	15
Kezelő- és kijelzőelemek	16
Kezelési elv	17
Funkciók.....	18
Bővített teljesítményfokozatok	18
Teppan sütőfelületek	18
Stop&Go.....	18
Időzítő.....	18
Üzembehelyezési zár.....	18
Zárolás	18
Memória funkció	18
Melegen tartás	18
Törlésvédelem	18
Programozás	18
Bemutatótermi üzemmód	18
Maradék hő-kijelző	19
Kombinálhatóság	19
Biztonsági kikapcsolás	20
Túlhevülés elleni védelem.....	21
SmartLine-elem (Tepan Yaki) adatok	21
Üzembe helyezés	22
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) kicsomagolása	22
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) tisztítása első alkalommal	22
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) első üzembe helyezése.....	22
Kezelés	23
Biztonsági utasítások a kezeléshez.....	23
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) bekapcsolása	24
A SmartLine-elem (Tepan Yaki)/Teppan sütőfelület kikapcsolása.....	24
Teljesítményfokozat.....	25
A teljesítményfokozat beállítása	25
A teljesítményfokozat beállítása – kibővített beállítási tartomány	25
A teljesítményfokozat módosítása	25
Teppan sütőfelületek összekapcsolása/szétválasztása	25
Stop & Go aktiválása/kikapcsolása	25

Időzítő	26
Az időzítő beállítása	26
A stopper beállítása	26
A stopper módosítása	26
A stopper törlése	26
A kikapcsolási idő beállítása	27
A kikapcsolási idő módosítása	27
A kikapcsolási idő törlése	27
Több kikapcsolási idő beállítása	27
Kikapcsolási idők megjelenítése	27
Az Időzítő funkciók egyidejű használata	28
Üzembehelyezési zár	29
Az üzembehelyezési zár bekapcsolása	29
Az üzembehelyezési zár kikapcsolása	29
Reteszelés	29
A zárolás bekapcsolása	29
A reteszelés kikapcsolása	29
Memória funkció aktiválása	30
A melegentartás aktiválása/kikapcsolása	30
Törlésvédelem	30
Törlésvédelem aktiválása	30
Törlésvédelem kikapcsolása	30
SmartLine-elem (Tepan Yaki) adatok	31
Modellazonosító/sorozatszám megjelenítése	31
Szoftverállapot megjelenítése	31
A bemutatótermi üzemmód aktiválása/kikapcsolása	31
A teljesítményfokozatok beállítási tartományai	32
Hasznos információk	33
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) működési módja	33
Tippek a főzéshez	33

Tartalom

Receptek.....	34
Scampi Nasi Kuninggal.....	35
Hamburger.....	36
Okonomiyaki Osaka stílus.....	38
Túrós lepénykék.....	40
Palacsinta almával.....	41
Levelestésztás tekercsek kecskesajttal, szilvával és almával.....	42
Tészta ázsiai módra.....	44
Zöldségek ázsiai módra tofuval.....	46
Cukkini lepények friss sajttal.....	48
Tonhal ázsiai módra tésztával és zöldségekkel.....	49
Sárgarépa indiai módra.....	51
Satay csirkenyárs salátával ésogyorószósszal.....	52
Beállítások személyre szabása.....	54
Tisztítás és ápolás.....	57
Biztonsági utasítások a tisztításhoz és az ápoláshoz.....	57
Üvegkerámia felületek tisztítása.....	58
Nemesacél felületek tisztítása.....	58
Nem megfelelő tisztítószer.....	59
Problémák elhárítása.....	60
Üzenetek a kijelzőkön/kijelzőn.....	60
Váratlan rendellenesség.....	61
Általános problémák vagy műszaki hibák.....	62
Ügyfélszolgálat.....	63
Kapcsolat üzemzavar esetén.....	63
Típus tábla.....	63
Garancia.....	63
Utólag vásárolható tartozékok.....	64
Telepítés.....	65
Biztonsági utasítások a beszereléshez.....	65
Kiegészítő biztonsági utasítások a ráültetéses beszereléshez.....	67
Kiegészítő biztonsági utasítások a síkba történő beszereléshez.....	68
Biztonsági távolságok.....	69
Munkalap kivágása a ráültethető kivitelhez.....	76
Ráültethető kivitel SmartLine-elem pultba építhető páraelszívóval.....	77
Ráültethető kivitel SmartLine-elem pultba építhető páraelszívó nélkül.....	78
A munkalap kivágása a síkba építhető kivitelhez.....	79
Síkba építhető kivitel SmartLine-elem pultba építhető páraelszívóval.....	80
Síkba építhető kivitel SmartLine-elem pultba építhető páraelszívó nélkül.....	81
Összekötőelemek egy SmartLine-elem ráültetett kiviteléhez.....	82

Összekötőelemek egy SmartLine-elem síkba építhető kiviteléhez.....	82
Beszerelesi méretek a ráültethető kivitelhez	83
Beszerelesi méretek a síkba építhető kivitelhez	84
Ráültetett SmartLine-elem (Tepan Yaki) beépítése.....	85
A munkalap előkészítése a ráültethető kivitelhez.....	85
Ráültetett SmartLine-elem (Tepan Yaki) behelyezése.....	86
SmartLine-elem (Tepan Yaki) beépítése síkban	87
A munkalap előkészítése a síkba építhető kivitelhez	87
SmartLine-elem (Tepan Yaki) behelyezése síkban.....	88
Elektromos csatlakozás	89

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Ez a SmartLine-elem (Tepan Yaki) megfelel a kötelező biztonsági előírásoknak. Szakszerűtlen használata azonban személyi sérülésekhez és anyagi károkhoz vezethet.

Olvassa el figyelmesen a használati és szerelési utasítást, mielőtt üzembe helyezi a SmartLine-elemet (Tepan Yaki). Fontos útmutatásokat tartalmaz a beépítéssel, a biztonsággal, a használattal és a karbantartással kapcsolatban. Ezáltal védi önmagát, valamint elkerüli a károkat a SmartLine-elemben (Tepan Yaki).

Az IEC 60335-1 szabványnak megfelelően a Miele kifejezetten felhívja a figyelmet arra, hogy a SmartLine elem (Tepan Yaki) telepítéséről szóló fejezetet, valamint a biztonsági előírásokat és figyelmeztetéseket feltétlenül el kell olvasni és be kell tartani.

A Miele nem tehető felelőssé azokért a károkért, amelyek ezeknek az útmutatásoknak a figyelmen kívül hagyásából származnak.

Őrizze meg a használati és szerelési utasítást, és adja azt tovább az esetleges következő tulajdonosnak.

Rendeltetésszerű használat

- ▶ Ez a SmartLine-elem (Tepan Yaki) háztartásban és háztartáshoz hasonló környezetben való használatra készült.
- ▶ Ez a SmartLine-elem (Tepan Yaki) nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.
- ▶ A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) kizárólag háztartási keretek között használja ételek elkészítésére és melegen tartására. Minden más felhasználási mód nem megengedett.
- ▶ Azokat a személyeket, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják biztonságosan kezelni a SmartLine elemet (Tepan Yaki), a kezeléskor felügyelni kell. Ezek a személyek csak akkor kezelhetik felügyelet nélkül SmartLine-elemet (Tepan Yaki), ha annak használatát úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni a készüléket. Képesnek kell lenniük a helytelen kezelés lehetséges veszélyeinek felismerésére és megértésére.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Gyermekek a háztartásban

- ▶ A nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a SmartLine-elemtől (Tepan Yaki), kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- ▶ Nyolc év feletti gyermekek csak akkor kezelhetik felügyelet nélkül a SmartLine-elemet (Tepan Yaki), ha a SmartLine-elem (Tepan Yaki) használatát úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni a készüléket. A gyermekeknek képesnek kell lenniük a helytelen kezelés lehetséges veszélyeinek felismerésére és megértésére.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad felügyelet nélkül tisztítaniuk a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).
- ▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a SmartLine (Tepan Yaki) elem közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a SmartLine-elemmel (Tepan Yaki) játszani.
- ▶ A SmartLine-elem (Tepan Yaki) üzemelés közben felforrósodik, és kikapcsolás után egy ideig még forró marad. Tartsa távol a gyerekeket a SmartLine-elemtől (Tepan Yaki), amíg az annyira le nem hűlt, hogy az égési sérülés veszélye kizárt.
- ▶ Égési sérülés veszélye. Ne tartson gyermekek számára érdekes tárgyakat a SmartLine-elem (Tepan Yaki) feletti vagy mögötti területen. A gyermekeket ez arra csábíthatja, hogy felmásszanak a SmartLine-elemre (Tepan Yaki).
- ▶ Fulladásveszély! A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- ▶ Használja az üzembe helyezési zárat, hogy gyermekek felügyelet nélkül ne tudják bekapcsolni a SmartLine-elemet (Tepan Yaki). Ha a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) használja, kapcsolja be a zárolást, hogy a gyerekek a (választott) beállításokat ne tudják módosítani.

Műszaki biztonság

- ▶ A szakszerűtlen telepítési és karbantartási munkálatok vagy javítások veszélyeztethetik a felhasználót. A telepítési és karbantartási munkálatokat vagy javításokat csak a Miele által engedélyezett szakemberek végezhetik el.
- ▶ A SmartLine elem (Tepan Yaki) sérülései veszélyeztethetik az ön biztonságát. Ellenőrizze a SmartLine-elem (Tepan Yaki) látható sérüléseit. Soha ne helyezzen üzembe sérült SmartLine-elemet (Tepan Yaki).
- ▶ Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például szigethálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.
A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírt óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.
- ▶ Ennek a SmartLine-elemnek (Tepan Yaki) az elektromos biztonsága csak akkor biztosított, ha előírászerűen van a védővezető rendszerre csatlakoztatva. Ennek az alapvető biztonsági feltételnek meg kell lennie. Kétséges esetben ellenőriztesse a ház villamos hálózatát egy elektrotechnikai szakemberrel.
- ▶ A SmartLine-elem (Tepan Yaki) adattábláján található csatlakoztató adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a SmartLine-elem (Tepan Yaki) ne károsodjon.
A csatlakoztatás előtt hasonlítsa össze ezeket az adatokat. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.
- ▶ Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekkel ne csatlakoztassa a SmartLine elemet (Tepan Yaki) a villamos hálózatra.
- ▶ A biztonságos működés garantálása érdekében a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) csak beépítve használja.
- ▶ Ezt a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a SmartLine-elem (Tepan Yaki) működési zavarához vezethet. Soha ne nyissa ki a SmartLine-elem (Tepan Yaki) házát.

▶ A garanciaigény elvész, ha a SmartLine-elem (Tepan Yaki) javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.

▶ Csak eredeti alkatrészek esetében garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesítik. Hibás alkatrészeket csak ilyenekre szabad kicserélni.

▶ A SmartLine-elem (Tepan Yaki) nem üzemeltethető külön időkapcsoló órával vagy távirányító rendszerrel.

▶ A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) elektrotechnikai szakembernek kell az elektromos hálózathoz csatlakoztatnia (lásd a „Telepítés“ c. fejezet „Elektromos csatlakoztatás“ c. részt).

▶ Ha a hálózati csatlakozó vezeték sérült, egy villanyszerelőnek ki kell cserélnie azt egy speciális csatlakozóvezetékre (lásd a „Telepítés“ c. fejezet „Elektromos csatlakozás“ c. részt).

▶ Beszerelési és karbantartási munkák vagy javítások előtt a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) le kell választani az elektromos hálózatról. Ezt biztosítsa azzal, hogy

- lekapcsolja a háztartás villamos hálózatának biztosítóit, vagy
- teljesen kicsavarja a ház becsavarható biztosítékait, vagy
- kihúzza a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ilyenkor ne a csatlakozókábelt, hanem a hálózati csatlakozót húzza ki.

▶ Áramütés veszélye.

Meghibásodás esetén a ProLine-elemet (Tepan Yaki) ne helyezze üzembe ill. azonnal kapcsolja ki. Válassza le a ProLine-elemet (Tepan Yaki) az elektromos hálózatról. Forduljon az ügyfélszolgálatához.

▶ Ha a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) egy bútorfront (pl. ajtó) mögé építették be, soha ne csukja be a frontot, amíg használja a SmartLine-elemet (Tepan Yaki). A zárt bútorfront mögött felgyülemlik a meleg és a nedvesség. Ezáltal a SmartLine-elem (Tepan Yaki), a beépítőszekrény és a padló is károsodhat. Csak akkor csukja be a bútorfrontot, ha a maradékhő kijelzők kialudtak.

Szakszerű használat

- ▶ A SmartLine-elem (Tepan Yaki) üzemelés közben felforrósodik, és kikapcsolás után egy ideig még forró marad. Csak akkor nem áll fenn égési sérülés veszélye, ha a maradék hő kijelzők kialudtak.
- ▶ A bekapcsolt SmartLine-elem (Tepan Yaki) közelében lévő tárgyak a magas hőmérséklet miatt meggyulladhatnak. Soha ne használja a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) helyiségek fűtésére.
- ▶ Az olajok és a zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja felügyelet nélkül SmartLine-elemet (Tepan Yaki). A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a SmartLine elemet (Tepan Yaki). Fedővel vagy oltótakaróval óvatosan fojtsa el a tüzet.
- ▶ Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a SmartLine-elemet (Tepan Yaki). Állandóan ellenőrizze a rövid főzési és sütési folyamatokat.
- ▶ A lángok meggyújthatják a páraelszívó zsírszűrőjét. Ne flambírozzon soha egy páraelszívó alatt.
- ▶ Ha spray-dobozok, könnyen gyulladó folyadékok vagy éghető anyagok felhevülnek, könnyen meggyulladhatnak. Ezért soha ne tartson gyúlékony tárgyakat közvetlenül a SmartLine-elem (Tepan Yaki) alatti fiókokban. Az esetlegesen meglévő evőeszköztartóknak hőálló anyagból kell készülniük.
- ▶ Zárt dobozokban befőzéskor és felmelegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a szét durranásukhoz vezethet. A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) ne használja befőzéshez vagy dobozok hevítéséhez.
- ▶ Ha letakarja a SmartLine-elemet (Tepan Yaki), akkor véletlen bekapcsolás vagy maradék hő esetén fennáll a veszélye, hogy a burkolat anyaga meggyullad, szétreped vagy megolvad. Soha ne takarja le a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) pl. fedőlapokkal, törlőkendővel vagy védőfóliával.
- ▶ Bekapcsolt SmartLine-elem (Tepan Yaki), véletlen bekapcsolás vagy maradék hő esetén fennáll a veszélye, hogy a SmartLine-elemre (Tepan Yaki) helyezett fém tárgyak felforrósodnak. Más anyagok megolvadhatnak vagy meggyulladhatnak. Ne használja tároló felületként a SmartLine-elemet (Tepan Yaki). A használat után kapcsolja ki a SmartLine elemet (Tepan Yaki).

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A forró SmartLine-elemmel (Tepan Yaki) megégetheti magát. Mindig védje kezeit edényfogó kesztyűvel vagy ruhával, ha a SmartLine-elemmel (Tepan Yaki) dolgozik. Csak száraz kesztyűt vagy ruhát használjon. A vizes vagy nedves textíliák jobban vezetik a hőt, és a gőz égési sérüléseket okozhat.
- ▶ Ha a SmartLine-elem (Tepan Yaki) közelében elektromos készüléket (pl. kézi mixert) használ, akkor ügyeljen arra, hogy az elektromos hálózati csatlakozóvezeték ne érintkezzen a forró SmartLine-elemmel (Tepan Yaki). A csatlakozó vezeték szigetelése megsérülhet.
- ▶ Az érintógombokra helyezett forró tárgyak az alatta lévő elektronika sérülését okozhatják. Soha ne tegyen forró fazekakat, vagy serpenyőket az érintógombokra és a kijelzőre.
- ▶ Az indukciós főzőzónák nagy felmelegítési sebessége miatt bizonyos körülmények között a hőmérséklet a legrövidebb idő alatt elérheti az olajok és zsírok öngyulladás hőmérsékletét. Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).
- ▶ Csak pacemakerrel rendelkezők számára: a bekapcsolt SmartLine-elem (Tepan Yaki) közvetlen közelében elektromágneses tér keletkezik. A pacemaker károsodása viszont nem valószínű. Kétség esetén forduljon a pacemaker gyártójához vagy saját orvosához.
- ▶ A bekapcsolt SmartLine-elem (Tepan Yaki) elektromágneses tere korlátozhatja a mágnesezhető tárgyak funkcióját. Hitelkártyákat, adathordozókat, számológépeket stb. ne tartson a bekapcsolt SmartLine-elem (Tepan Yaki) közvetlen közelében.
- ▶ Fém tárgyak, amelyeket a SmartLine elem (Tepan Yaki) alatti fiókban tárol, a SmartLine elem (Tepan Yaki) hosszabb, intenzív használata során felmelegedhetnek. Ne tároljon fém tárgyakat közvetlenül a SmartLine elem (Tepan Yaki) alatt lévő fiókban.
- ▶ A SmartLine elem (Tepan Yaki) hűtőventilátorral van felszerelve. Ha a beépített SmartLine elem (Tepan Yaki) alatt egy fiók található, ügyeljen a fiók tartalma és a SmartLine elem (Tepan Yaki) alja közötti megfelelő távolságra, hogy elegendő hideg levegő jusson a SmartLine elemhez (Tepan Yaki).
- ▶ Ha a beépített SmartLine elem (Tepan Yaki) alatt fiók található, ne tároljon semmilyen éles vagy kis tárgyat, papírt, szalvétát stb. a fiókban. Ezek a tárgyak a szellőzőnyílásokon keresztül bejuthatnak vagy beszívódhatnak a készülék házába, és így károsíthatják a hideg levegő ventilátort vagy akadályozhatják a hűtés működését.

▶ A SmartLine-elem (Tepan Yaki) felforrósodik. Ne használjon bevonattal ellátott evőeszközt. Magas hőmérséklettel szemben ellenálló, bevonattal ellátott evőeszköz sem használható.

Tisztítás és ápolás

▶ A gőztisztító készülék gőze feszültséget vezető alkatrészekre juthat, és rövidzárlatot okozhat.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) tisztításához soha ne használjon gőztisztító készüléket.

▶ Ha a SmartLine-elem (Tepan Yaki) egy pirolízis-sütő vagy -tűzhely fölé van beépítve, a pirolízis folyamata közben ne üzemeltesse a SmartLine-elemet (Tepan Yaki), mert a SmartLine-elem (Tepan Yaki) túlhevülés elleni védelme kioldhat (lásd az „Áttekintés“ fejezet, „Túlhevülés elleni védelem“ részét).

▶ A Miele a SmartLine elem (Tepan Yaki) sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a működéshez szükséges pótalkatrészek rendelkezésére állását.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás a kezelést szolgálja, és megvédi a készüléket a szállítási sérülésektől. A csomagolóanyagokat környezetvédelmi és hulladékkezelés-technikai szempontok alapján választottuk ki, és általában újrahasznosíthatók.

A csomagolásnak az anyagkörforgásba való visszavezetése nyersanyagot takarít meg. Használja az újrafelhasználható anyagok anyagspecifikus gyűjtőhelyeit, és vegye igénybe az anyagspecifikus visszajuttatási lehetőségeket. A szállítási csomagolást a Miele szakkereskedő visszaveszi.

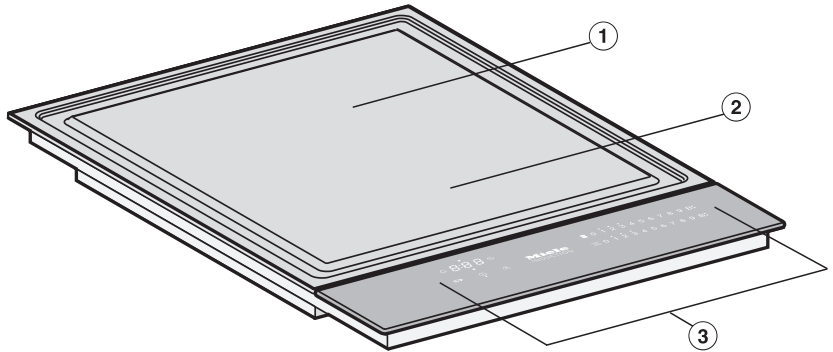
A régi készülék ártalmatlanítása

Az elektromos és elektronikus készülékek számos értékes anyagot tartalmaznak. Ugyanakkor tartalmaznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétbe kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik az emberi egészséget és károsíthatják a környezetet. Ezért régi készülékét semmi esetre se dobja a háztartási szemétbe.



Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért törvényileg ön felel. Önnek törvényi kötelessége, hogy a készülék által nem szorosán körülzárt, roncsolás nélkül kivehető elhasznált elemeket és akkumulátorokat, valamint lámpákat roncsolás nélkül vegye ki. Vigye el ezeket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyenesen leadhatja őket. Gondoskodjon arról, hogy a régi készülékét az elszállításig gyermekek elől biztosan elzárt helyen tárolják.

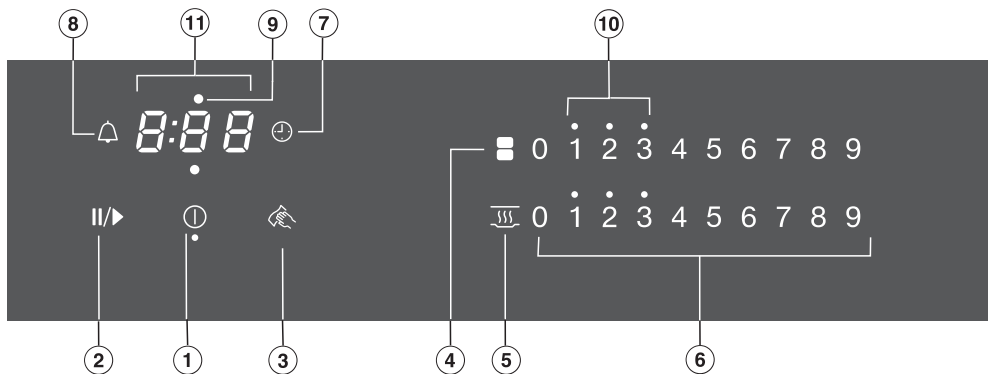
Az ön SmartLine-eleme (Tepan Yaki)



- ① Hátsó sütőfelület
- ② Teppan Yaki elülső sütőfelülete
- ③ Kezelő- és kijelzőelemek

Áttekintés

Kezelő- és kijelzőelemek



- ① SmartLine-elem (Tepan Yaki) érintőgomb be/ki
- ② Stop&Go érintőgomb
Folyamatban lévő főzőfolyamat megállításához / elindításához
- ③ Törlésvédelem érintőgomb
Érintőgombok zárolásához
- ④ Teppan Yaki felület érintőgombja
A Teppan Yaki sütőfelületek összekapcsolásához/szétválasztásához
- ⑤ Melegen tartás érintőgomb
A melegen tartás funkció bekapcsolása / deaktiválása
- ⑥ Érintőgombok számsor
- A teljesítményfokozat beállításához
- Az idő beállításához
- ⑦ Lekapcsoló automatika érintőgomb
Automatikusan kikapcsolja a Teppan sütőfelületeket
- ⑧ Stopper érintőgomb
- ⑨ A Teppan sütőfelület-hozzárendelés lekapcsoló automatikájának kijelzőlámpája
A Teppan sütőfelület lekapcsoló automatikája aktíválva van
- ⑩ Maradék hő megjelenítése
- ⑪ Időzítő kijelző

0:00eddig: Idő

9:59

LDC Az üzembhelyezési zár/reteszelés aktíválva van

dE A bemutatótermi üzemmód be van kapcsolva

Kezelési elv

Kikapcsolt SmartLine-elem (Tepan Yaki)

Kikapcsolt állapotban a SmartLine elem (Tepan Yaki) csak a Be/Ki ① érintőgombok rányomott szimbóluma látható. Ha bekapcsolja a SmartLine elemet (Tepan Yaki), a többi érintőgomb elkezd világítani.

Kezelés

Az ön SmartLine eleme (Tepan Yaki) érintőgombokkal van felszerelve, amelyek az ujjak érintésére reagálnak. Az érintőgombok megérintését hangjelzés erősíti meg. Biztonsági okokból bekapcsoláskor a Be/Ki ① érintőgombot valamivel hosszabb ideig kell megérintve tartani, mint a többi gombot.

Áttekintés

Funkciók

Bővített teljesítményfokozatok

További fokozatokat kapcsolhat be a teljesítményfokozatok között. Ezekkel a köztes fokozatokkal finomhangolhatja a teljesítményt az elkészítendő ételhez.

Teppan sütőfelületek

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) két Teppan sütőfelülettel rendelkezik, amelyeket külön-külön kapcsolhat be és működtethet. Ha a Teppan sütőfelületek össze vannak kötve, az egész terület egy számsorral vezérelhető.

Stop&Go

A Stop&Go aktiválásakor minden teljesítményfokozat 1-re lecsökken. Kikapcsoláskor a legutoljára beállított teljesítményfokozatra kapcsol vissza.

Időzítő

Az Időzítő két funkcióhoz használható:

- a stopper beállítására
- a főzőzónák automatikus kikapcsolására

A funkciókat így egyszerre is használhatja.

Stopper

Beállíthat riasztást a SmartLine-elemtől (Tepan Yaki) független folyamatokhoz.

Lekapcsoló automatika

Beállíthat egy olyan időt, melynek letelte után egy Teppan sütőfelület automatikusan kikapcsol. A funkciót egyidejűleg is használhatja minden Teppan sütőfelülethez.

Üzembehelyezési zár

Ha az üzembehelyezési zár be van kapcsolva, a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) nem lehet bekapcsolni.

Zárolás

A zárolás bekapcsolt SmartLine-elem (Tepan Yaki) esetén aktiválódik. Ha a zárolás aktiválva van, a SmartLine elemet (Tepan Yaki) csak korlátozottan lehet kezelni.

Memória funkció

Ha a SmartLine elemet (Tepan Yaki) működés közben véletlenül kikapcsolják, ezzel a funkcióval minden beállítás visszaállítható. A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) a kikapcsolás után 10 másodperccel újra be kell kapcsolni.

Melegen tartás

A funkcióval ételeit közvetlenül az elkészítés után melegen tarthatja.

A maximális melegentartási idő 2 óra.

Törlésvédelem

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) érintőgombjait húsz másodpercre lezárhatja, pl. szennyeződések eltávolításához. A(z) ① érintőgomb nem zárolódik.

Programozás

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) programozását személyes igényeihez igazíthatja.

Bemutatótermi üzemmód

Ez a funkció lehetővé teszi a szakkereskedések számára, hogy a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) melegítés nélkül mutassák be.

Maradékhő-kijelző

Ha a SmartLine-elem (Tepan Yaki) forró, a kikapcsolás után világít a maradékhő-kijelző. A hőmérséklettől függően az 1-es, 2-es és 3-as teljesítményfokozat felett megjelenik egy pont.

A maradékhő-kijelző pontjai egymás után alszanak ki, ahogy a SmartLine-elem (Tepan Yaki) egyre jobban lehűl. Az utolsó pont csak akkor alszik ki, amikor a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) biztonságosan meg lehet érinteni.

Kombinálhatóság


Ez a SmartLine-elem (Tepan Yaki) további SmartLine-elemekkel együtt és bizonyos főzőlapokkal kombinálva építhető be.

A Miele weboldalán és az adott Miele főzőlapok használati utasításában talál információkat arról, hogy mely főzőlapok kombinálhatók SmartLine-elemekkel.

Áttekintés

Biztonsági kikapcsolás

Az érintőgombok le vannak takarva

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) automatikusan kikapcsol, ha egy vagy több érintőgomb több mint kb. tíz másodpercig letakarva marad, pl. ujjal való érintkezés, kifutott étel vagy rárakott tárgyak esetén. Az érintőgomb felett  rövid ideig villog a(z) ξ és hangjelzés hallható.

Ha eltávolítja a tárgyakat és/vagy a szennyeződések, a(z) ξ kialszik, és a SmartLine-elem (Tepan Yaki) újra üzemkész.

Az üzemidő túl hosszú

A biztonsági kikapcsolás automatikusan kiold, ha egy Teppan sütőfelületet szokatlanul hosszú ideig melegítenek. Ez az időtartam a választott teljesítményfokozattól függ. Ha ezt túllépi, a Teppan sütőfelület kikapcsol és megjelenik a maradékhő-kijelző. Ha a Teppan sütőfelületet ki-és bekapcsolja, az újra üzemkész lesz.

A biztonsági kikapcsolást a biztonsági szint módosításával állíthatja be (lásd a „Beállítások személyre szabása“ c. fejezetet).

Teljesítményfokozat*	Maximális üzemidő [óra: perc]		
	Biztonsági fokozat		
	0**	1	2
1	10:00	8:00	5:00
1.	10:00	7:00	4:00
2/2.	5:00	4:00	3:00
3/3.	5:00	3:30	2:00
4/4.	4:00	2:00	1:30
5/5.	4:00	1:30	1:00
6/6.	4:00	1:00	0:30
7/7.	4:00	0:42	0:24
8	4:00	0:30	0:20
8.	4:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

* A ponttal jelölt teljesítményfokozatok csak bővített teljesítményfokozatoknál (lásd a „Beállítási tartományok“ c. fejezetet) állíthatók be.

** Gyári beállítás

Túlhevülés elleni védelem

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) túl magas hőmérséklet miatti károsodásának megelőzése érdekében a túlhevülés elleni védelem a következők közül az egyik eljárást alkalmazza:

A túlhevülés elleni védelem intézkedései

- Egy bekapcsolt Booster megszakításra kerül.
- A rendszer csökkenti a beállított teljesítményfokozatot.
- Egy Teppan sütőfelület automatikusan kikapcsol. Az Időzítő kijelzőn felváltva villog a(z) *Err* és a(z) *044*.
- Mindegyik Teppan sütőfelület kikapcsol.

A túlhevülés elleni védelem bekapcsolásának okai

A túlhevülés elleni védelem a következő szituációkban kapcsolhat be:

- Olajat vagy zsírt melegít magas teljesítményfokozaton.
- A SmartLine-elem (Tepan Yaki) alja nem megfelelően szellőzik.
- Egy forró Teppan sütőfelületet újra bekapcsolnak egy áramkimaradás után.

SmartLine-elem (Tepan Yaki) adatok

Megjelenítheti az ön SmartLine-elem (Tepan Yaki) modelljének megnevezését, sorozatszámát és szoftverállapotát.

Üzembe helyezés

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) kicsomagolása

- Ragassza a készüléke iratai között található típustáblát az erre kialakított helyre az „Ügyfélszolgálat“ c. fejezetben.
- Távolítsa el az esetleg rajta levő védőfóliákat és matricákat.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) tisztítása első alkalommal

- Az első használat előtt törölje le a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) egy nedves törülközővel.
- Szárítsa meg a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) első üzembe helyezése

A fémből készült alkatrészeket ápolószerrel védik. A SmartLine-elem (Tepan Yaki) első üzembe helyezése szag- és esetlegesen páráképződést okozhat. Az indukciós tekercsek melegedésekor az első üzemi órákban szintén szag keletkezik. Minden további használatkor a szag csökken, és végül teljesen megszűnik.

A szag és az esetlegesen fellépő pára nem utalnak helytelen csatlakoztatásra vagy készülékhibára, és nincs egészségkárosító hatásuk.

Biztonsági utasítások a kezeléshez

 A túlhevült étel tűzveszélyes.

A felügyelet nélküli étel túlhevülhet és meggyulladhat.

Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a SmartLine-ele-
met (Tepan Yaki).

 A forró Teppan sütőfelület égési sérüléseket okozhat.

A főzési folyamat vége után a Teppan sütőfelületek forróak.


Addig ne érintse meg a Teppan sütőfelületeket, amíg a maradékhő-
kijelzők világítanak.

 A forró tárgyak égési sérülést okozhatnak.

Bekapcsolt SmartLine-elem (Tepan Yaki), véletlen bekapcsolás
vagy maradékhő esetén fennáll a veszélye, hogy a SmartLine-elem-
re (Tepan Yaki) helyezett fém tárgyak felforrósodnak.

Ne használja tároló felületként a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).

A használat után kapcsolja ki a SmartLine elemet (Tepan Yaki)
a(z)  érintőgombbal.

 Az érintőgombokon/kijelzőn lévő forró főzőedény kárt okozhat
az alatta lévő elektronikában.

Az érintőgombok nem reagálnak.

Akaratlan kapcsolási műveletek történhetnek.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) magától kikapcsol (lásd az „Áttekin-
tés” c. fejezet „Biztonsági kikapcsolás” c. részt).

Ne helyezzen forró főzőedényt az érintőgombokra és a kijelzőkre.

Kezelés

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) bekapcsolása

- Érintse meg a(z) ① érintőgombot.

További érintőgombok gyulladnak ki.

Ha nem következik további bevitel, a SmartLine-elem (Tepan Yaki) biztonsági okokból néhány másodperc múlva ismét kikapcsol.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki)/Teppan sütőfelület kikapcsolása

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) kikapcsolása

- A SmartLine-elem (Tepan Yaki) és ezáltal az összes sütőfelület kikapcsolásához érintse meg a(z) ① érintőgombot.

A Teppan sütőfelület kikapcsolása

- Egy Teppan sütőfelület kikapcsolásához érintse meg a 0 érintőgombot a megfelelő számsoron.

Teljesítményfokozat

A teljesítményfokozat beállítása

- Érintse meg a kívánt teljesítményfokozatnak megfelelő érintőgombot a számsoron.

A teljesítményfokozat beállítása – kibővített beállítási tartomány

A teljesítményfokozatokhoz a bővített beállítási terület be van állítva (lásd „Beállítások személyre szabása” c. fejezetet).

- Érintse meg a számsort az érintőgombok között.

A köztes fokozat előtt és mögött az érintőgombok fényesebben világítanak, mint a többi gomb.


Példa:

ha a 7. teljesítményfokozatot állította be, a 7-es és a 8-as fényesebben világít, mint a többi érintőgomb.

A teljesítményfokozat módosítása

- Érintse meg a kívánt teljesítményfokozatnak megfelelő érintőgombot a számsoron.


Teppan sütőfelületek összekapcsolása/szétválasztása

- Ha a Teppan sütőfelületeket kézzel szeretné összekapcsolni vagy szétválasztani, érintse meg a(z)  érintőgombot.

Stop & Go aktiválása/kikapcsolása

A teljesítményfokozatok és az időzítő beállítását nem lehet módosítani, a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) csak kikapcsolni lehet. A stopper és a kikapcsolási idők továbbra is futnak.

Ha a funkciót egy órán belül nem kapcsolja ki, a SmartLine-elem (Tepan Yaki) kikapcsol.

- Érintse meg a(z)  érintőgombot.

Kezelés

Időzítő

Az időzítő beállítása

1 perc (0:01) és 9 óra 59 perc (9:59) közötti időértéket állíthat be.

59 percig az idő megadása percben történik (0:59), 60 perces és annál nagyobb időérték esetén pedig órában és percben.

Az idők megadása a következő esetekben történik:

- Stopper a bal oldali vagy az elülső bal oldali számsorral (modelltől függően)
- Kikapcsolási idő annak a sütőfelületnek a számsorával, amelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Az idő megadásakor először az órát, majd a perc tízes helyi értékét, végül pedig a perc egyes helyi értékét kell megadni.

Példa:

59 perc = 0:59 óra,


bevitel: 5–9

80 perc = 1:20 óra,

bevitel: 1–2–0


Az első számjegy megadása után az Időzítő kijelzője folyamatosan világít, a második számjegy megadása után az első számjegy balra ugrik, a harmadik számjegy megadása után pedig az első és a második számjegy is balra ugrik.

A stopper beállítása


- Érintse meg a(z)  érintőgombot.

Az Időzítő kijelző villog.

- Állítsa be a kívánt időértéket.

Amikor megérinti a(z)  érintőgombot, vagy ha vár tíz másodpercet, elindul a stopper.


A stopper módosítása

- Érintse meg a(z)  érintőgombot.

Az Időzítő kijelző villog.

- Állítsa be a kívánt időértéket.

A stopper törlése


- Érintse meg a(z)  érintőgombot.

- Érintse meg a következőt a számsorron: .

A kikapcsolási idő beállítása


A maximális üzemidő elérésekor egy sütőfelület kikapcsol. A beállított kikapcsolási időtől függetlenül (lásd az „Áttekintés” c. fejezet „Biztonsági kikapcsolás” c. részét).

A kívánt sütőfelület esetén be van állítva egy teljesítményfokozat.

- Érintse meg a(z)  érintőgombot.


Az Időzítő kijelző villog.

- Állítsa be a kívánt időértéket (lásd az „Időzítő” c. fejezet „Időzítési idő beállítása” c. részét).

Amikor megérinti a(z)  érintőgombot, vagy ha vár tíz másodpercet, elindul a kikapcsolási idő visszaszámlálása.


A sütőfelület kikapcsolási ideje lejár, és a sütőfelület-hozzárendelés lekapcsoló automatikájának kijelzőlámpája villog.

A kikapcsolási idő módosítása

- Érintse meg a(z)  érintőgombot annyiszor, amíg a kívánt sütőfelület kijelzőlámpája villogni nem kezd.


Az Időzítő kijelző villog.

- Állítsa be a kívánt időértéket (lásd az „Időzítő” c. fejezet „Időzítési idő beállítása” c. részét).


Amikor megérinti a(z)  érintőgombot, vagy ha vár tíz másodpercet, elindul a kikapcsolási idő visszaszámlálása.

A sütőfelület kikapcsolási ideje lejár, és a sütőfelület-hozzárendelés lekapcsoló automatikájának kijelzőlámpája villog.

A kikapcsolási idő törlése

- Érintse meg a(z)  érintőgombot annyiszor, amíg a kívánt sütőfelület lekapcsoló automatikájának kijelzőlámpája villogni nem kezd.

Az Időzítő kijelző villog.


- Érintse meg a(z)  érintőgombot a számsoron.

Több kikapcsolási idő beállítása

- Egy további sütőfelület kikapcsolási idejének beállításához a „Kezelés” c. fejezet „Kikapcsolási idő beállítása” c. részében leírt módon járjon el.

Ha több kikapcsolási idő van beprogramozva, a készülék a legrövidebb hátralévő időt jelzi ki, és a megfelelő kijelzőlámpa villog. A többi kijelzőlámpa folyamatosan világít.


Kikapcsolási idők megjelenítése




- A háttérben lefutó hátralévő idők megjelenítéséhez érintse meg a(z)  érintőgombot annyiszor, amíg a kívánt sütőfelület kijelzőlámpája villogni nem kezd.

A kívánt sütőfelület **felkerekített** hátralévő ideje megjelenik.

Kezelés

Az Időzítő funkciók egyidejű használata

Ha mindkét funkciót egyszerre használja, akkor mindig a rövidebb idő jelenik meg. A(z)  érintógomb (stopper) vagy a sütőfelület legrövidebb kikapcsolási idejét mutató kijelzőlámpája villog.

- A háttérben futó hátralévő idők megtekintéséhez érintse meg a(z)  és  érintógombot.
- Ha több sütőfelülethez van beprogramozva kikapcsolási idő, érintse meg a(z)  érintógombot annyiszor, amíg a kívánt sütőfelület kijelzőlámpája villogni nem kezd.

Üzembehelyezési zár

Az üzembehelyezési zár bekapcsolása

Minden érintőgomb zárolásra kerül. A beállított stopperidő tovább fut.

- Tartsa megérintve a(z) ① érintőgombot hat másodpercig.

Az Időzítő kijelzőn a másodpercek visszaszámlálása jelenik meg. Az idő lejártá után, az Időzítő kijelzőn a(z) *LDC* látható. Az üzembehelyezési zár be van kapcsolva.

Ha aktivált üzembehelyezési zár, vagy zárolás esetén egy meg nem engedett érintőgombot érint meg, az Időzítő kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a(z) *LDC* és megszólal egy hangjelzés.

A programozást be lehet úgy állítani, hogy az üzembehelyezési zár öt perccel a SmartLine-elem (Tepan Yaki) kikapcsolása után automatikusan bekapcsoljon (lásd a „Beállítások személyre szabása” c. fejezetet).

Az üzembehelyezési zár kikapcsolása

- 6 másodpercig tartsa megérintve a(z) ① érintőgombot.

Az Időzítő kijelzőn rövid ideig megjelenik a(z) *LDC* felirat, majd a másodpercek visszaszámlálása látható. Amikor lejár, az üzembehelyezési zár kikapcsol.

Reteszelés

A zárolás bekapcsolása

Ha a zárolás aktiválva van:

- a sütőfelületeket és a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) csak kikapcsolni lehet
- egy beállított stopperidő módosítható

- Hat másodpercig tartsa egyszerre megérintve a(z) ④ és a(z) II/► érintőgombot.

Az Időzítő kijelzőn látható a másodpercek visszaszámlálása. Az idő lejártá után, az Időzítő kijelzőn a(z) *LDC* látható. A zárolás be van kapcsolva.

Ha aktivált zárolás esetén egy meg nem engedett érintőgombot érint meg, az Időzítő kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a(z) *LDC* és megszólal egy hangjelzés.

A reteszelés kikapcsolása

- Hat másodpercig tartsa egyszerre megérintve a(z) ④ és a(z) II/► érintőgombot.

Az Időzítő-kijelzőn röviden megjelenik a(z) *LDC* felirat, majd a másodpercek visszaszámlálása látható. Ennek lejártakor kikapcsolódik a reteszelés.

Kezelés

Memória funkció aktiválása

- Kapcsolja be újra a SmartLine-ele-
met (Tepan Yaki).

Az előzőleg beállított teljesítményfoko-
zatok villognak.

- Érintse meg azonnal az egyik villogó
teljesítményfokozatot.

Minden beállítás helyreállításra került.


A melegentartás aktiválása/ki- kapcsolása

A kihűlt étel nem melegíthető újra a me-
legen tartás funkcióval.

- Érintse meg a kívánt főzőzóna  érin-
tőgombját.


Törlésvédelem

Törlésvédelem aktiválása

- Érintse meg a(z)  érintőgombot.

Az Időzítő kijelzőn látható az idő vissza-
számlálása.

Törlésvédelem kikapcsolása

- Addig tartsa megérintve a(z)  érin-
tőgombot, amíg az Időzítő kijelzője ki
nem alszik.

SmartLine-elem (Tepan Yaki) adatok

Modellazonosító/sorozatszám megjelenítése

- Kapcsolja be a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).
- Érintse meg a 0 érintőgombot egy tetszőleges számsoron.
- Érintse meg egyszerre a számsoron hat másodpercre a 0 és a 4 érintőgombokat.

Az Időzítő kijelzőn vonallal elválasztott számjegyek jelennek meg egymás után.

Példa: *12 34* (modellazonosító: KM 1234) – *1 23 45 67 89* (Sorozatszám)

Szoftverállapot megjelenítése

- Kapcsolja be a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).
- Érintse meg a 0 érintőgombot egy tetszőleges számsoron.
- Érintse meg egyszerre a számsoron hat másodpercre a 0 és a 3 érintőgombokat.

Az Időzítő kijelzőn megjelenik három számjegy:

Példa: *123* = Szoftverállapot 1.23.

A bemutatótermi üzemmód aktiválása/kikapcsolása

- Kapcsolja be a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).
- Érintse meg a 0 érintőgombot egy tetszőleges számsoron.
- Érintse meg egyszerre a számsoron hat másodpercre a 0 és a 2 érintőgombokat.

Az Időzítő kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a következő:

- *dE* váltakozva ezzel: *On* (bemutatótermi üzemmód aktiválva)
vagy
- *dE* váltakozva ezzel: *OFF* (bemutatótermi üzemmód kikapcsolva)

A teljesítményfokokozatok beállítási tartományai

A SmartLine-elemen (Tepan Yaki) gyárilag kilenc teljesítményfokozat van beprogramozva. Ha finomabb osztást szeretne, 17 teljesítményfokozatra bővítheti ki (lásd a „Beállítások személyre szabása“ c. fejezetet).

	Beállítási tartomány	
	gyárilag (9 fokozat)	kibővítvé (17 fokozat)
Elkészült ételmelegentartása	1–2	1–2.
Gyümölcs, pl. almadarabok, felezett barack vagy banánszeletek párolása	3–4	3–4.
Zöldség, pl. karikára vágott póréhagyma, gombaszeletek, szeletelt paprika, hagymakarika stb. párolása	4–5	4–5.
Tükörtojás, hal, hús, sütni való kolbász, hússzelet, zöldség kímélő sütése Szalonna kisütése	5–6	5–6.
Hús, hal, sült burgonya, tócsni, palacsinta sütése	6–8	5.–8
Steak, palacsinta, marinált húskételek, pl. gyros, csíkokra vágott hús sütése	8–9	7.–9

Ezek az adatok irányértékek. Az ételkészítési idő mindig az elkészítendő étel jellegétől, állagától és vastagságától függ.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) működési módja

A sütőfelület indukciós fűtésű. A sütőfelület alatt található egy indukciós tekercs. Ha a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) bekapcsolja, ez a tekercs egy mágneses teret hoz létre, amely közvetlenül a sütőfelületre hat, és hevíti azt.

Tippek a főzéshez

Minden használat előtt nedves törölkendővel törölje le a SmartLine-elemet (Tepan Yaki), hogy eltávolítsa a port és az egyéb maradványokat.

- Alapvetően két-három percig hevítse elő a SmartLine-elemet (Tepan Yaki). Ehhez állítsa be azt a teljesítményfokozatot, amellyel azután sütni szeretne.
- Nagy mennyiségű elkészítendő étel esetén az egész felületet használhatja sütéshez vagy melegtartáshoz.
- Kis mennyiségű elkészítendő étel esetén hátul süthet, és elől a **III** melegtartó funkcióval melegen tarthatja az ételt.
- A SmartLine-elemnek (Tepan Yaki) elsősorban a hús esetében kell megfelelően forrónak lennie. Túl alacsony hőmérséklet esetén túl sok húslé keletkezik.
- A SmartLine-elemen (Tepan Yaki) való sütéshez csak kevés zsiradékra van szükség, a marinált ételnél pedig nincs is rá szükség.
- Csak olyan zsírt vagy olajat használjon, amely magas hőfokra hevíthető.
- Javasoljuk az étel marinálását. Ezáltal különösen ízletes lesz.
- A kifröccsenés elkerülése érdekében szárítsa le konyhai törülkövel a nedves ételt.
- Csak a sütés után sózza be a húst, ellenkező esetben a hús kiszárad.

Hasznos információk

Receptek

A receptek részben főzési recepteket talál.

A mennyiségek és a beállítások az ön SmartLine-eleméhez (Tepan Yaki) vannak igazítva.

Scampi Nasi Kuninggal

Elkészítési idő: 30 perc

4 adaghoz

A nyársakhoz

24 garnéla (egyenként 16 g), hámozott,

konyhakész

50 ml növényi olaj

A Nasi Kuninghoz

300 g rizs

1 citromfű | szétnyomva

2 indiai babérlevél | szétnyomva

1½ tk kurkuma

200 ml víz

250 ml kókusztej

Só

A salsához

1 uborka | kockára vágva

1 mangó | kockára vágva

1 chili paprika | apróra vágva

1 db lime, kezeletlen | héja és leve

1 ek szezámolaj

Nam Pla halszós vagy só

A szószhoz

35 ml halszós

40 ml citromlé

5 pepperóni | vékony karikákban

3 gerezd fokhagyma | szétnyomott

2 ek pálmacukor

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A Nasi Kuninghoz keverjük össze az összes hozzávalót egy főzőedényben és főzzük vagy pároljuk 18°percig.

A salsához keverjük össze az összes hozzávalót, és tegyük félre.

A szószhoz keverjük össze az összes hozzávalót, és tegyük félre.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint.

Eközben kenjük be a garnélát egy kevés olajjal, és tüsszük fel nyársakra.

Helyezzük a garnélanyársakat a Teppan Yakira, és süssük kb. 2,5 percig.

Forgassuk a garnélanyársakat, és süssük azokat kb. 2,5 percig.

Helyezzük a nyársakat egy tányérra és fedjük le azokat.

Öntsük a rizst a serpenyőbe, és tegyük a Teppanra. Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 2. beállítás szerint, és pirítsuk meg. Közben keverjük meg újra és újra.

A tálaláshoz rendezzük el a nyársakat, a salsát, a szószot és a Nasi Kuningot egy tányéron.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

Teljesítményfokozat: 7

2. beállítás:

a rizs megpirítása

Teljesítményfokozat: 7

Hasznos információk

Hamburger

2 adaghoz

A hamburgerhez

4 szelet bacon
2 szelet cheddar sajt
1 paradicsom | szeletekben
4 szelet uborka
2 szelet hagyma, vastag
2 hamburger zsemle | felvágva

A sütéshez

1 ek növényi olaj

A majonézhez

1 db M-es méretű tojás sárgája
1 gerezd fokhagyma | szétnyomva
1 tk mustár, közepesen erős
1 tk fehérborecet
½ tk só
1 késhegynyi bors, fekete
125 ml napraforgóolaj
1 ek ketchup
1 tk dijoni mustár, durva

A hamburger húspogácsához

250 g darált marhahús, sovány
½ tk só
1 késhegynyi bors, fekete

Tartozékok

Botmixer
Hamburger prés

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A majonézhez keverjük össze egy tálban a tojást, a fokhagymát, a mustárt, az ecetet, a mustárt, a sót, és a borsot. Egy botmixerrel keverjük az egészet egy kré-

mes állagú masszává. Pürésítés közben vékony sugárban adjuk hozzá a masszához az olajat.

Keverjük össze 2 evőkanál majonéz ketchuppal. További 2 evőkanál pedig dijoni mustárral.

A darált húst sózzuk és borsozzuk, majd formázzunk belőle pogácsákat. Ehhez szükség esetén használjunk hamburger-prést.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint kb. három percig. Öntsünk olajat a Teppan Yakira, és egy spatulával kenjük szét. Kb. egy percig melegítsük.

Helyezzük a hamburger húspogácsákat, a hagymaszeleteket és a baconszeleteket a lemezre, és süssük kb. 2 percig.

Fordítsuk meg a hagymaszeleteket és a baconszeleteket. Fordítsuk meg a hamburger húspogácsákat. Helyezzük a hagymaszeleteket és a bacont a megsü-tött hamburger oldalára, és süssük tovább kb. egy percig.

Helyezzük fel a paradicsom- és uborkaszeleteket, és süssük kb. egy percig.

Helyezzük a paradicsom- és uborkaszeleteket a hamburger húspogácsákra, fedjük le egy szelet sajttal és süssük kb. egy percig.

Helyezzük el a hamburgerzsemleket a belsejükkel lefelé. Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 2. beállítás szerint, és pirítsuk azokat kb. egy percig.

Fordítsuk meg a zsemleket, és pirítsuk azokat kb. egy percig.

Vegyük le a zsemléket a tálcáról, és kenjük meg mindkét majonézzel a belsejüket. Helyezzük a hamburger húspogácsákat a zsemlék alsó felére. Tegyük fel a zsemlék tetejét, és tálaljuk.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

7-es teljesítményfokozat

2. beállítás:

hamburgerzsemlék pirítása

4-es teljesítményfokozat

Hasznos információk

Okonomiyaki Osaka stílus

Elkészítési idő: 25 perc

4 adaghoz

A dashi tésztához

200 ml dashi- vagy zöldségleves alaplé

160 g búzaliszt, BL-51

4 tojás, M-es méret

3 g só

3 g cukor

A zöldségekhez

500 g csúcsos fejeskáposzta | nagyon vékony csíkokra vágva

40 g újhagyma

A sertésdagadóhoz

160 g sertésdagadó, konyhakész

20 ml napraforgóolaj

A szószhoz

75 ml Worcestershire-szósz

25 ml ecet

45 ml rizsbor, japán (mirin)

75 ml szójaszósz

75 ml víz

25 g cukor

9 g gyömbér, friss | reszelve

8 g étkezési keményítő

A díszítéshez

2 ek majonéz

2 ek Bonito pehely

8 darab gyömbér, pácolt | kis darabokra vágva

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A szószhoz az étkezési keményítő kivételével keverjük össze az összes hozzávalót, és forraljuk fel. Keverjük össze az étkezési keményítőt egy kevés vízzel, és keverés közben adjuk hozzá a szószhoz.

Hagyjuk kis lángon főni egy percre. Ezután öntsük át egy edénybe, és fedjük le frissentartó fóliával a szósz tetejét. Hagyjuk kihűlni a szószot és tegyük félre.

A dashi tésztához keverjük össze lisztet, sót és cukrot. Adjuk hozzá a dashileves alaplevét és keverjük össze. Tegyük félre a dashi tésztát.

Osszuk el négy tálban a csúcsos fejeskáposztát és az újhagymát.

Mindegyik tálba tegyünk egy tojást és a dashi tészta $\frac{1}{4}$ -ét. Egy villával keverjük jól össze.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint.

A Teppanra helyezzünk két-két adagot a káposztakeverékből, és egyenesen osszuk el egy kb. 2 cm vastag körben. Ezután főzzük a 2. beállítás szerint körülbelül öt percre.

Helyezzük a sertésdagadó szeleteket és néhány Bonito pelyhet a káposztakeverék tetejére. Ezután főzzük tovább 5 percre.

Fordítsuk meg az okonomiyakit. Főzzük további 5 percre, amíg az okonomiyaki széle meg nem szilárdul.

Fordítsuk meg az okonomiyakit, és ellenőrizzük, hogy a hús jól átsült-e.

Helyezzük az okonomiyakit egy tányérra a szalonnás felével felfelé. Az okonomiyakit kenjük meg szósszal, és néhány csík majonézzel. Díszítsük gyömbérrel és további Bonito pelyhekkkel.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

Teljesítményfokozat: 6

2. beállítás:

Okonomiyaki sütése

Teljesítményfokozat: 5

Hasznos információk

Túrós lepénykék

Elkészítési idő: 60 perc
4 adaghoz (12 darab)

A túrós lepénykékekhez

200 g burgonya, lisztes
130 g sovány túró
50 g búzaliszt, BL-51
2 csipet só
3 db M-es méretű tojás | szétválasztva
80 g cukor
1 tk vaníliás cukor

A sütéshez

2 ek növényi olaj

A beszóráshoz

1 ek porcukor

Tartozékok

Krumplinyomó
Teppan Yaki
Vágódeszka
Spatula

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A burgonyát főzzük meg és nyomjuk át a krumplinyomón.

Adjuk hozzá a túrót, a lisztet és egy csipet sót. Ezután keverjük hozzá a tojás-sárgáját.

A tojásfehérjét, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót verjük kemény habbá, majd keverjük el a burgonyás-túrós masszával.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint két-három percig.

Öntsünk olajat a Teppan Yakira és melegítsük fel.

Egy evőkanállal formázzunk hat halmot a tészta feléből a vágódeszkára, és simítsuk azokat laposra. Ezután süssük a 2. beállítás szerint körülbelül két-három percig.

Két-három perc sütés után fordítsuk meg a túrós lepénykéket.

Majd formázzunk további hat halmot a tészta második feléből a Teppan Yakira, és simítsuk azokat laposra. Ezután süssük azokat kb. két-három percig.

Szórjuk meg porcukorral és tálaljuk.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése (az olaj felmelegítéséről nincs adat)

Teljesítményfokozat: 7

2. beállítás:

túrós lepénykék sütése

Teljesítményfokozat: 7

Palacsinta almával

Elkészítési idő: 50 perc
4 adaghoz

A tésztához

100 g búzaliszt, BL-51
75 ml tej, 3,5% zsírtartalmú
75 ml víz, szénsavas
2 tojás, M-es méret
2 tk cukor
1 csipet só
1 ek növényi olaj
400 g alma | hámozott és durvára reszelt

A sütéshez

1 ek növényi olaj

A tetejére

2 ek mandulaforgács

A beszóráshoz

1 ek porcukor
2 késhegynyi fahéj

Tartozékok

Keverőkészülék habverővel

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A tésztához keverjük hozzá a lisztet tejjel és vízzel, és hagyjuk megdagadni.

Keverjük bele habverővel a tojásokat, a cukrot, a sót és az olajat.

Keverjük az almát a tésztához.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint.

A sütéshez öntsünk olajat a Teppan Yakira és melegítsük két-három percig.

Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 2. beállítás szerint. Egy merőkanállal helyezzünk kis tésztatallérokat a Teppan Yakira, és süssük öt-hat percig.

Helyezzünk mandulapelyheket a még meg nem sült oldalra. Ezután fordítsuk meg, és süssük tovább öt-hat percig.

A porcukrot és a fahéjat keverjük össze. Szórjuk meg vele a palacsintát. Ezt követően tálaljuk.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

Teljesítményfokozat: 7

2. beállítás:

palacsinta sütése

Teljesítményfokozat: 5

Hasznos információk

Levellesztés tekercsek kecskesajttal, szilvával és almával

Elkészítési idő: 30 perc

4 adaghoz

A töltelékhez

2 ág bazsalikom | összevágva
150 g kecskesajt | szétmorzsolva
90 g aszalt szilva | kis darabokra vágva
20 g mogyoró, pörkölt | apróra vágva

A tésztához

12 lap leveles tészta (kb. 18 cm x 25 cm)
50 ml növényi olaj

Az almaszeletekhez

2 alma (Elstar) | 1½ cm vastag szeletekre vágva, magház nélkül
40 ml juharszirup

A díszítéshez

2 ág bazsalikom | összevágva
4 tk juharszirup

Tartozékok

Ecset

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A töltelékhez jól keverjük össze a bazsalikomot, a kecskesajtot, a szilvát és a mogyorót. A masszát osszuk négy egyenlő részre, és formázzunk tizenkét darab hét cm hosszú tekercset.

Helyezzünk egymás mellé három leveles tészta lapot a munkafelületre, rövid oldalukkal felfelé, és kenjük meg ezeket bőségesen olajjal. Ezután helyezzük egymásra a tésztalapokat. Kézzel óvatosan nyomjuk ki a rétegek közül a légbuborékokat. Helyezzük középre a kecskesajtos tekercset, kb. hat cm magasra (alulról mérve). A hosszú oldal mentén csavar-

juk fel a tésztát. A levellesztésza tekercsek minden száraz területét kenjük meg olajjal. A levellesztésza végét nyomjuk a kecskesajtos tekercsre, és hajtsuk be teljes hosszában. Készítsünk további tizenegy tekercset ugyanilyen módon.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint.

Helyezzük a leveles tészta tekercsüket egymás mellé a Teppan Yaki felső felére. Helyezzünk hat almaszeletet a Teppan Yaki alsó felére. A tésztatekercsüket és az almaszeleteket süssük kb. három perccig.

Fordítsuk meg a tésztatekercsüket és az almaszeleteket. Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 2. beállítás szerint. Ezután süssük kb. egy perccig.

Fordítsuk meg a tésztatekercsüket és az almaszeleteket. Öntsük a juharszirupot az almaszeletekre. Ezután süssük kb. egy perccig.

Fordítsuk meg a tésztatekercsüket és az almaszeleteket. Ezután süssük tovább kb. egy perccig.

Fordítsuk meg a tésztatekercsüket és az almaszeleteket. Ezután süssük tovább kb. másfél perccig.

Ismét fordítsuk meg a tésztatekercsüket és az almaszeleteket. Ezután süssük tovább kb. másfél perccig.

Adagonként egy tavaszi tekercset vágjunk fel átlósan, és helyezzük egy tányérra. Helyezzünk mellé másfél-másfél almaszeletet. Díszítsük bazsalikommal és juharsziruppal.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

Teljesítményfokozat: 6

2. beállítás:

leveles tészta tekercsek sütése

Teljesítményfokozat: 7

Hasznos információk

Tészta ázsiai módra

Elkészítési idő: 30 perc

4 adaghoz

A zöldségekhez

1 cukkini | nagy darabokra vágva
1 csomag újhagyma | finom karikákra vágva
250 g sárgarépa | hosszában felezve és 3-4 mm vastag szeletekre vágva
250 g paprika | 5 mm-es csíkokra vágva
150 g shiitake gomba | szár eltávolítva és negyedekre vágva
2 fokhagyma gerezd | darabolva
1 chilipaprika, piros | finom karikákra vágva

A tésztához

400 g kínai tojásos tészta (Eier Mie Nudeln) | előfőzve
35 g majonéz

A sütéshez

2 ek növényi olaj

A szószhoz

60 ml édes chiliszósz
75 ml szójaszósz
25 g gyömbér | reszelt
2 fokhagyma gerezd | darabolva
30 g pálmacukor

A beszóráshoz

30 g koriander | aprítva
100 g sült hagyma

Tartozékok

2 spatula

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A szósz hozzávalóit keverjük össze egy edényben és főzzük addig, amíg a cukor fel nem oldódik.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint.

Öntsünk olajat a Teppan Yakira. Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 2. beállítás szerint. Süssük elő a shiitake gombát és a sárgarépát kb. öt percig.

Tegyük a sárgarépát és a gombát egy edénybe. Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 3. beállítás szerint. Ezután kb. két percig süssük elő a cukkinit.

Adjunk hozzá paprikacsíkokat, és süssük kb. másfél percig.

Adjuk hozzá az újhagymát, és pirítsuk kb. egy percig.

Adjuk hozzá a fokhagymát és a chilit, és pirítsuk kb. egy percig.

Adjuk hozzá a zöldségeket az edényben lévő sárgarépához és gombához. Ezután keverjük össze a tésztát a majonézzel, és süssük kb. négy percig.

Keverjük össze a tésztát a zöldségekkel és ízesítsük a szósszal.

Osszuk el négy tányéron. Szórjuk meg bőségesen sült hagymával és korianderrel.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

Teljesítményfokozat: 7

**2. beállítás:
a shiitake gomba és a sárgarépa süte-
se**

Teljesítményfokozat: 6

**3. beállítás:
cukkini ütése**

Teljesítményfokozat: 7

Hasznos információk

Zöldségek ázsiai módra tofival

Elkészítési idő: 35 perc + 60 perc pácolási idő
4 adaghoz

A zöldségekhez

2 ördögsekér-laskagomba (egyenként 80 g) | hosszában félbevágva
120 g cukorborsó | hosszában félbevágva
1 banán paprika, piros, édes | karikákra vágva
250 g ceruzabab | vékony csíkokra vágva
200 g babcsíra | megmosva
1 csomag újhagyma | 15 cm-es darabokra vágva
500 g tofu | kb. három cm-es kockákra vágva
80 g földimogyoró, pirított
75 g burgonyakeményítő

A pácléhez

30 ml szójaszószt
20 ml sushi ecet
10 ml szezámolaj
25 ml rizsbor, japán (mirin)
10 g gyömbér | reszelt

A szószhoz

10 g koriander | aprítva
100 ml chiliszósz (édes chili)
2 lime | héja, reszelve és a leve
1 ek szezámolaj
Só
Halszósz

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A pácléhez keverjük össze a szójaszószt, a sushi ecetet, a szezámolajat, a rizsbor és a gyömbért. Tegyük a tofut a páclébe körülbelül 60 percre.

Ezután szűrjük fel a tofukockákat a nyársakra. Forgassuk meg a nyársakat a burgonyakeményítőben. Eközben erősen nyomjuk rá a keményítőt. Távolítsuk el a felesleges burgonyakeményítőt.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint.

Kenjük meg olajjal az ördögsekér-laskagombákat, és helyezzük azokat a Teppanra a vágott felükkel lefelé. Süssük kb. négy percig az ördögsekér-laskagombákat.

Fordítsuk meg az ördögsekér-laskagombákat, és süssük kb. egy percig.

Helyezzük az újhagymát az ördögsekér-laskagombák mellé. Rendszeresen fordítsuk meg, és süssük kb. három percig.

Fordítsuk meg az ördögsekér-laskagombákat és süssük további két percig.

Tegyük egy tányérra az ördögsekér-laskagombákat és az újhagymát, és tegyük félre. Helyezzük a ceruzababot a Teppan Yakira, és süssük kb. másfél percig. Eközben adjunk hozzá egy evőkanál olajat.

Adjuk hozzá a paprikakarikákat és a cukorborsót. Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 2. beállítás szerint, és süssük kb. négy percig.

Ezután állítsuk be a teljesítményfokozatot a 3. beállítás szerint, és süssük tovább kb. három percig.

Öntsük a zöldségkeveréket egy tálba, és tegyük félre.

Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 4. beállítás szerint. A babcsírákat süssük kb. két percig.

Adjuk hozzá a babcsírákat a tálban lévő zöldségekhez.

Kenjünk szét 4 evőkanál olajat a Teppanon, és süssük a tofut kb. négy percig, amíg meg nem barnul.

Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 5. beállítás szerint. Melegítsük az ördögszekér-laskagombákat kb egy percig a Teppanon. Ezután fordítsuk meg azokat, és süssük további egy percig.

A zöldséget osszuk el négy tányéron. Helyezzük rá a tofunyársakat és az ördögszekér-laskagombákat. Szórjuk meg az őrölt földimogyoróval. A szószot tálaljuk külön.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

Teljesítményfokozat: 6

2. beállítás:

a paprika és a cukorborsó sütése

Teljesítményfokozat: 7

3. beállítás:

a teljesítményfokozat beállítása

Teljesítményfokozat: 6

4. beállítás:

a babcsíra sütése

Teljesítményfokozat: 7

5. beállítás:

az ördögszekér-laskagombák melegítése

Teljesítményfokozat: 5

Hasznos információk

Cukkini lepények friss sajttal

Elkészítési idő: 30 perc

4 adaghoz

A cukkini lepényekhez

100 g búzaliszt, BL-51

50 ml tej, 3,5% zsírtartalmú

2 db tojás, M-es méret

300 g cukkini | durvára reszelve

½ tk só

½ tk bors, fekete

A friss sajtkrémhez

250 g friss sajt

100 g Crème fraîche

150 g füstölt lazac | vékony csíkokra vágva

1 ek kapor | összevágva

1 csipet só

1 késhegynyi bors, fekete

A sütéshez

2 ek növényi olaj

Tartozékok

Vágódeszka

Spatula

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A cukkini lepényekhez keverjük össze a lisztet, a tejet és a tojást.

Adjuk hozzá a cukkinit. Sózzuk és borsozzuk.

A friss sajtkrém elkészítéséhez keverjük össze a friss sajtot a crème fraîche-sel, és adjuk hozzá a lazaccsíkokat. Keverjük bele a kaprot. Sózzuk és borsozzuk.

Melegítsük elő a Teppan Yakit.

Öntsünk olajat a Teppan Yakira, és a spatulával kenjük szét. Melegítsük kb. egy percig az olajat.

Minden cukkini lepényhez tegyünk egy kiskanálnyi tésztát a Teppan Yakira, és süssük egy-két percig. Egyszerre akár hat lepényt is süthetünk.

Fordítsuk meg a kekszeket, és süssük azokat további egy-két percig. Ezután ugyanilyen módon készítsük el a maradék cukkini lepényeket.

Adagonként tálaljunk három kekszet a friss sajt krémmel egy tányéron.

Beállítások

1. beállítás: Teppan Yaki előmelegítése
Sütési fokozat: 7

Tonhal ázsiai módra tésztával és zöldségekkel

Elkészítési idő: 45 perc

4 adaghoz

A tonhalhoz

4 x 150 g tonhal steak, konyhakész

A zöldségekhez

150 g Mangetout (francia borsó)

150 g cukorborsó

2 Pak Choi | hosszában félbevágva

1 mogoróhagyma | nagyon finom csíkokra vágva

1 lime | nyolcadolva

1 gerezd fokhagyma | apróra vágva

1 chili | magozott és apróra kockázott

350 g japán udon tészta | előfőzve

50 g majonéz

20 g koriander | durvára vágva

A szószhoz

100 ml chiliszósz (édes chili)

30 ml szezámolaj

60 ml szójaszósz

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

A szószhoz keverjük össze a chiliszószot, a szezámolajat és a szójaszószot, és tegyük félre.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint.

A Pak Choi vágott szélét kenjük meg olajjal. Helyezzük a Pak Choi-t a vágott szélével lefelé a Teppan Yakira, és süssük kb. két percig.

Fordítsuk meg a Pak Choi-t, és süssük tovább kb. két percig.

Fordítsuk meg a Pak Choi-t, és süssük tovább kb. két percig.

Tegyük félre a Pak Choi-t egy tálban. Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 2. beállítás szerint. Süssük kb. két percig a cukorborsót.

Adjuk hozzá a Mangetout-t és a mogoróhagymát, és főzzük kb. három percig.

Adjuk hozzá a fokhagymát és a chilit, és főzzük kb. egy percig.

Tegyük félre a zöldséget egy tálban. Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 3. beállítás szerint. Ezután keverjük össze a tésztát a majonézzel, és süssük meg.

Helyezzük a tésztát a Teppan Yaki felső felére, és tartsuk melegen a 4. beállítás szerint.

Az alsó részhez állítsuk be a teljesítményfokozatot az 5. beállítás szerint. A tonhalat süssük kb. másfél percig.

Fordítsuk meg a tonhalat, és süssük további másfél percig.

Keverjük össze a tésztát a félretett zöldségekkel, és osszuk el négy tányéron. Helyezzük rá a megsült Pak Choi-t és a tonhalat. Locsoljuk meg bőségesen a szósszal. Díszítsük korianderrel és lime-mal.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

Teljesítményfokozat: 7

Hasznos információk

2. beállítás:

a cukorborsó megpirítása

Teljesítményfokozat: 6

3. beállítás:

a tészta sütése

Teljesítményfokozat: 5

4. beállítás:

a tészta melegen tartása (felső rész)

Teljesítményfokozat: 2

5. beállítás:

a tonhal megsütése (alsó rész)

Teljesítményfokozat: 5

Sárgarépa indiai módra

Elkészítési idő: 20 perc

2 adaghoz

A sárgarépához

30 g korinthoszi mazsola

1 ek narancslikőr

½ tk currypor

1 csipet cayenne bors

1 csipet fahéj

500 g csomózott sárgarépa | vékonyra szeletelve

75 ml narancslé

1 csipet bors, fehér

½ tk só

2 ek koriander

A sütéshez

1 ek vaj

Tartozékok

Spatula

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hozzávalót, és készítsük elő azokat a következő utasítások szerint.

Áztassuk a korinthoszi mazsolát kb. 10 perccig a narancslikőrben. Adjuk hozzá a curryport, a cayenne borsot és a fahéjat.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beállítás szerint.

Olvasszuk a vaját kb. egy perccig.

A sárgarépakat helyezzük a Teppanra és süssük kb. négy perccig, amíg enyhén meg nem barnulnak.

Állítsuk be a teljesítményfokozatot a 2. beállítás szerint. Adjuk hozzá a korinthoszi mazsolát a folyadékkal együtt, és süssük tovább kb. egy perccig.

Öntsük le a narancslével, és hagyjuk be-sűrűsödni a levet kb. egy-két perccig.

Ízesítsük sóval és borssal. Korianderrel megszórva tálaljuk.

1. beállítás:

Teppan Yaki melegítése

Teljesítményfokozat: 7

2. beállítás:

a korinthoszi mazsola sütése

Teljesítményfokozat: 6

Hasznos információk

Satay csirkenyárs salátával és mogyorószósszal

Elkészítési idő: 25 perc + 60 perc pácolási idő
4 adaghoz

A csirkenyárshoz

500 g csirkemellfilé, konyhakész |
1,5 cm x 1,5 cm-es kockákban
2 ek szezámolaj
2 ek szójaszós, világos

A salátához

4 salátalevél, kicsi | hosszában félbe-
vágva
40 ml napraforgóolaj

A nyársszóshoz

250 g földimogyorókrém
150 ml kókusztej
200 ml víz
10 g Sambal
40 ml szójaszós, édes
1 ek pálmacukor
½ tk koriander, őrölt
½ tk római kömény, őrölt
½ tk gyömbér, őrölt

Az uborkasalátához

1 hagyma, vörös | félbevágva, finom kari-
kákra vágva
1 chili, csípős | vékonyra szeletelve
4 ek Nam Pla halszós
1 gerezd fokhagyma | apróra vágva
1 ek pálmacukor
1 ek szezámolaj
1 salátauborka | hosszában felezve és
öt mm vastag szeletekre vágva (a magok
előbb eltávolítva)

Elkészítés

Készítsük elő az összes szükséges hoz-
závalót, és készítsük elő azokat a követ-
kező utasítások szerint.

A csirkenyárshoz keverjük össze a sze-
zámolajat és a szójaszószot. Helyezzük
bele a csirkekockákat, és pácoljuk
kb. 60 percig.

A salátaöntethez keverjük össze az ösz-
szes hozzávalót, és tegyük félre.

A félbevágott salátaleveleket kenjük
meg napraforgóolajjal.

Melegítsük elő a Teppan Yakit az 1. beál-
lítás szerint.

A salátaleveleket pirítsuk a vágott olda-
lukon kb. 2½ percig.

Vegyük le a salátaleveleket a Teppan Ya-
kiról. Állítsuk be a teljesítményfokozatot
a 2. beállítás szerint. Pirítsuk a csir-
kenyársakat három percig.

Fordítsuk meg a csirkenyársakat, és süs-
sük azokat további három percig.

Fordítsuk meg a csirkenyársakat, és süs-
sük azokat kb. egy percig.

Fordítsuk meg a csirkenyársakat, és süs-
sük azokat kb. egy percig. Ellenőrizzük,
hogy a hús jól átsült-e. Ha nem, akkor
süssük még egy kicsit tovább.

Eközben a főzőlapon állandó kevergetés
mellett melegítsük fel a Satay hozzáva-
lót.

Keverjük össze az uborkát a salátaöntet-
tel.

Tálaljuk a csirkenyársakat a salátával, az
uborkával és a Satay szósszal.

1. beállítás:

Teppan Yaki előmelegítése

Teljesítményfokozat: 8

2. beállítás:

csirkenyársak megpirítása

Teljesítményfokozat: 7

Beállítások személyre szabása

A programozás előhívása

A(z) II/► érintőgomb kb. egy cm-re (mutatóujjnyi szélesség) balra a(z) ① érintőgomb mellett található.

A SmartLine elem (Tepan Yaki) ki van kapcsolva.

- Tartsa megérintve a(z) ① és II/► érintőgombokat addig, amíg meg nem jelenik a(z) ⊕ érintőgomb és a kijelzőn a(z) PC Időzítő.

Néhány másodperc után az Időzítő kijelzőn felváltva villog a(z) P:01 (program 01) és a(z) C:01 (kód).

A program beállítása

Kétszámjegyű programszámnál először a tízes helyi értéket kell beállítani.

- A program a kijelzése alatt (pl. P:01), érintse meg az ⊕ érintőgombot annyiszor, amíg a kívánt programszám a kijelzőn meg nem jelenik, vagy érintse meg a megfelelő számjegyet a számsoron.

A kód beállítása

- A kód a kijelzése alatt (pl. C:01) érintse meg az ⊕ érintőgombot annyiszor, amíg a kívánt kódszám a kijelzőn meg nem jelenik, vagy érintse meg a megfelelő számjegyet a számsoron.

A beállítások mentése

- Amíg látható a programkijelzés (pl. P:01), addig tartsa megérintve a(z) ① érintőgombot, amíg ki nem alszanak a kijelzések.

A beállítások mentésének mellőzése

- Amíg látható a kódkijelzés (pl. C:01), addig tartsa megérintve a(z) ① érintőgombot, amíg ki nem alszanak a kijelzések.

Beállítások személyre szabása

Program ¹		Kód ²	Beállítások
P:01	Bemutatótermi üzemmód	C:00	A bemutatótermi üzemmód kikapcsolása
		C:01	A bemutatótermi üzemmód bekapcsolása ³
P:03	Gyári beállítás	C:00	A gyári beállítások visszaállításának mellőzése
		C:01	A gyári beállítások visszaállítása
P:04	A teljesítményfokokozatok beállítási tartománya	C:00	9 teljesítményfokozat + Booster
		C:01	17 teljesítményfokozat + Booster ⁴
P:06	Nyugtázó hang az érintőgomb megérintésekor	C:00	ki ⁵
		C:01	halk
		C:02	közepes
		C:03	hangos
P:07	Az Időzítő hangjelzése	C:00	ki
		C:01	halk
		C:02	közepes
		C:03	hangos
P:08	Üzembehelyezési zár	C:00	Az üzembehelyezési zár aktiválása csak manuálisan
		C:01	Az üzembehelyezési zár automatikus aktiválása
P:09	Maximális üzemi idő	C:00	0. biztonsági fokozat
		C:01	1. biztonsági fokozat
		C:02	2. biztonsági fokozat

Beállítások személyre szabása

Program ¹		Kód ²	Beállítások
P:12	Az érintógombok reagálási sebessége	C:00	lassú
		C:01	normál
		C:02	gyors

¹ A fel nem sorolt programok nincsenek hozzárendelve.

² A gyárilag beállított kód mindig félkövérrel van kiemelve.

³ A SmartLine elem (Tepan Yaki) bekapcsolása után néhány másodpercre megjelenik az időzítő kijelzőn a következő: *dE*.

⁴ A szövegben és a táblázatokban a kibővített teljesítményfokozatokat a jobb érthetőség kedvéért a számjegy mögött ponttal megjelölve ábrázoljuk.

⁵ A Ki/Be érintógomb nyugtázó hangját nem lehet kikapcsolni.

Biztonsági utasítások a tisztításhoz és az ápoláshoz

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

A főzési folyamat befejezése után a SmartLine-elem (Tepan Yaki) minden része forró lehet.

Kapcsolja ki a SmartLine elemet (Tepan Yaki).

Hagyja lehűlni a SmartLine-elemet (Tepan Yaki), mielőtt megtisztítja a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).

Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha nem megfelelő tisztítószereket használ, vagy ha a megfelelő tisztítószerek maradványait felmelegíti a SmartLine-elemen (Tepan Yaki). A felületek karcolásra érzékenyek.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) megtisztítása előtt hagyja lehűlni a felületeket.

A tisztítószerek maradványait azonnal távolítsa el.

Ne használjon dörzsölő vagy karcoló tisztítószereket.

- ▶ A SmartLine-elem (Tepan Yaki) tisztításához soha ne használjon gőztisztító készüléket.
- ▶ A tisztításhoz ne használjon hegyes tárgyakat.
- ▶ Ne használjon nemesacél ápolószert a sütőfelületen.

Tisztítás és ápolás

Üvegkerámia felületek tisztítása

Tisztítási időintervallum

- Minden használat után tisztítsa meg a teljes SmartLine elemet (Tepan Yaki).

Enyhe szennyeződések eltávolítása

- A teljes üvegkerámia felületet nedves, puha kendővel és hígított kézi mosogatószerrel tisztítsa meg. Vegye figyelembe a tisztítószer gyártójának utasításait.

Erős szennyeződések eltávolítása

- A durva szennyeződésekkel nedves ruhával, a rátapadtakat pedig üvegkaparróval távolítsa el.
- Az üvegkerámia felületet a Miele üvegkerámia és nemesacél tisztítószerrel (Lásd: „Utólag vásárolható tartozék” fejezet „Tisztító- és ápolószerek” részét) vagy kereskedelmi forgalomban kapható üvegkerámia-tisztítószerrel tisztítsa meg. Vegye figyelembe a tisztítószer gyártójának utasításait.

A tisztítás befejezése

- Az összes tisztítószer-maradványt távolítsa el egy nedves kendővel.
- Minden tisztítás után törölje szárazra az üvegkerámia felületet.

Nemesacél felületek tisztítása

Tisztítási időintervallum

- Minden használat után tisztítsa meg a teljes SmartLine elemet (Tepan Yaki).

Szennyeződések eltávolítása

- A durva szennyeződésekkel nedves törülőkendővel távolítsa el, a rátapadt szennyeződésekkel pedig először áztassa be.
- A rozsdamentes acélfelületeket egy törülőkendővel, kevés kézi mosogatószerrel és meleg vízzel vagy nem dörzslő hatású nemesacél tisztítószerrel tisztítsa meg.

Tipppek nemesacél tisztításához

Tanács: A tisztításhoz a Miele üvegkerámia és nemesacél tisztítószerét (lásd az „Utólag vásárolható tartozékok” fejezet „Tisztító- és ápolószerek” részét) használhatja.

A tisztítás befejezése

- Az összes tisztítószer-maradványt távolítsa el egy nedves törülőkendővel.
- Minden tisztítás után törölje szárazra a nemesacél felületeket.


Nem megfelelő tisztítószer

A felületek károsodásának elkerülése érdekében a tisztításhoz ne használjon:

- szóda-, lúg-, ammónia-, sav- vagy kloridtartalmú tisztítószer
- feltöltő és rozsdoldó
- súroló hatású tisztítószer, pl. súrolóport, folyékony súrolószer, polírozó tisztítószer
- oldószer tartalmú tisztítószer
- mosogatógéphez való tisztítószer
- grill- és sütőtisztító spray
- dörzsölő hatású kemény kefé
- tisztítórúd
- szivacsok

Problémák elhárítása

Üzenetek a kijelzőkön/kijelzőn

Probléma	Ok és elhárítás
Az időzítő kijelzőn változva villog a(z) <i>Err</i> és a(z) <i>30</i>, és hangjelzés hallható.	A SmartLine elem (Tepan Yaki) rosszul lett csatlakoztatva. <ul style="list-style-type: none">■ Válassza le a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) az elektromos hálózatról.■ Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) bekapcsolása vagy egy érintógomb megérintése után néhány másodpercre megjelenik az Időzítő kijelzőn a következő: <i>L0C</i>.	Az üzembehelyezési zár be van kapcsolva. <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki az üzembehelyezési zárat (lásd a „Kezelés“ c. fejezet „Üzembehelyezési zár kikapcsolása“ c. részét.) A zárolás be van kapcsolva. <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki a zárolást (lásd a „Kezelés“ c. fejezet „Zárolás kikapcsolása“ c. részét.)
A SmartLine elem (Tepan Yaki) bekapcsolása után rövid időre megjelenik az időzítő kijelzőn a következő: <i>dE</i>. A SmartLine-elem (Tepan Yaki) nem fűt.	A SmartLine elem (Tepan Yaki) bemutatótermi üzemmódban van. <ul style="list-style-type: none">■ Tartsa megérintve egyidejűleg a 0 és a 2 érintógombokat addig, amíg az Időzítő kijelzőn a(z) <i>dE</i> és a(z) <i>0FF</i> felváltva villogni nem kezd.
A SmartLine elem (Tepan Yaki) automatikusan kikapcsolt. Újbóli bekapcsoláskor a <i>Be-/Ki</i>  érintógomb felett megjelenik egy <i>C</i>.	Egy, vagy több érintógomb le van fedve, pl. ujjhegygel, kifutott étellel, vagy ráhelyezett tárgyakkal. <ul style="list-style-type: none">■ Távolítsa el a szennyeződések és/vagy a tárgyakat (lásd az „Áttekintés“ c. fejezet „Biztonsági kikapcsolás“ c. részét).
Az Időzítő kijelzőn felváltva villog a(z) <i>Err</i> és a(z) <i>044</i>.	A túlhevülés elleni védelem kioldott. <ul style="list-style-type: none">■ Hagyja lehűlni a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).■ Szüntesse meg a túlmelegedés okait (lásd az „Áttekintés“ c. fejezet „Túlmelegedés elleni védelem“ c. részét).■ Ellenőrizze a SmartLine-elem (Tepan Yaki) működését.■ Ha a hibaüzenet továbbra is megjelenik, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Probléma	Ok és elhárítás
Az Időzítő kijelzőn felváltva villog a(z) Err, a(z) 047, a(z) 048 vagy a(z) 049.	<p>A ventilátort valami blokkolja vagy meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy nem blokkolja-e egy tárgy a ventilátort. ■ Távolítsa el a tárgyat ■ Ha a hibaüzenet továbbra is megjelenik, forduljon az Ügyfélszolgálathoz.
Az Időzítő kijelzőn felváltva villog az E-számjegy, pl. E-O és a(z) 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, vagy a(z) 127.	<p>A ventilátor blokkolva van vagy hibás</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy nem blokkolja-e egy tárgy a ventilátort. ■ Távolítsa el a tárgyat. ■ Ha a hibaüzenet továbbra is megjelenik, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Az Időzítő kijelzőn egy ebben a táblázatban fel nem sorolt üzenet jelenik meg.	<p>Hiba lépett fel az elektronikában.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Szakítsa meg a SmartLine elem (Tepan Yaki) áramellátását kb. egy percre. ■ Amennyiben az áramellátás helyreállítása után a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Váratlan rendellenesség

Probléma	Ok és elhárítás
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) vagy egy sütőfelület automatikusan kikapcsol.	<p>Az üzemidő túl hosszú volt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be ismét a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) vagy a sütőfelületet (lásd az „Áttekintés“ c. fejezet „Biztonsági kikapcsolás“ c. részét).
	<p>A túlhevülés elleni védelem kioldott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hagyja lehűlni a SmartLine-elemet (Tepan Yaki). ■ Szüntesse meg a túlmelegedés okait (lásd az „Áttekintés“ c. fejezet „Túlmelegedés elleni védelem“ c. részét). ■ Ellenőrizze a SmartLine-elem (Tepan Yaki) működését. ■ Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálatához.

Problémák elhárítása

Általános problémák vagy műszaki hibák

Probléma	Ok és elhárítás
A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) nem lehet bekapcsolni.	<p>A SmartLine-elem (Tepan Yaki) nem kap áramot.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítéka nem oldott-e ki. Forduljon elektrotechnikai szakemberhez vagy a Miele ügyfélszolgálathoz (a biztosíték minimális értékét lásd az adattáblán). <p>Bizonyos körülmények között műszaki hiba lépett fel.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kb. egy percre válassza le a SmartLine elemet (Tepan Yaki) a villamos hálózatról a következő módokon:<ul style="list-style-type: none">– Kapcsolja ki a megfelelő biztosítékot, ill. csavarja ki teljesen az olvadóbiztosítékot, vagy– kapcsolja ki az FI-relét (hibaáram védőkapcsolót).■ Abban az esetben, ha a biztosító visszakapcsolása/visszacsavarása, illetve a készülék FI-reléjének visszakapcsolása után még mindig nem tudja üzembe helyezni a SmartLine elemet (Tepan Yaki), forduljon elektrotechnikai szakemberhez vagy az ügyfélszolgálathoz.
Az új SmartLine-elem (Tepan Yaki) használata közben szag- és pára képződik.	<p>A fémből készült alkatrészeket ápolószerrel védik. A SmartLine-elem (Tepan Yaki) első üzembe helyezése szag- és esetlegesen páráképződést okozhat. Az indukciós tekercs anyaga is szagot áraszthat az első üzem órákban. Minden további használatkor a szag csökken, és végül teljesen megszűnik. A szag és az esetlegesen fellépő pára nem utalnak helytelen csatlakoztatásra vagy készülékhibára, és nincs egészségkárosító hatásuk.</p>
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) kikapcsolása után üzemelési zaj halatszik.	<p>A hűtőventilátor addig forog, amíg a SmartLine-elem (Tepan Yaki) le nem hűlt, és aztán automatikusan kikapcsol.</p>

A www.miele.hu/service weboldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról és a Miele alkatrészekről.

Kapcsolat üzemzavar esetén

Ha olyan meghibásodást észlel, amelyet saját maga nem tud elhárítani, értesítse pl. a Miele szakkereskedőjét vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.

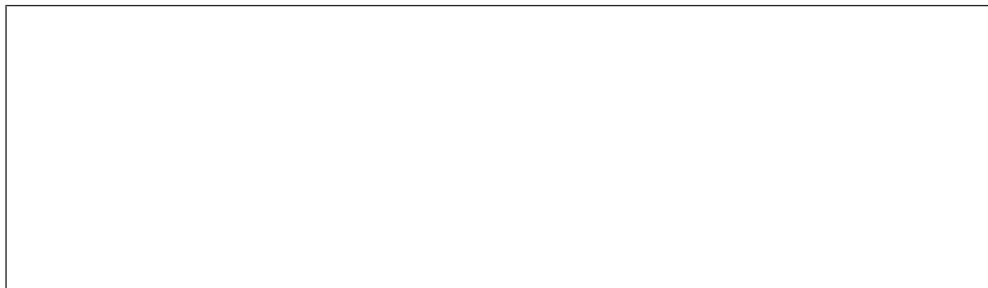
Szerviz időpont foglalásáról a www.miele.hu/service oldalon tájékozódhat.

A Miele Ügyfélszolgálat elérhetőségei megtalálhatók ennek a dokumentumnak a végén.

Az ügyfélszolgálatnak szüksége lesz a modellazonosítóra és a sorozatszámra (SN). Mindkét adatot megtalálja a típustáblán, vagy a „Kezelés” c. fejezet „SmartLine-elem (Tepan Yaki) adatok megjelenítése” c. részben.

Típustábla

Ragassza ide a mellékelt típustáblát. Ügyeljen arra, hogy a modell megnevezése ennek a dokumentumnak a hátoldalán lévő adatokkal megegyezik.



Garancia

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

Utólag vásárolható tartozékok


Üvegkerámia és nemesacél tisztítószer 250 ml

Eltávolítja a nagyobb szennyeződéseket, vízkőfoltokat és alumínium maradványokat.

Mikroszálas kendő

Eltávolítja az ujjlenyomatokat és az enyhe szennyeződéseket.

Biztonsági utasítások a beszereléshez

 A szakszerűtlen beépítés miatti károk.

A szakszerűtlen beépítés károsíthatja a SmartLine-elemet (Tepan Yaki).

A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) csak képzett szakemberrel szereltesse be.

 A hálózati feszültség áramütést okozhat.

Az elektromos hálózathoz való szakszerűtlen csatlakozás áramütést okozhat.

A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) csak képzett elektrotechnikai szakemberrel csatlakoztassa az elektromos hálózatra.

 A leeső tárgyak károkat okozhatnak.

Felső szekrény vagy egy páraelszívó szerelésekor a SmartLine-elem (Tepan Yaki) károsodhat.

A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) csak a felső szekrények és a páraelszívó felszerelése után építse be.

Ha a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) javítási munkák miatt kiszere-
lik, megsérülhet a szigetelő szalag a SmartLine-elem (Tepan Yaki)
széle alatt.

A visszaszereléskor mindig cserélje ki a szigetelőszalagot.

▶ A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) nem szabad hűtőkészülékek, mosogatógépek, mosó- és szárítógépek fölé beszerelni.

▶ Ezt a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) csak olyan tűzhelyek és sütők fölé szabad beépíteni, amelyeket párologtatós hűtőrendszerrel szereltek fel.

▶ Biztosítsa, hogy a SmartLine-elem (Tepan Yaki) beszerelése után a hálózati csatlakozókábelhez ne lehessen hozzányúlni.

▶ A SmartLine-elem (Tepan Yaki) beépítése után a gáztömlő és a hálózati csatlakozókábelek nem érintkezhetnek a készülék forró részeivel.

▶ A SmartLine-elem (Tepan Yaki) hálózati csatlakozó kábeleinek a beépítést követően nem szabad mozgó konyhai elemekkel (pl. egy fiókkal) érintkezniük, és nem lehetnek kitéve mechanikai terhelésnek.

Telepítés

▶ A munkalap furnérjaihoz hőálló (100 °C) ragasztót kell használni, nehogy leváljanak vagy deformálódjanak. A sarokprofiloknak hőállóknak kell lenniük.

▶ Az egyes SmartLine-elemek közötti fugák hőálló (min. 160 °C) szilikon szigetelőanyaggal kerülnek kitöltésre. Síkba építhető kivitel esetén a SmartLine-elem(ek) és a munkalap közötti fugát egy hőálló (min. 160 °C) szilikon szigetelőanyaggal kell kitölteni.

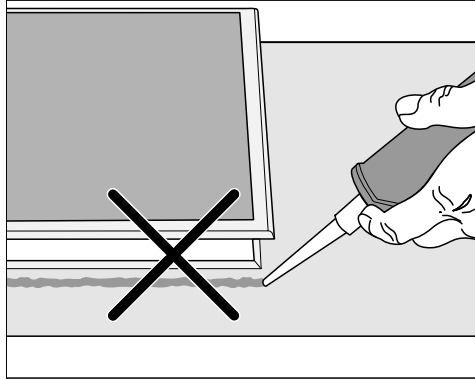
A SmartLine-elemeknek a beépítést követően alulról hozzáférhetőnek kell lenniük, hogy az alsó szekrényt karbantartási munkálatokhoz le lehessen venni. Ha a SmartLine-elemek alulról nem hozzáférhetőek, a szigetelőanyagot el kell távolítani, hogy azokat ki lehessen szerelni.

▶ Ha a SmartLine-elem (Tepan Yaki) egy SmartLine-elem pultba építhető páraelszívóval kombinálva kerül beépítésre, először a páraelszívót kell beépíteni.

▶ Tartsa be a biztonsági távolságokat (lásd a „Telepítés“ c. fejezet „Biztonsági távolságok“ c. részt).

▶ Ha több készüléket épít be, akkor minden egyes készülék alatt be kell tartania a megfelelő biztonsági távolságokat (lásd a „Telepítés“ c. fejezet „Biztonsági távolságok“ c. részét).

Kiegészítő biztonsági utasítások a ráültetési beszereléshez

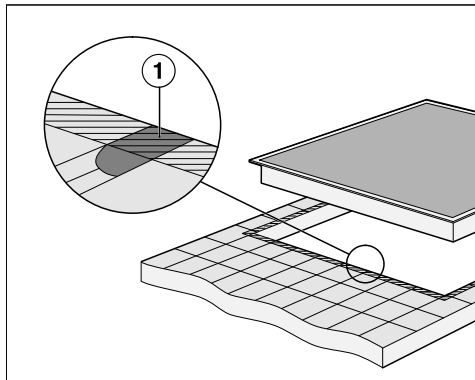


⚠ A helytelen beépítés károkat okozhat.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) és a munkalap a SmartLine-elem (Tepan Yaki) esetlegesen szükséges kiszérésekor sérülhet, ha a SmartLine-elem (Tepan Yaki) szigetelőanyaggal van tömítve.

Ne használjon fugázó anyagot a SmartLine-elem (Tepan Yaki) és a munkalap között.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) széle alatti tömítés elegendő szigetelést biztosít a munkalap felé.



► A ① fugáknak és a SmartLine-elem (Tepan Yaki) felfekvő felülete alatti csíkozott területnek simának és egyenesnek kell lenniük, hogy a SmartLine-elem (Tepan Yaki) egyenletesen feküdjön fel, és a készülék felső részének pereme alatti tömítőszalag biztosítsa a tömítést a munkalap felé.

Telepítés

Kiegészítő biztonsági utasítások a síkba történő beszereléshez

 Az alkalmatlan szigetelőanyag károkat okozhat.

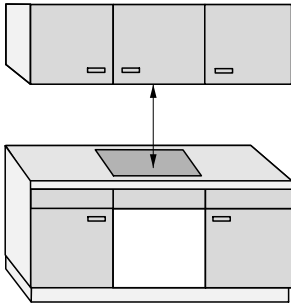
Az alkalmatlan fugatömítő anyag károsíthatja a természetes követ. Természetes kőnél és a természetes kőből készült csempénél kizárólag természetes kőhöz alkalmas szilikonos fugatömítő anyagot használjon. Vegye figyelembe a gyártó útmutatásait.

► A síkba építhető SmartLine-elem (Tepan Yaki) csak a természetes kőből (gránit, márvány), tömör fából készült, valamint csempézett munkalapba történő beépítésre alkalmas. Más anyagokból készült munkalap esetén kérdezze meg az érintett gyártót arról, hogy a munkalap alkalmas-e a SmartLine-elem (Tepan Yaki) síkba építhető kiviteléhez.

- Természetes kőből készült munkalapok: a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) közvetlenül a marásba kell behelyezni.
- Tömör fa, csempézett munkalapok: a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) falécekkel kell rögzíteni a kivágásban. A léceket egy kivitelezőnek kell elkészítenie helyben, ez nem szállítási tartozék.

Biztonsági távolságok

Biztonsági távolság a SmartLine-elem (Tepan Yaki) felett



A SmartLine-elem (Tepan Yaki) és a fölé helyezett páraelszívó között:

- Be kell tartania a páraelszívó gyártója által megadott biztonsági távolságot.
- Be kell tartania a legnagyobb előírt biztonsági távolságot, ha egy páraelszívó alá több készüléket szereltek be, amelyekhez eltérő biztonsági távolságokat adtak meg.

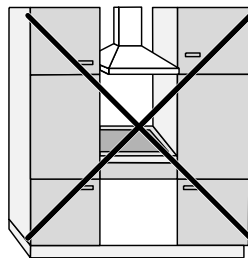
Ha gyúlékony anyagok (pl. fali szekrény) van a SmartLine-elem (Tepan Yaki) fölé szerelve, a biztonsági távolságnak legalább 500 mm mm-nek kell lennie.

Telepítés

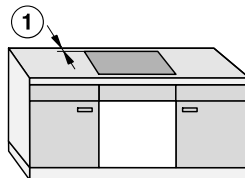
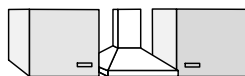
Biztonsági távolság a SmartLine- elem (Tepan Yaki) mögött és mellett

A következő minimális távolságokat kell betartani egy magas szekrénytől vagy a helyiség falától:

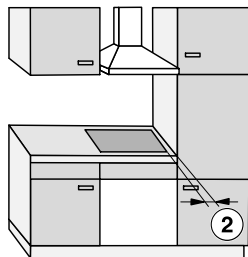
- **hátul** ① a munkalap kivágásától a munkalap hátsó éléig: 50 mm és
- **jobb oldalon** ② a munkalap kivágásától egy mellette álló bútorig (pl. magas szekrény) vagy a helyiség faláig: 40 mm és a másik oldalon 200 mm minimális távolság vagy
- **bal oldalon** ③ a munkalap kivágásától a mellette álló bútorig (pl. magas szekrény) vagy a helyiség faláig: 40 mm és a másik oldalon 200 mm minimális távolság



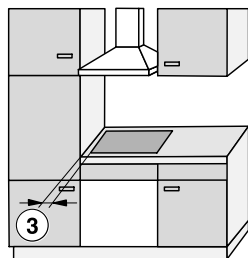
Nem engedélyezett



Nagyon ajánlott



Nem ajánlott



Nem ajánlott

Biztonsági távolságok a SmartLine-elem (Tepan Yaki) alatt

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) beszereléséhez és a biztonsági távolságok betartásához három változat közül választhat:

1. közbenső aljzat vagy padlólemez nélkül
2. közbenső aljzattal
3. légbevezetéssel optimalizált padlólemezzel

Ha több készüléket épít be, akkor minden egyes készülék alatt be kell tartania a megfelelő biztonsági távolságokat.

A további specifikációkat a megfelelő rész ismerteti.

A légbevezetéssel optimalizált padlólemez és a közttes aljzat nem kombinálható.

Kombinálás esetén a meleg levegő ismét beszívásra kerül. A SmartLine-elem (Tepan Yaki) nem hűl le megfelelően.

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) alulról szellőzik.

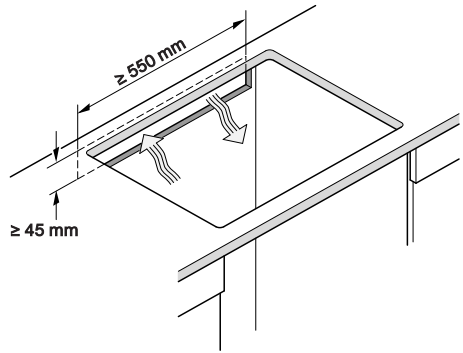
A SmartLine-elem (Tepan Yaki) alatt található fiók felmelegszik.

Ha a SmartLine-elem (Tepan Yaki) alá egy fiókot akar beépíteni, javasoljuk, hogy a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) légbevezetéssel optimalizált padlólemezzel szerelje be, hogy csökkentse a SmartLine-elem (Tepan Yaki) hulladékhőjét.

A hátfal kivágása

A szellőzéshez és a **hálózati csatlakozó-kábel elvezetéséhez** egy kivágást kell készítenie a hátfalon.

A hátfal kivágását a következő előírások szerint készíttse el:



Telepítés

1. Közberső aljzat vagy padlólemez nélkül

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) szellőzésének biztosítása céljából egy fióktól vagy egy sütőtől biztonsági távolságot kell tartani a SmartLine-elem (Tepan Yaki) alatt.

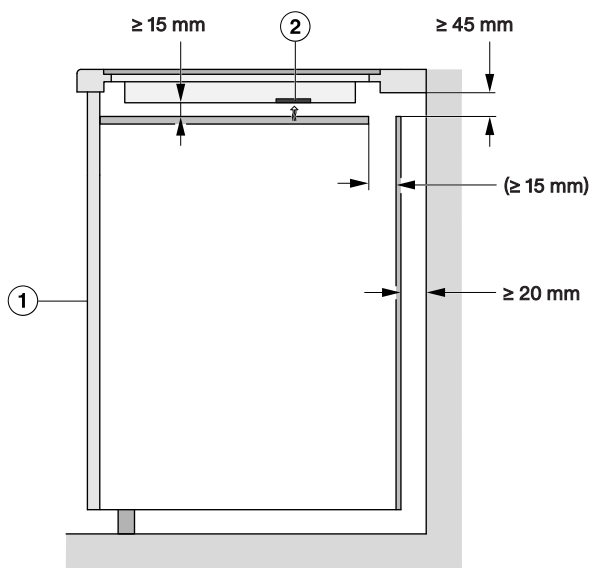
Biztonsági távolság a SmartLine-elem ⁽¹⁾ Tepan Yaki alsó részétől

- a fiók felső pereméig: ≥ 5 mm
- a fiók aljáig: ≥ 75 mm
- a sütő felső pereméig: ≥ 15 mm

¹ Az alsó rész a SmartLine-elem (Tepan Yaki) alsó részének külső oldala. A mélyebbre nyúló szerkezetek, mint pl. a csatlakozódobozok, a távtartó lemezek és hasonlók nem számítanak a legmélyebb pontnak, és nem lényegesek a legkisebb távolság kiszámítása szempontjából.

2. Közberső aljzat

A zárójelben megadott méretek ajánlások.



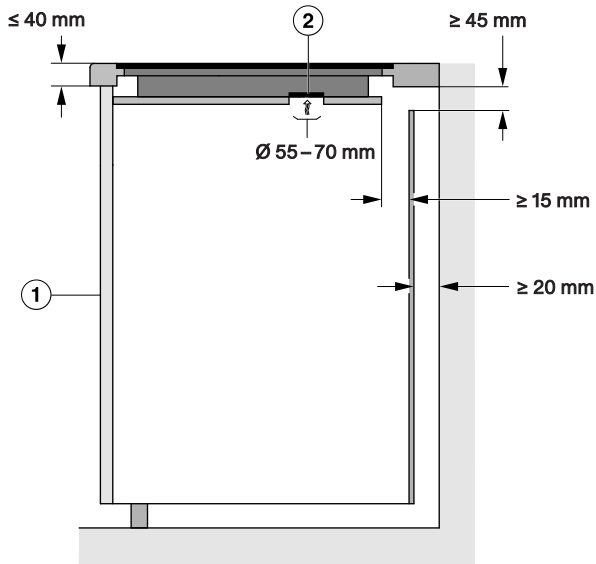
Oldalnézet

- ① Elöl
- ② Ventilátor

3. Légbevezetéssel optimalizált padlólemez

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) teljesítménye a szellőzéstől függ.

A légbevezetéssel optimalizált padlólemezen a ventilátorok helyén nyílások találhatók. A légbevezetéssel optimalizált padlólemez létrehozására vonatkozó előírások ebben a részben találhatók.



Oldalnézet

- ① Elöl
- ② Ventilátor

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) szellőzésének biztosítása céljából a légbevezetéssel optimalizált padlólemez alatt a fióktól biztonsági távolságot kell tartani.

Biztonsági távolság a **légbevezetéssel optimalizált padlólemez alsó részétől**

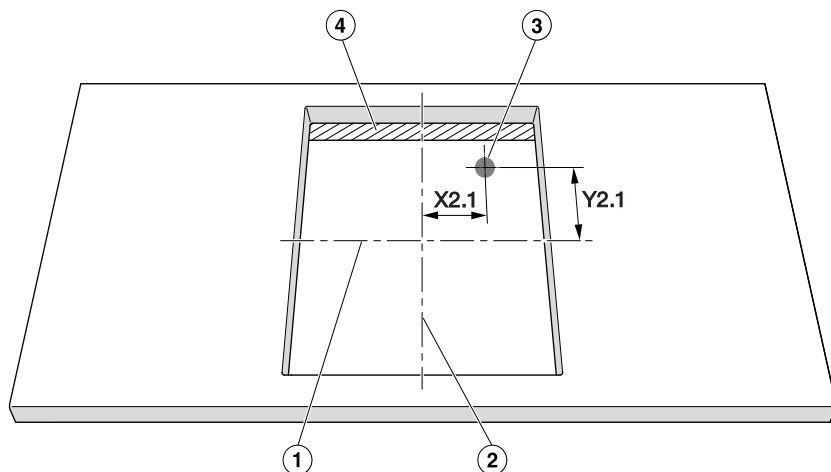
- a fiók felső pereméig: ≥ 5 mm
- a fiók aljáig: ≥ 75 mm
- a köztet lap felső pereméig: nem engedélyezett

A légbevezetéssel optimalizált padlólemez és a SmartLine-elem (Tepan Yaki) között nem lehet hézag.

Hézag esetén a meleg levegő ismét beszívásra kerül. A SmartLine-elem (Tepan Yaki) nem hűl le megfelelően.

Telepítés

A szellőzőnyílások helyzete és kivágásai



Nem méretarányos felülnézet. Az ábra a kivágást ráültetve mutatja.
A síkba építhető kivételre is vonatkozik.

- ① A kivágás magasságának közepe
- ② A kivágás szélességének közepe
- ③ Szellőző kivágása, kerek (\varnothing 55–70 mm)
- ④ Légrés (\geq 15 mm)

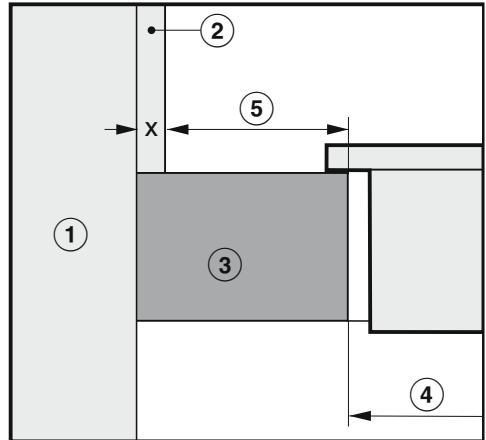
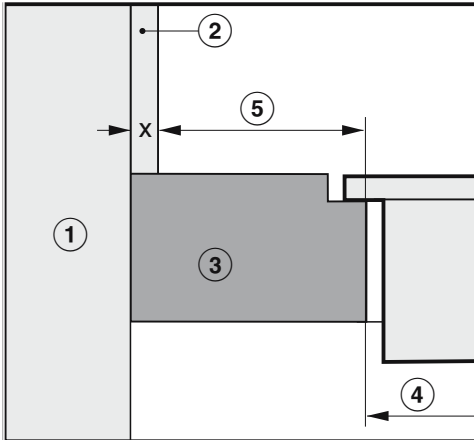
X2.1	Y2.1
Távolság a kivágás közepéig (mm)	
45	101

Biztonsági távolság a fülkeburkolattól

Ha fülkeburkolatot helyeznek fel, akkor hagyni kell egy minimális távolságot a munkalap kivágása és a burkolat között, mivel a magas hőmérséklet módosíthatja vagy tönkretelheti az anyagokat. A magas hőmérséklet módosíthatja vagy megrongálhatja az anyagokat.

Síkba építhető kivitel

Ráültethető kivitel



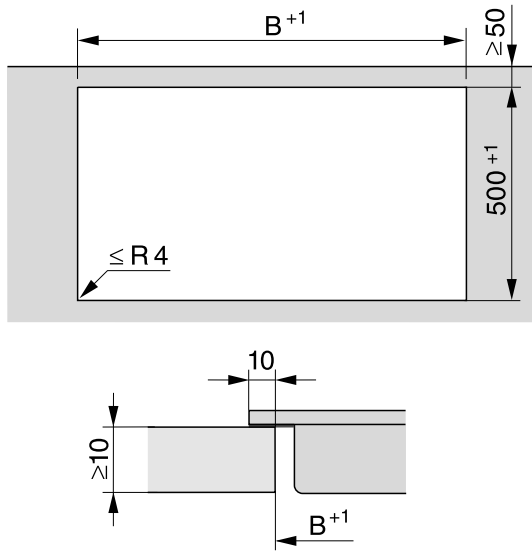
- ① Falazat
- ② Fülkeburkolat mérete $x =$ a fülkeburkolat vastagsága
- ③ Munkalap
- ④ A munkalap kivágása
- ⑤ A legkisebb távolság
éghető anyagok (pl. fa) esetén
, nem éghető anyagok (pl. fém, természetes kő, kerámia csempe) esetén

Anyag	Oldal		Szemközti oldal	
	Éghető	Nem éghető	Éghető	Nem éghető
Hátul	50 mm	50 mm – méret x	–	–
Jobb oldal	40 mm	40 mm – méret x	200 mm	200 mm – méret x
Bal oldal	40 mm	40 mm – méret x	200 mm	200 mm – méret x



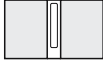

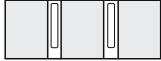


lásd a „Telepítés“ c. fejezet „Biztonsági távolságok“ c. részét
 Példa: a nem éghető fülkeburkolat vastagsága 15 mm
 50 mm - 15 mm = 35 mm legkisebb távolság

Telepítés

Munkalap kivágása a ráültethető kivitelhez









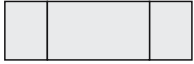


Ráültethető kivitel SmartLine-elem pultba építhető páraelszívóval

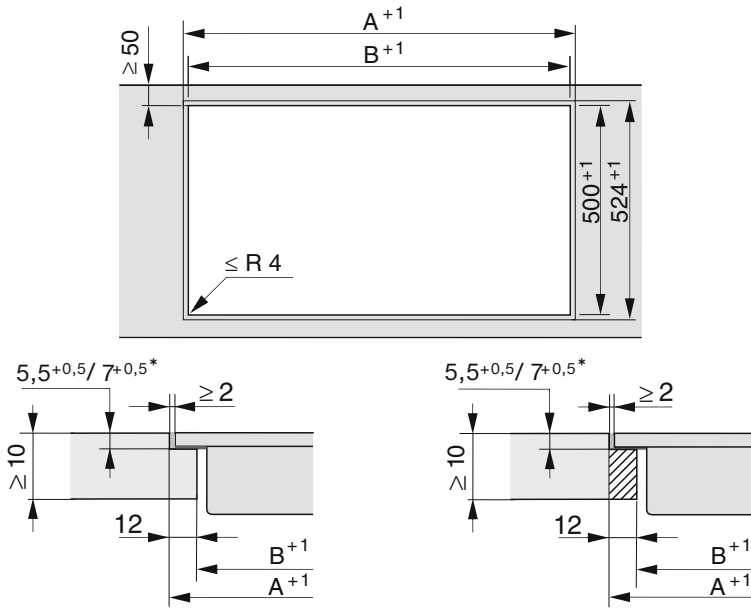
Példák kombinációkra	Mennyiség x szélesség [mm]		Méret B [mm]
	Főzőelemek	Pultba építhető páraelszívók	
	1 x 378	1 x 120	481
	1 x 620	2 x 120	845
	2 x 378	1 x 120	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1226
	3 x 378	2 x 120	1365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1607
	4 x 378	2 x 120	1746

Telepítés

Ráültethető kivitel SmartLine-elem pultba építhető páraelszívó nélkül

Példák kombinációkra	Mennyiség x szélesség [mm] Főzőelemek	Méret B [mm]
	1 x 378	359
	2 x 378	740
	1 x 378 1 x 620	982
	3 x 378	1121
	1 x 378 1 x 800	1163
	2 x 378 1 x 620	1363
	4 x 378	1502
	2 x 378 1 x 800	1543
	2 x 378 1 x 936	1679

A munkalap kivágása a síkba építhető kivitelhez



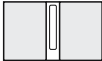

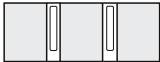




Természetes kőből készült munkalap





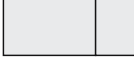
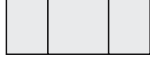

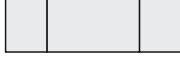
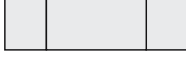
Fa munkalap

Telepítés

Síkba építhető kivitel SmartLine-elem pultba építhető páraelszívóval

Példák kombinációkra	Mennyiség x szélesség [mm]		Méret A [mm]	Méret B [mm]
	Főzőelemek	Pultba építhető páraelszívók		
	1 x 378	1 x 120	505	481
	1 x 620	2 x 120	869	845
	2 x 378	1 x 120	886	862
	1 x 378 1 x 620	2 x 120	1250	1226
	3 x 378	2 x 120	1389	1365
	2 x 378 1 x 620	2 x 120	1631	1607
	4 x 378	2 x 120	1770	1746

Síkba építhető kivitel SmartLine-elem pultba építhető páraelszívó nélkül

Példák kombinációkra	Mennyiség x szélesség [mm] Főzőelemek	Méret A [mm]	Méret B [mm]
	1 x 378	383	359
	2 x 378	764	740
	1 x 378 1 x 620	1006	982
	3 x 378	1145	1121
	1 x 378 1 x 800	1187	1163
	2 x 378 1 x 620	1387	1363
	4 x 378	1526	1502
	2 x 378 1 x 800	1567	1543
	2 x 378 1 x 936	1703	1679

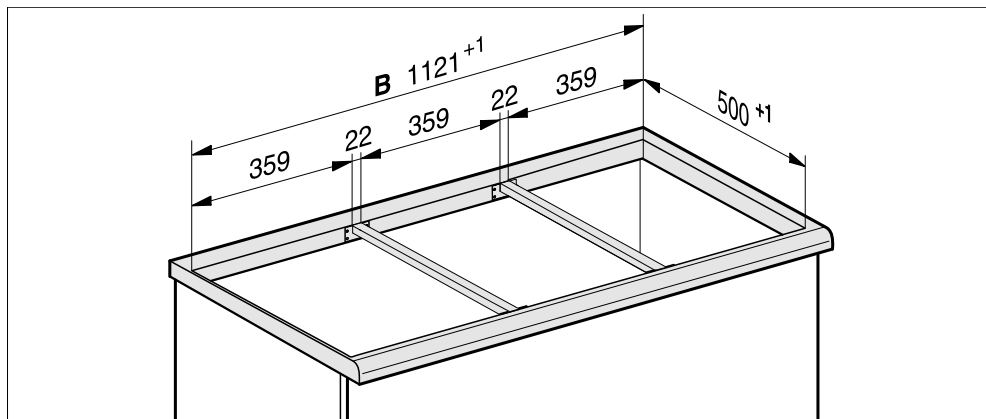
Telepítés

Összekötőelemek egy SmartLine-elem ráültetett kiviteléhez

Ha több készüléket kell beépíteni, helyezzen el közöttük összekötőelemeket.

A mellékelt rögzítők csak egy SmartLine-elem pultba építhető páraelszívó beépítéséhez szükségesek.

3 elem és 2 összekötőelem beépítése

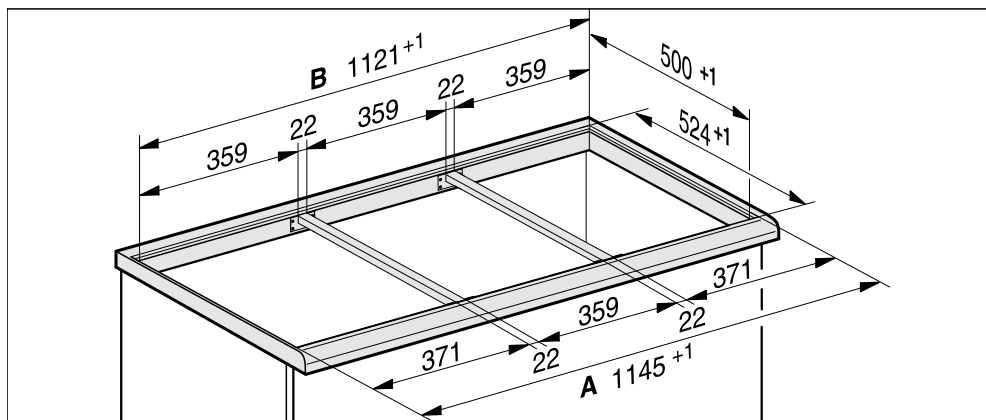


Összekötőelemek egy SmartLine-elem síkba építhető kiviteléhez

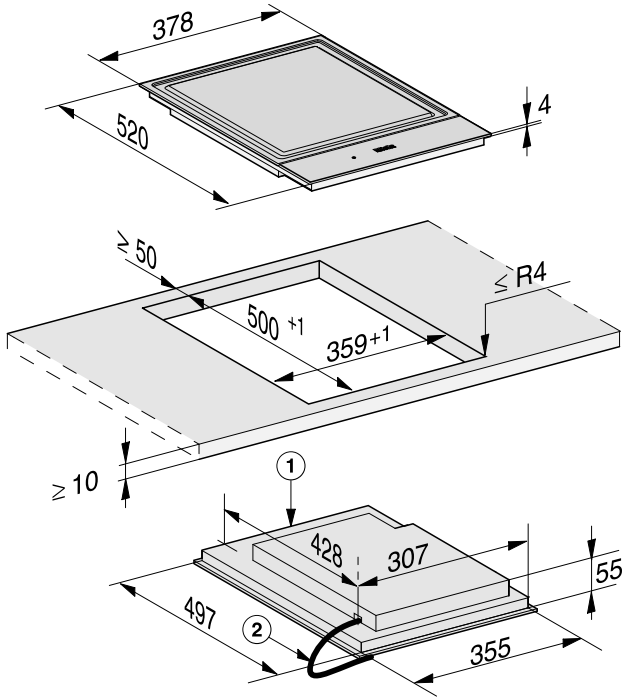
Ha több készüléket kell beépíteni, helyezzen el közöttük összekötőelemeket.

A mellékelt rögzítők csak egy SmartLine-elem pultba építhető páraelszívó beépítéséhez szükségesek.

3 elem és 2 összekötőelem beépítése



Beszerelési méretek a ráültethető kivitelhez

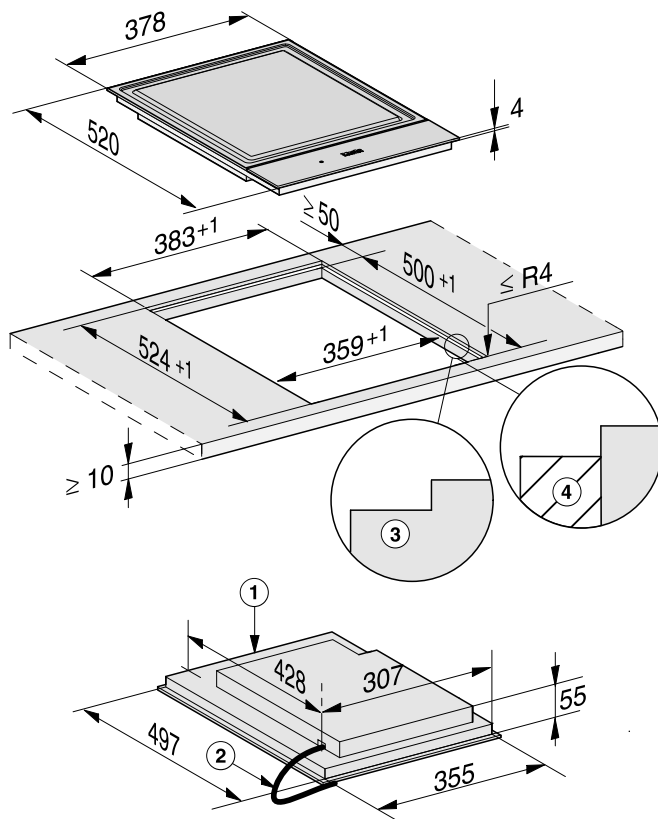


Minden méret mm-ben van megadva.

- ① Elöl
- ② Csatlakozókábel, L = 2 000 mm

Telepítés

Beszerelesi méretek a síkba építhető kivitelhez



Minden méret mm-ben van megadva.

- ① Elöl
- ② Csatlakozókábel, L = 2 000 mm
- ③ Lépcsős marás (Részletes rajzok a „Telepítés“ fejezet „Munkalap kivágása – síkba építhető“ részben)
- ④ Faléc 12 mm (nem szállított tartozék, részletes rajzok a „Telepítés“ fejezet „Munkalap kivágása – síkba építhető“ részben)

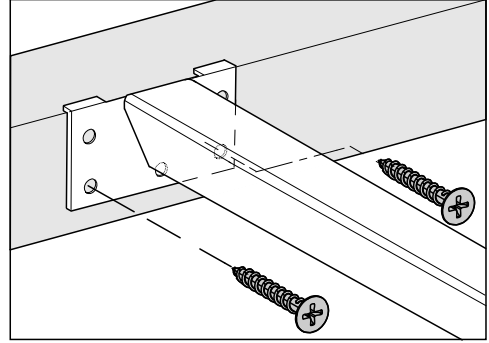
Ráültetett SmartLine-elem (Tepan Yaki) beépítése

A munkalap előkészítése a ráültethető kivitelhez

- Vegye figyelembe a biztonsági távolságokat (lásd a „Telepítés“ c. fejezet „Biztonsági távolságok“ c. részét).
- Készítse el a munkalap kivágását.
- Fából készült munkalapok: szigetelje a vágott felületet speciális lakkal, szilikon kaucsukkal vagy műgyantával, hogy megakadályozza a nedvesség miatti felpúposodást. A tömítőanyag legyen hőálló.

Ügyeljen arra, hogy ezek az anyagok ne kerüljenek a munkalap felületére.

Összekötőelemek ráültetett rögzítése fából készült munkalapra

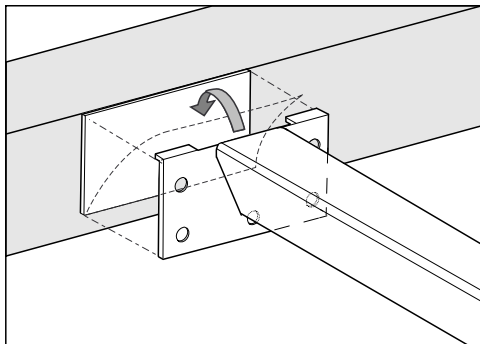


- Helyezze szintbe az összekötőelemeket a kivágás felső szélén.
- Rögzítse az összekötőelemeket a tartozékként szállított 3,5 x 25 mm-es facsavarokkal. Ehhez használja:
 - a középső furatokat, ha az összekötőelemektől jobbra vagy balra a következő SmartLine-elemek vannak beépítve: CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)
vagy
 - a két külső furatot minden más kombináció esetében

Telepítés

Összekötőelemek ráültetett rögzítése természetes kőből készült munkalapokon

Az összekötőelemek rögzítéséhez erős, kétoldalú ragasztószalagra van szükség (nem szállítási tartozék).



- Helyezze fel a ragasztószalagot a kivágás felső szélére.
- Helyezze szintbe az összekötőelemeket a kivágás felső szélén.
- Nyomja rá szorosan az összekötőelemeket.

Ráültetett SmartLine-elem (Tepan Yaki) behelyezése

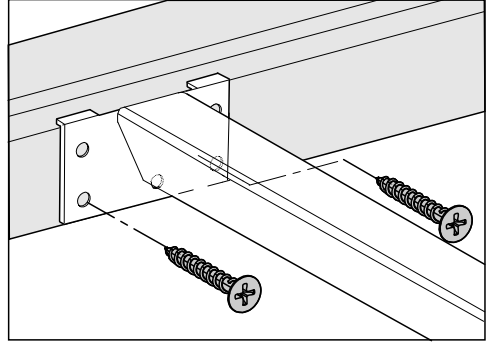
- Ragassza a mellékelt szigetelőszalagot a SmartLine-elem (Tepan Yaki) széle alá. A szigetelőszalagot ne feszítve ragassza fel.
- Vezesse a SmartLine-elem (Tepan Yaki) csatlakozókábelét a munkalap kivágásán keresztül lefelé.
- Helyezze a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) a munkalap kivágásba. Ügyeljen arra, hogy:
 - a készülék tömítése felfeküdjön a munkalapra, biztosítva a tömítettséget a munkafelület felé
 - az összes résszélesség azonos legyen
- Ha a tömítés a sarkokon nem fekszik fel helyesen a munkalapra, akkor dekopír fűrészszel óvatosan utólag ki tudja bővíteni a sarkok lekerekítéseit ($\leq R4$).
- Ha egy légbefúvatással optimalizált padlólemez van beépítve, helyezze el a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) úgy, hogy a ventilátorok a kivágások felett legyenek.
- Csatlakoztassa a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) a villamos hálózatra.
- Ellenőrizze a SmartLine-elem (Tepan Yaki) működését.
- Az egyes SmartLine-elemek közötti fugákat hóálló (min. 160 °C) szilikon szigetelőanyaggal kell kitölteni.

SmartLine-elem (Tepan Yaki) beépítése síkban

A munkalap előkészítése a síkba építhető kivitelhez

- Vegye figyelembe a biztonsági távolságokat (lásd a „Telepítés“ c. fejezet „Biztonsági távolságok“ c. részét).
- Készítse el a munkalap kivágását.
- Tömör fa/csempézett munkalapok: rögzítse a fa léceket 5,5 vagy 7 mm-rel (CS 7611 FL) a munkalap felső éle alatt.

Összekötőelemek rögzítése síkban fa munkalapra

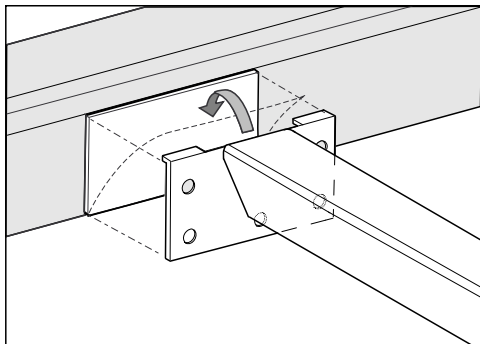


- Az összekötőelemeket helyezze szintbe a lépcsős marás alsó szintjén.
- Rögzítse az összekötőelemeket a tartozékként szállított 3,5 x 25 mm-es facsavarokkal. Ehhez használja:
 - a középső furatokat, ha az összekötőelemektől jobbra vagy balra a következő SmartLine-elemek vannak beépítve: CS 7611, CS 7641, CS 7101(-1), CS 7102(-1)
vagy
 - a két külső furatot minden más kombináció esetében

Telepítés

Összekötőelemek rögzítése síkban természetes kőből készült munkalapokon

Az összekötőelemek rögzítéséhez erős, kétoldalú ragasztószalagra van szükség (nem szállítási tartozék).



- Helyezze fel a ragasztószalagot a lépcsős marás alsó szintjére.
- Az összekötőelemeket helyezze szintbe a lépcsős marás alsó szintjén.
- Nyomja rá szorosan az összekötőelemeket.

SmartLine-elem (Tepan Yaki) behelyezése síkban

- Ragassza a mellékelt szigetelőszalagot a SmartLine-elem (Tepan Yaki) széle alá. A szigetelőszalagot ne feszítve ragassza fel.
- Vezesse a SmartLine-elem (Tepan Yaki) csatlakozókábelét a munkalap kivágásán keresztül lefelé.
- Helyezze a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) a munkalap kivágásba. Ügyeljen arra, hogy:
 - a készülék tömítése felfeküdjön a munkalapra, biztosítva a tömítettséget a munkafelület felé
 - az összes résszélesség azonos legyen
- Ha egy légbevezetéssel optimalizált padlólemez van beépítve, helyezze el a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) úgy, hogy a ventilátorok a kivágások felett legyenek.
- Csatlakoztassa a SmartLine-elemet (Tepan Yaki) a villamos hálózatra.
- Ellenőrizze a SmartLine-elem (Tepan Yaki) működését.
- Az egyes SmartLine-elemek közötti fugákat, illetve a SmartLine-elemek és a munkalap közötti fugákat hőálló (min. 160 °C) szilikon szigetelőanyaggal kell kitölteni.

Elektromos csatlakozás



A szakszerűtlen csatlakoztatás miatti károk.

A szakszerűtlen beszerelési és karbantartási munkálatok vagy javítások veszélyeztethetik a felhasználót.

A Miele nem tehető felelőssé azokért a károkért, amelyek a szakszerűtlen telepítési és karbantartási munkák vagy javítások során keletkeznek, vagy a telepítés során kimaradt vagy megszakadt védővezető okozott (pl. áramütés).

A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) csak képzett elektrotechnikai szakemberrel csatlakoztassa az elektromos hálózatra.

Az elektrotechnikai szakembernek pontosan ismernie kell az országszer- te érvényes előírásokat és a helyi elektromos szolgáltató kiegészítő elő- írásait, és azokat pontosan be kell tartania.

A beszerelést követően biztosítani kell az üzemi szigeteléssel ellátott al- katrészek érintésvédelmét.

Összteljesítmény

Lásd az adattáblán

Csatlakoztatási adatok

A szükséges csatlakoztatási adatokat az adattáblán találja meg. Ezeknek az ada- toknak meg kell egyezniük az elektromos hálózat adataival.

Hibaáram védőkapcsoló


A biztonság növelésére a VDE, ill. az ÖVE (Osztrák Elektrotechnikai Szövet- ség) a SmartLine-elem (Tepan Yaki) elé egy 30 mA kioldóáramú FI-áramvédő- kapcsoló bekötését ajánlja.

Leválasztó berendezések

A SmartLine-elem (Tepan Yaki) minden pólusát leválasztó berendezésekkel kell leválasztani. Leválasztott állapotban az érintkezők közötti távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie. A leválasztó be- rendezések túláram elleni védőberende- zések és áramvédő kapcsolók.

Telepítés

Leválasztás a hálózatról

 A hálózati feszültség áramütést okozhat.

A szerelési és/vagy karbantartási munkák alatt a hálózati feszültség visszakapcsolása áramütéshez vezethet.

Leválasztás után biztosítsa a hálózatot a visszakapcsolás ellen.

Ha az áramkört le kell választania a hálózatról, a bekötés módjától függően tegye a következőt:

Olvadó biztosíték

- Vegye ki teljesen a biztosító betéteket a csavaros sapkákból.

Olvadó biztosíték helyére csavarható kismegszakító

- Az ellenőrző gombot (piros) addig kell nyomni, amíg a középső gomb (fekete) ki nem ugrik.

Kismegszakító

- Kismegszakító, legalább B vagy C típus: Állítsa a kapcsolót 1-ről (Be) 0-ra (Ki).

FI-áramvédőkapcsoló

- (Érintésvédelmi védőkapcsoló): A főkapcsolót 1-ről (Be) 0-ra (Ki) állítsa át, vagy nyomja meg az ellenőrző gombot.


Csatlakozókábel

A SmartLine-elemet (Tepan Yaki) a bekötési rajz szerint kell bekötni arra alkalmas keresztmetszetű, H 05 VV-F (PVC-szigetelésű) típusú csatlakozókábellel.

A csatlakoztatási lehetőségeket a bekötési rajzon találja.

Az ön SmartLine-elemének (Tepan Yaki) megengedett csatlakozási feszültségét és a hozzá tartozó csatlakozási értéket a típustáblán találja.

Hálózati csatlakozókábel cseréje

 A hálózati feszültség áramütést okozhat.

Az elektromos hálózathoz való szakszerűtlen csatlakozás áramütést okozhat.

A hálózati csatlakozókábelt csak képzett elektrotechnikai szakemberrel cseréltesse ki.

A hálózati csatlakozókábel cseréjekor kizárólag a H 05 VV-F (PVC-szigetelésű) kábeltípust használja megfelelő átmérővel. A hálózati kábel a gyártónál vagy az ügyfélszolgálatnál szerezhető be.

Miele Kft.

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

CS 7632 FL

hu-HU

M.-Nr. 10 733 761 / 04