

# Naudojimo ir montavimo instrukcija “Gourmet” indų pašildymo stalčius



**Būtinai** perskaitykite šią naudojimo ir montavimo instrukciją prieš statydami, montuodami ir naudodami prietaisą. Tokiu būdu apsisaugosite patys ir nesugadinsite prietaiso.

# Turinys

---

<b>Saugos nurodymai ir įspėjimai</b> .....	4
<b>Aplinkos apsauga</b> .....	11
<b>Apžvalga</b> .....	12
ESW 7010, ESW 7110 .....	12
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 .....	13
Valdymo ir indikacijos elementai .....	14
Kartu pristatomi priedai .....	15
<b>Pirmasis paleidimas</b> .....	16
Pirmasis stalčiaus valymas .....	16
Pirmasis stalčiaus įkaitinimas .....	16
“Miele@home” .....	17
<b>Valdymas</b> .....	20
Valdymo principas .....	20
“MobileStart” naudojimas .....	21
Veikimo režimai .....	21
Trukmė .....	21
Temperatūros nustatymai .....	22
<b>Patiekalų šilumos palaikymas</b> .....	23
<b>Indų šildymas</b> .....	26
Įkaitinimo trukmė .....	26
Talpa .....	26
ESW 7010, ESW 7110 .....	27
ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120 .....	28
<b>Kepimas žemoje temperatūroje</b> .....	29
<b>Kitos naudojimo galimybės</b> .....	34
<b>Sujungimas su kitais “Miele” įmontuojamaisiais prietaisais</b> .....	35
<b>Šabo funkcija</b> .....	36
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	37
<b>Ką daryti, jei...</b> .....	39
<b>Pasirenkamieji priedai</b> .....	41
<b>Garantinis aptarnavimas</b> .....	42
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	42
Specifikacijų lentelė .....	42

Garantija .....	42
<b>Įrengimas</b> .....	43
Montavimo saugos nurodymai .....	43
Montavimo nurodymai.....	44
Montavimo matmenys ESW 7010, ESW 7110 .....	45
Derinimo prietaisas montavimui 450 mm aukščio nišose .....	45
Derinimo prietaisas montavimui 590 mm aukščio nišose .....	46
Šoninis vaizdas.....	47
Jungtys ir vėdinimas.....	48
Montavimo matmenys ESW 7020, ESW 7120 .....	49
Derinimo prietaisas montavimui 450 mm aukščio nišose .....	49
Derinimo prietaisas montavimui 590 mm aukščio nišose .....	50
Šoninis vaizdas.....	51
Jungtys ir vėdinimas.....	52
Montavimo matmenys ESW 7030 .....	53
Derinimo prietaisas montavimui 450 mm aukščio nišose .....	53
Derinimo prietaisas montavimui 590 mm aukščio nišose .....	54
Šoninis vaizdas.....	55
Jungtys ir vėdinimas.....	56
Montavimas.....	57
Elektros jungtis .....	58
<b>Garantijos sąlygos</b> .....	60
<b>Atitikties deklaracija</b> .....	61

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

Siekiant supaprastinti šią instrukciją, "Gourmet" šilumos palaikymo stalčius toliau vadinamas stalčiumi.

Šis stalčius atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant, kyla pavojus susižaloti ir patirti materialinę žalą.

Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo ir montavimo instrukciją. Joje pateikti svarbūs nurodymai apie prietaiso montavimą, saugą, naudojimą ir techninę priežiūrą. Taip apsisaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo pažeidimo.

Kaip nurodyta standarte IEC 60335-1, "Miele" rekomenduoja susipažinti su stalčiaus montavimo instrukcija, saugos nurodymais ir įspėjimais bei jais vadovautis.

"Miele" neatsako už žalą, atsiradusią dėl šių nurodymų nepaisymo.

Naudojimo ir montavimo instrukciją išsaugokite ir perduokite kitam galimam prietaiso savininkui.

### Tinkamas naudojimas

- ▶ Šis stalčius skirtas naudoti buityje ir panašioje aplinkoje.
- ▶ Šis stalčius nėra skirtas naudoti lauke.
- ▶ Stalčių naudokite tik buityje šioje instrukcijoje aprašytais naudojimo tikslais. Bet koks kitoks naudojimas yra draudžiamas.
- ▶ Žmonės, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų, nepakankamos patirties arba neišmanymo nesugeba saugiai valdyti stalčiaus, juo gali naudotis tik prižiūrimi arba instruktuojami atsakingo asmens. Šie žmonės stalčių naudoti neprižiūrimi gali tik tuomet, kai jiems paaiškinama, kaip tai daryti saugiai. Jie turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

# Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

## Vaikai namų ūkyje

- ▶ Aštuonerių metų neturintys vaikai negali naudotis stalčiumi, nebent jie yra nuolat prižiūrimi.
- ▶ Vyresni nei aštuonerių metų vaikai stalčiumi be priežiūros gali naudotis tik jei apie stalčių jiems paaiškinta tiek, kad galėtų saugiai jį naudoti. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- ▶ Vaikai neprižiūrimi negali valyti stalčiaus.
- ▶ Prižiūrėkite vaikus, esančius netoli stalčiaus. Jiems niekada neleiskite žaisti su stalčiumi.
- ▶ Naudojamas stalčius įkaista ir išjungus dar kurį laiką yra karštas. Neleiskite vaikams būti arti prietaiso, kol jis neatvės ir nekils pavojus nudegti.
- ▶ Pavojus uždusti. Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti. Laikykite ją vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## Techninė sauga

- ▶ Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų. Įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbus gali atlikti tik “Miele” įgalioti specialistai.
- ▶ Dėl pažeidimų stalčius gali tapti nesaugus. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada neekspluatuokite pažeisto prietaiso.
- ▶ Patikimas ir saugus stalčiaus naudojimas užtikrinamas tik tuomet, jeigu jis buvo prijungtas prie bendrojo maitinimo tinklo.
- ▶ Stalčiaus elektros sauga užtikrinama tik tuo atveju, jei jis prijungiamas prie pagal taisykles įrengtos sistemos su apsauginiu laidu. Tai pagrindinė saugos sąlyga ir jos laikytis privaloma. Jeigu abejojate, elektros instaliaciją patikėkite patikrinti elektrikui.
- ▶ Kad stalčius nebūtų pažeistas, specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, įtampa) turi sutapti su elektros tinklo duomenis.  
Prieš jungdami prietaisą, palyginkite šiuos duomenis. Kilus abejonių, pasikonsultuokite su elektriku.
- ▶ Kelių kištukų lizdai arba ilginamieji laidai neužtikrina reikiamos saugos (gaisro pavojus). Jų nenaudokite stalčių jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Stalčių naudokite tik įmontuotą, kad būtų užtikrinamas saugus jo veikimas.
- ▶ Šio stalčiaus negalima naudoti nestacionariose vietose (pavyzdžiui, laivuose).
- ▶ Palietus įtampingąsias jungtis ir pakeitus elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus jūsų gyvybei, dėl to gali sutrikti stalčiaus funkcijos.  
Jokių būdu neatidarykite stalčiaus korpuso.
- ▶ Jei stalčių remontuos ne “Miele” įgaliotosios techninės priežiūros tarnybos darbuotojas, neteksite teisės į garantiją.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

- ▶ “Miele” patikina, kad tik originalios atsarginės dalys atitinka saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jeigu nuo elektros laido pašalintas kištukas arba jo nebuvo, stalčių prijungti prie elektros tinklo privalo elektros specialistas.
- ▶ Jei pažeistas maitinimo laidas, būtina jį pakeisti kitu specialiu maitinimo laidu (žr. skyriaus “Įrengimas” poskyrį “Elektros jungtis”).
- ▶ Prieš įrengiant, atliekant techninę priežiūrą ir remontuojant, reikia visiškai atjungti stalčių nuo elektros tinklo. Norint tai užtikrinti, reikia
  - išjungti elektros instaliacijos saugiklius arba
  - visiškai išsukti elektros įsukamuosius elektros saugiklius, arba
  - iš kištukinio lizdo ištraukti tinklo kištuką (jei yra). Traukti reikia ne už laido, bet už kištuko.
- ▶ Jeigu stalčius bus montuojamas už priekinės baldų dalies (pvz., durų), jų niekada neuždarykite, kai naudojate stalčių. Už uždarytos priekinės baldų dalies kaupiasi šiluma ir drėgmė. Taip galite pažeisti stalčių, įmontavimui skirtą spintą ir grindis. Baldų duris uždarykite tik tuomet, kai stalčius bus visiškai atvėsęs.




## Tinkamas naudojimas

- ▶ Galite nusideginti prisilietę prie karšto stalčiaus ar karštų indų. Apsaugokite savo rankas, naudokite pirštines arba puodkėles. Naudokite tik sausas pirštines arba puodkėles. Šlapi arba drėgni tekstilės gaminiai geriau perduoda šilumą, todėl galite nusiplikyti karštais garais.
- ▶ Pavojus sukelti gaisrą! Stalčiuje nelaikykite plastikinių indų arba degių daiktų. Įjungus prietaisą, jie gali išsilydyti arba užsidegti.
- ▶ Dėl aukštos temperatūros poveikio gali pradėti degti netoli įjungto stalčiaus esantys daiktai. Stalčiaus niekada nenaudokite patalpų šildymui.
- ▶ Jokių būdu negalima vietoj kartu pristatomo neslidaus patiesalo naudoti virtuvinių rankšluosčių arba panašių daiktų.
- ▶ Didžiausia leistina teleskopinių bėgelių apkrova yra 25 kg. Jeigu perkrausite stalčių, atsistosite arba atsisėsite ant atidaryto stalčiaus, bus pažeisti bėgeliai.
- ▶ Apatinė stalčiaus dalis naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad netyčia jos nepaliestumėte, kai stalčius atidarytas.
- ▶ Neslidus patiesalas atsparus temperatūrai iki 200 °C. Įkaitusių maisto ruošimo indų dugno temperatūra gali būti aukštesnė, ypač stipriai kepinant. Prieš dėdami indus į stalčių, leiskite jiems šiek tiek atvėsti.
- ▶ Aukštoje temperatūroje pradeda lydytis indai iš plastiko ir aliuminio plėvelės. Naudokite tik karščiui atsparius indus iš porceliano, stiklo ir pan.
- ▶ Jeigu į stalčiaus vidų pateko drėgmė, galimas trumpasis jungimas. Atsargiai atidarykite ir uždarykite pilną stalčių, kad neišsipiltų skysčiai.

## Saugos nurodymai ir įspėjimai

---

► Režimą  “Speisen warmhalten” rinkitės norėdami išlaikyti šiltus ką tik paruoštus patiekalus, o ne pašildyti atvėsusius. Atkreipkite dėmesį, kad patiekalai į stalčių dedami pakankamai karšti.

► Jei temperatūra per žema, tam tikruose patiekaluose gali atsirasti bakterijų. Nustatykite pakankamai aukštą šilumos palaikymo temperatūrą.

### Valymas ir priežiūra

► Elektros smūgio pavojus. Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą. Nenaudokite valymo garais prietaiso.

### Transportavimo pakuočių utilizavimas

Pakuotė apsaugo prietaisą nuo pažeidimų transportuojant. Pakuotei parinktos aplinkai nekenkiančios ir perdirbti tinkamos medžiagos, todėl ji gali būti perdirbama.

Grąžinant pakuotę, taupomos žaliavos ir mažinamas susidarančių atliekų kiekis. Prietaisą pardavęs prekybininkas pakuotę priims atgal.

### Senos įrangos utilizavimas

Elektros ir elektroninėje įrangoje yra daug vertingų medžiagų. Tačiau joje taip pat yra medžiagų, reikalingų nepriekaištingam įrangos veikimui ir saugumo užtikrinimui. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali būti kenksmingos žmonių sveikatai ir aplinkai. Todėl jokių būdu senos įrangos nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis.

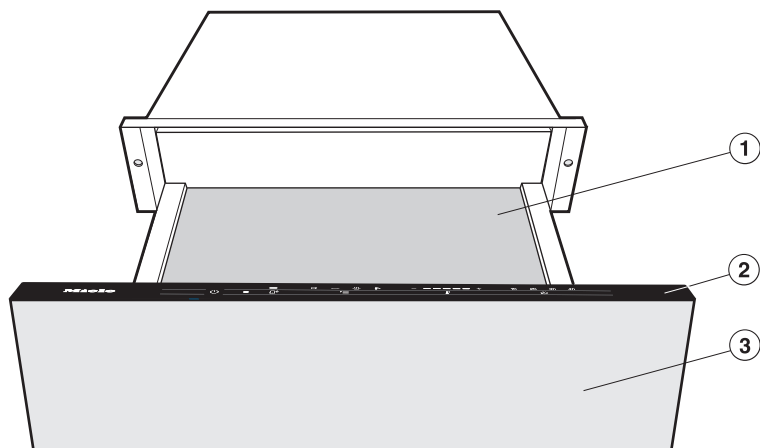


Pristatykite ją į artimiausią nenaudojamos elektros ir elektroninės įrangos surinkimo skyrių perdirbimui ir utilizavimui arba grąžinkite pardavėjui arba "Miele". Prieš pristatydami seną prietaisą į surinkimo skyrių, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Pasirūpinkite, kad sena, išvežti skirta įranga būtų laikoma vaikams nepasiekiamoje vietoje.

# Apžvalga

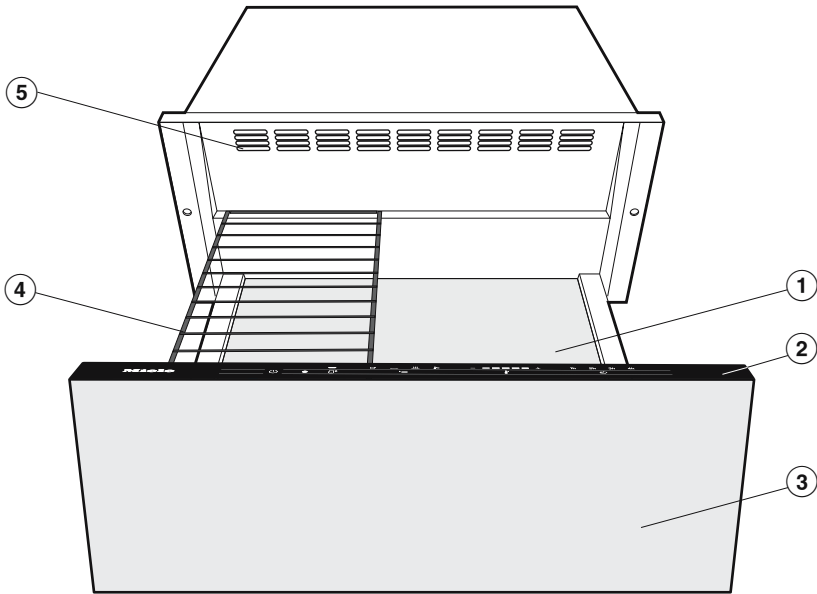
---

## ESW 7010, ESW 7110



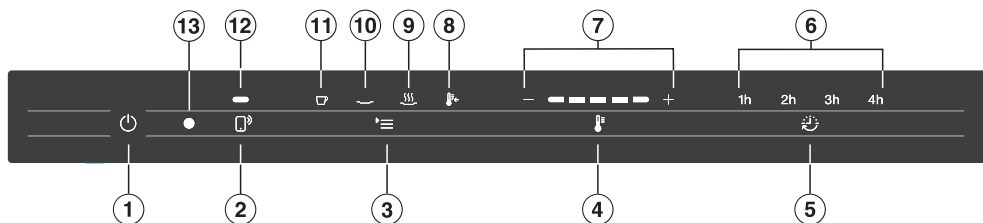
- ① Neslidus patiesalas
- ② Valdymo ir indikacijos elementai
- ③ Stalčiaus priekis su “Push2Open“ mechanizmu  
Stalčių atidarysite ir uždarysite lengvai spustelėję skydelį.

## ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120



- ① Neslidus patiesalas
- ② Valdymo ir indikacijos elementai
- ③ Stalčiaus priekis su "Push2Open" mechanizmu  
Stalčių atidarysite ir uždarysite lengvai spustelėję skydelį.
- ④ Pastatymo grotelės
- ⑤ Vėdinimo angos

## Valdymo ir indikacijos elementai



### Jutikliniai mygtukai

- ① Jutiklinis mygtukas “Ein / Aus” ①  
Įjungti ir išjungti stalčių
- ② Jutiklinis mygtukas ②  
Jeigu norite valdyti stalčių savo mobiliajame telefone
- ③ Jutiklinis mygtukas ③  
Pasirinkti veikimo režimą
- ④ Jutiklinis mygtukas ④  
Skirtas temperatūros nustatymui
- ⑤ Jutiklinis mygtukas ⑤  
Nustatyti ribotą trukmę arba atkurti nuolatinį veikimą

### Rodmenys / kontrolinės lemputės

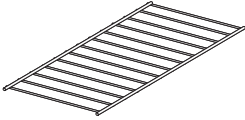
- ⑥ Pasirinktos trukmės rodmuo  
1 h = 1 valanda  
2 h = 2 valandos  
3 h = 3 valandos  
4 h = 4 valandos  
Jokio rodmens = nuolatinis veikimas
- ⑦ Kontrolinių lempučių segmentinis stulpelis  
Temperatūros rodmui
- ⑧ Kontrolinė lemputė ⑧  
Parodo nustatytą Kepimo žemoje temperatūroje režimą

- ⑨ Kontrolinė lemputė ⑨  
Parodo nustatytą Patiekalų šilumos palaikymo režimą
- ⑩ Kontrolinė lemputė ⑩  
Parodo nustatytą Maisto patiekimo / indų pašildymo režimą
- ⑪ Kontrolinė lemputė ⑪  
Parodo nustatytą veikimo režimą Puodeliai / stiklinės
- ⑫ Kontrolinė lemputė ⑫  
Parodo, jeigu stalčių galima valdyti savo mobiliajame įrenginyje
- ⑬ Optinė sąsaja  
(tik “Miele” garantinio aptarnavimo skyriui)

## Kartu pristatomi priedai

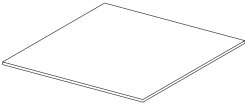
Jei reikia, galite papildomai užsisakyti komplekte esančius ir kitus priedus (žr. skyrių “Pasirinktiniai priedai”).

### Pastatymo grotelės



Skirtos padidinti naudojamą plotą (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

### Neslidus patiesalas



Užtikrina stabilią indų padėtį stalčiuje.

### “Miele” receptų knyga “Troškinimas žemoje temperatūroje”

Geriausi receptai iš “Miele” bandymų virtuvės

## Pirmasis paleidimas

- Nuimkite apsauginę plėvelę ir lipdukus.
- Palikite lipdukus su saugos ir montavimo nuorodomis bei specifikacijų lentelę.





Taip palengvinsite darbą garantinio aptarnavimo skyriui.

### Pirmasis stalčiaus valymas

- Iš stalčiaus išimkite neslidų patiesalą ir pastatymo groteles (jeigu yra). Nuvalykite juos šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria ir drėgna mikropluošto šluoste.
- Patiesalą ir pastatymo groteles nusauskinkite minkšta šluoste.
- Drėgna šluoste nuvalykite dulkes stalčiaus viduje bei išorėje ir pakuotės likučius.
- Paviršius nusauskinkite minkšta šluoste.
- Neslidų patiesalą ir, jeigu yra, pastatymo groteles, vėl įdėkite į stalčių.

### Pirmasis stalčiaus įkaitinimas

Tuščią stalčių kaitinkite maž. 2 valandas.

- Palieskite jutiklinį mygtuką ① ir įjunkite stalčių.
- Tol lieskite jutiklinį mygtuką , kol įsižiebs simbolis .
- Tol lieskite jutiklinį mygtuką , kol įsižiebs temperatūros rodmens išorinis dešinysis segmentas.
- Lieskite jutiklinį mygtuką , kol įsižiebs **2h**.
- Uždarykite stalčių.

Stalčiuje yra kontaktinis jungiklis. Kaitinimas ir ventiliatorius veikia tik jeigu stalčius yra uždarytas.

Stalčius po dviejų valandų automatiškai išsijungia.

Metaliniai konstrukciniai elementai yra apsaugoti priežiūros priemone. Jeigu stalčius kaitinamas pirmą kartą, laikinai gali atsirasti kvapas. Šis specifinis kvapas arba garai netrukus išnyks ir tai nereiškia, kad prietaisas netinkamai prijungtas arba sugedęs.

Pirmą kartą kaitindami prietaisą, pasirinkite tinkamą virtuvės vėdinimą.



## “Miele@home”

Jūsų stalčiuje yra integruotas WLAN modulis.

Naudojimui jums reikės:

- WLAN tinklo,
- “Miele@mobile” programėlės,
- “Miele” naudotojo paskyros. Naudotojo paskyrą galite susikurti “Miele@mobile” programėlėje.

Su “Miele@mobile” programėle galėsite prijungti prietaisą prie namų interneto tinklo.

Prijungę stalčių prie WLAN tinklo, programėlėje galėsite atlikti šiuos veiksmus:

- peržiūrėti informaciją apie savo prietaiso veikimą;
- peržiūrėti informaciją apie tuo metu stalčiuje vykdomus procesus;
- užbaigti vykdomus procesus.

Prijungus prie namų tinklo parengties režime stalčius sunaudoja maks. 2 W elektros energijos.

Užtikrinkite, kad stalčiaus įrengimo vietoje būtų pakankamai stiprus WLAN tinklo signalas.

## WLAN ryšio pasiekiamumas

WLAN ryšys dalinasi dažnio diapazonu su kitais prietaisais (pvz., mikrobangų krosnelėmis, nuotoliniu būnu valdomais žaislais). Galimi laikini arba nuolatiniai ryšio sutrikimai. Todėl gali nepavykti užtikrinti nuolatinį siūlomų funkcijų pasiekiamumą.

## “Miele@home” prieinamumas

Galimybė naudoti “Miele@mobile” programėlę priklauso nuo “Miele@home” paslaugos prieinamumo jūsų šalyje.

“Miele@home” paslauga veikia ne visose šalyse.

Daugiau informacijos apie paslaugą ieškokite tinklalapyje [www.miele.com](http://www.miele.com).

## “Miele@mobile” taikomoji programa

“Miele@mobile” taikomąją programą galite nemokamai atsisiųsti iš “Apple App Store”<sup>®</sup> arba iš “Google Play Store”<sup>™</sup>.



# Pirmasis paleidimas

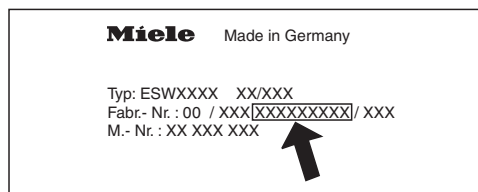
## Prisijungimas per taikomąją programą

Galite prisijungti prie tinklo per “Miele@mobile” programėlę.

- Savo mobiliajame prietaise turite įdiegti “Miele@mobile” programėlę.

Registracijai jums reikės:

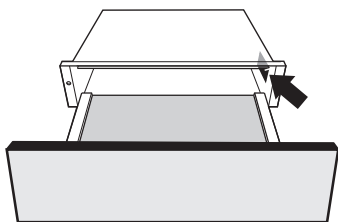
1. WLAN tinklo slaptažodžio,
2. savo stalčiaus slaptažodžio.



Stalčiaus slaptažodis – tai specifikacijų lentelėje nurodyto prietaiso serijos numerio paskutiniai devyni skaitmenys.

## Specifikacijų lentelė

Specifikacijų lentelė pritvirtinta čia:



- Pradėkite prietaiso registraciją programėlėje. Vadovaukitės nurodytais registracijos etapais.

Kai pasirodys raginimas aktyvinti stalčiaus WLAN, atlikite šiuos veiksmus:

- išjunkite stalčių,
- laikykite nuspaustą mygtuką “☺”.
- tuo pačiu metu palieskite jutiklinį mygtuką “☹”.

**2h** šviečia nuolat, **3h** mirksi.

Per kitas 10 minučių stalčius bus paruoštas jungimui.

- Vadovaukitės programėlėje pateiktais nurodymais.

Sėkmingai prisijungus, nuolat švies **2h** ir **3h**.

- Norėdami išeiti iš prisijungimo režimo, palieskite stalčiaus papildomo veikimo mygtuką “⚡”.

Gartraukį galima valdyti programėle.

## Prisijungimas per WPS

Jūsų WLAN maršruto parinktuvas turi palaikyti WPS ("WiFi" apsaugota sąranka).

- išjunkite stalčių,
- laikykite nuspaustą mygtuką "🔍".
- tuo pačiu metu palieskite jutiklinį mygtuką "🔍".

**2h** šviečia nuolat, **3h** mirksi.

WLAN ryšys jūsų stalčiuje ir WPS maršruto parinktuve turi būti aktyvintas vienu metu.

- Po kelių sekundžių palieskite stalčiaus jutiklinį mygtuką "🔍".

Po trumpo laiko **2h** pradės šviesti nuolat, mirksės **3h** ir **4h**.

Per kitas 10 minučių stalčius bus paruoštas jungimui.

- Aktyvinkite savo WLAN maršruto parinktuve WPS ryšį.

Sėkmingai prisijungus, nuolat švies **2h** ir **3h**.

- Norėdami išeiti iš prisijungimo režimo, palieskite stalčiaus papildomo veikimo mygtuką "🔍".

Gartraukį galima valdyti programėle.

Jeigu nepavyko užmegzti ryšio, gali būti, kad savo maršruto parinktuve nepakankamai greitai aktyvinote WPS. Pakartokite procesą.

**Patarimas:** Jeigu nepavyksta prisijungti per WPS su WLAN maršruto parinktuvu, bandykite prisijungti per "Miele@home" programėlę.

## WLAN išjungimas (gamyklinių parametrų grąžinimas)

Norėdami sukurti naują WLAN tinklo ryšį, pirmiausia turite išjungti esamą WLAN ryšį.

- išjunkite stalčių,
- laikykite nuspaustą mygtuką "🔍".
- tuo pačiu metu palieskite jutiklinį mygtuką "🔍".

Kai WLAN ryšys yra įjungtas, nuolat šviečia **2h** ir **3h**.

Per kitas 10 minučių stalčius bus paruoštas atjungimui.

- Palieskite jutiklinį mygtuką "🔍".

**2h** šviečia nuolat, **3h** mirksi.

Po kelių sekundžių pradeda mirksėti **2h** ir **3h**. Ryšys yra atjungtas.


- Palieskite mygtuką "🔍", jeigu norite išeiti iš atjungimo režimo.

WLAN ryšys yra atjungtas. Galima dar kartą užmegzti ryšį.

Atjunkite WLAN tinklą, jeigu ketinate stalčių utilizuoti, parduoti arba jeigu ketinate eksploatuoti naudotą prietaisą. Tik ištrynę visus asmeninius duomenis užtikrinsite, kad buvę prietaiso savininkai neturėtų prieigos prie jūsų prietaiso.

# Valdymas


## Valdymo principas

 Funkcija gali neveikti, jeigu jutikliniai mygtukai yra nešvarūs ir (arba) uždengti.

Jutikliniai mygtukai nereaguoja arba įsijungia kitos funkcijos, kai kuriais atvejais prietaisas gali automatiškai išsijungti.





Prižiūrėkite, kad visada būtų švarūs jutikliniai mygtukai ir indikatoriai.

Ant jutiklinių mygtukų ir indikatorių nedėkite jokių daiktų.


 Žala, padaryta ištekėjus skysčiams.


Į stalčiaus vidų patekusi drėgmė, gali sukelti trumpąjį jungimą.

Kad neišsiliėtų skysčiai, pakrautą stalčių atsargiai atidarykite ir uždarykite.

- Atidarykite stalčių.
- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir įjunkite stalčių.
- Lieskite jutiklinį mygtuką , kol pradės šviesti norimas režimas.
- Lieskite jutiklinį mygtuką , kol temperatūros indikatoriuje bus rodoma norima temperatūra.
- Lieskite jutiklinį mygtuką , kol bus rodoma norima veikimo trukmė (valandos).
- Uždarykite stalčių.

## “MobileStart” naudojimas





- Palieskite jutiklinį mygtuką  ir aktyvinkite “MobileStart”.

Virš jutiklinio mygtuko  užsidegs kontrolinis indikatorius. Stalčių galite valdyti “Miele@mobile” programėle.

Pirmenybę teikite valdymui jutikliniais mygtukais, o ne programėle.


## Veikimo režimai


Galima rinktis šiuos veikimo režimus:


-  Puodelių / stiklinių pašildymas
-  Serviravimo / stalo indų pašildymas
-  Patiekalų šilumos palaikymas
-  Kepimas žemoje temperatūroje

Kitą kartą įjungus bus automatiškai parinktas ir rodomas valdymo ekranėlyje paskutinis naudotas režimas.

Stalčiuje įrengtas ventiliatorius, kuris po stalčių paskirsto karštą orą. Ventiliatorius veiks visuose veikimo režimuose.

Stalčiuje vienu metu galima išlaikyti patiekalus šiltus ir pašildyti indus. Naudokite patiekalų šilumos palaikymo režimą .

 Pavojus nusideginti prisilietus prie įkaitusių indų!

Tuščių indų pašildymui naudojant patiekalų šilumos palaikymo režimą, šie labai įkaista .

Išimdami indus, naudokite puodkėles.


## Trukmė

 Per ilgai šildomi patiekalai gali užsidegti.

Patiekalas gali išdžiūti ir savaime užsiliepsnoti.

Veikiančio stalčiaus ilgą laiką nepaliki-  
kite be priežiūros.


Stalčius nustatytas nuolatiniam veikimui (išimtis: troškinimas žemoje temperatūroje). Maždaug po 12 veikimo suveikia stalčiaus apsauginio išsijungimo funkcija.

Palietus jutiklinį mygtuką , galima pasirinkti ribotą veikimo trukmę: 1 kartą palietus – 1 val. (1h), 2 kartus palietus – 2 val. (2h) ir t. t. Trukmę galima pasirinkti iki daug. 4 val.






























Palietus penktą kartą, vėl nustatomas nuolatinis veikimas.

# Valdymas

## Temperatūros nustatymai

Kiekvienam veikimo režimui priskirta temperatūros zona. Gamykloje nustatyta rekomenduojama temperatūra yra paryškinta. Palietus jutiklinį mygtuką , temperatūrą galima keisti 5 °C intervalais.

Ijungus kitą kartą, automatiškai bus parinkta ir valdymo ekranėlyje rodoma paskutinį kartą naudota temperatūra (išimtis: kepinas žemoje temperatūroje).


Temperatūros indikatorius	Temperatūra [°C] *			
				
    	40	60	65	65
    	45	65	70	70
    	<b>50</b>	<b>70</b>	<b>75</b>	75
    	55	75	80	80
    	60	80	85	<b>85</b>

\* apytikslė temperatūra, išmatuota tuščio stalčiaus viduryje.


## Patarimai

Kad nepakistų paruoštų patiekalų kokybė, atkreipkite dėmesį į šiuos patarimus:


- Karštus patiekalus dėkite į iš anksto pašildytą indą. Stalčiaus įkaitinimo metu indus sudėkite į stalčių.
- Neuždenkite keptų arba gruzdintų patiekalų, kurie turi likti traškūs. Šiuos patiekalus laikykite aukštesnėje temperatūroje.
- Drėgnus arba skystus patiekalus uždenkite dangčiu arba karščiui atsparia aliuminio folija. Taip patiekalai neišsausės, o stalčiuje nesusidarys kondensatas.
- Neperpildykite indų, kad maistas neišsiliėtų.
- Šviežiai paruošti patiekalai yra karštesni nei patiekalai, kurių šiluma buvo palaikoma. Pašildytus patiekalus tiekite iš anksto pašildytose lėkštėse.
- Dalis maistingųjų medžiagų prarandama gaminimo metu ir laikant prietaisą šiltai. Kuo ilgiau šiltai laikysite patiekalą, tuo daugiau maistingųjų medžiagų jis praras.
- Rekomenduojame nešildyti patiekalų per ilgai, nes šie perkeps.
- Dažnai varstant stalčių, patiekalai gali atvėsti.
- Stalčių atidarykite ir uždarykite lėtai. Iš indų gali išsiliėti skystis ir patekti į vėdinimo angas arba į stalčiaus vidų.

 Per žema šilumos palaikymo temperatūra gali sukelti sveikatos sutrikimus.

Patiekaluose gali pradėti daugintis bakterijos.

Naudokite tik  patiekalų šilumos palaikymo režimą.

Šį režimą naudokite norėdami išlaikyti šiltus, ką tik paruoštus patiekalus. Šis režimas nėra skirtas pašildyti atvėsusiųs patiekalus!

■ Pasirinkite  patiekalų šilumos palaikymo režimą.

■ Pasirinkite pageidaujamą trukmę.

Kad būtų pasiekta pasirinkta temperatūra, stalčių būtina iš anksto apie 15 minučių pakaitinti.


■ Sudėkite šildomus indus į stalčių.

■ Po 15 minučių išimkite iš stalčiaus pašildytus indus ir į sudėkite į juos ką tik paruoštus patiekalus. Išimdami indus, naudokite puodkėles.

■ Indus sudėkite į stalčių ir atsargiai uždarykite, kad neišsiliėtų skysti patiekalai.


# Patiekalų šilumos palaikymas

## Nustatymai

Maisto produktai	Indai	Uždengti indus	Temperatūra, naudojant nustatymą 	Padėtis	
				Du-gnas	Pa-staty-mo gro-te-lės*
Mažai apkeptas didkepsnis	Lėkštė	ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Apkepas, užkepėlė	Užkepėlės forma	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Kepsnys	Lėkštė	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Troškiny	Puodas	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Žuvies piršteliai	Keptuvė	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Mėsa su padažu	Puodas	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Daržovės su padažu	Puodas	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Guliašas	Puodas	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Bulvių košė	Puodas	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Menu	Lėkštė	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Orkaitėje keptos bulvės, bulvės su lupenomis	Lėkštė, puodas	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Džiūvėsėliais apibarstytas pjausnys	Keptuvė	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Lietiniai, bulviniai blynai	Lėkštė	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	x
Pica	Lėkštė	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	x	
Virtos bulvės	Puodas	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Padažas	Puodas	taip	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	
Štrudelis	Lėkštė	ne	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	




## Patiekalų šilumos palaikymas

Maisto produktai	Indai	Uždengti indus	Temperatūra, naudojant nustatymą 	Padėtis	
				Du-gnas	Pa-staty-mo grote-lės*
Baltos duonos šildymas	–	ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x
Bandelių šildymas	–	ne	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	x	x

\* atsižvelgiant į modelį

# Indų šildymas


## Patarimai

- Jeigu įmanoma, indus paskirstykite ant viso ploto. Viena į kitą sudėtos lėkštės sušyla lėčiau nei atskirai išdėstytos. Jeigu nepavyksta išvengti lėkščių rietuvių, pastatykite jas stalčiaus priekyje. Naudokite pastatymo groteles (atsižvelgiant į modelį).
- Nestatykite didelių padėklų prieš ventiliavimo angas. Jie uždengia sušildyto oro išleidimo angas. Indai sušyla netolygiai.
- Kad nebūtų viršyta aukščiausia temperatūra (60 °C), puodelių ir stiklinių pašildymui rinkitės tik puodelių, stiklinių pašildymui skirtą režimą .
- Pašildyti indai greitai atvėsta. Todėl juos išimkite tik prieš pat naudojimą.

## Įkaitinimo trukmė

Įkaitinimo trukmė priklauso nuo skirtingų veiksnių:

- indų medžiagos ir storio,
- pakrovimo kiekio,
- indų išdėstymo,
- nustatytos temperatūros.

Todėl duomenys negali būti visiškai tikslūs. Kad indai pašiltų tolygiai, pasirinkę  serviravimo ir stalo indų pašildymo režimą, vadovaukitės toliau pateiktomis nuorodomis:

- 6 asmenų pietų indų rinkiniui rinkitės maždaug 30–35 minutes.
- 12 asmenų pietų indų rinkinį šildykite maždaug 40–45 minutes.

Naudodami praktiškai atrasite labiausiai Jums tinkančius nustatymus.

## Talpa



Dėl per didelio pakrovimo atsiradę pažeidimai.

Perkrovę stalčių, galite pažeisti bėglius.

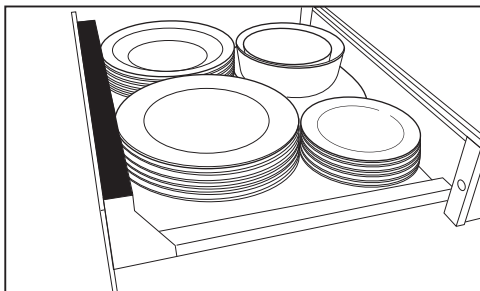
Į stalčių galima sukrauti maks. **25 kg**.

Talpa priklauso nuo Jūsų indų dydžio ir svorio.

ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120: galite padidinti pakrovimo plotą naudodami pastatymo groteles. Pastatymo groteles naudokite bet kurioje padėtyje. Kairėje ir dešinėje pusėje įdėję 2 pastatymo groteles, padidinsite pakrovimo plotą. Pastatymo groteles galite įsigyti “Miele” interneto parduotuvėje, “Miele” garantinio aptarnavimo skyriuje arba specializuotoje “Miele” prekybos vietoje.

## ESW 7010, ESW 7110

Toliau pateikti indų išdėstymo pavyzdžiai yra orientaciniai:



### Indų komplektas 6 asmenims

6 lėkštės	Ø 26 cm
6 sriubos lėkštės	Ø 23 cm
6 desertinės lėkštės	Ø 19 cm
1 ovalus padėklas	32 cm
1 serviravimo dubuo	Ø 16 cm
1 serviravimo dubuo	Ø 13 cm

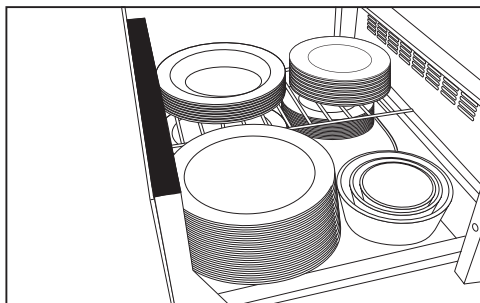
### arba atitinkamai

12 lėkščių	Ø 26 cm
18 sriubos lėkščių	Ø 23 cm
16 sultinio puodelių	Ø 10 cm
6 lėkštės ir	Ø 26 cm
6 sriubos lėkštės	Ø 23 cm
6 picos lėkštės	Ø 36 cm
72 espresso puodeliai	Ø 5,9 cm
30 kapučino puodelių	Ø 8,8 cm
30 grogo stiklinių	Ø 6,7 cm (8 cm aukščio)

# Indų šildymas

## ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120

Toliau pateikti indų išdėstymo pavyzdžiai yra orientaciniai:



### Indų komplektas 12 asmenų

12 lėkščių	Ø 26 cm
12 sriubos lėkščių	Ø 23 cm
12 desertinių lėkščių	Ø 19 cm
1 ovalus padėklas	32 cm
1 serviravimo dubuo	Ø 19 cm
1 serviravimo dubuo	Ø 16 cm
1 serviravimo dubuo	Ø 13 cm

### arba atitinkamai

40 lėkščių	Ø 26 cm
60 sriubos lėkščių	Ø 23 cm
45 sriubos puodelių	Ø 10 cm
20 lėkščių ir	Ø 26 cm
20 sriubos lėkščių	Ø 23 cm
20 picos lėkščių	Ø 36 cm
142 espresso puodeliai	Ø 5,9 cm
90 kapučino puodelių	Ø 8,8 cm
30 grogo stiklinių	Ø 6,7 cm (8 cm aukščio)

Troškinant žemoje temperatūroje, pailgėja kepimo laikas. Pasirinkus šį kepimo režimą, mėsa praranda mažiau skysčių, išlieka sultinga ir švelni.

Jeigu stalčiuje naudosite kitų „Miele“ įmontuojamųjų prietaisų patiekalų termometrų, šie gali neigiamai veikti prietaisą.

„Miele“ patiekalų termometrų naudokite tik su atitinkamais įmontuojamais prietaisais.

Šerdis temperatūros rodymui rekomenduojame naudoti įprastą patiekalų termometrą. Taip mėsa bus tinkamai iškepta.

## Šerdis temperatūra

Stalčiuje kepamo patiekalo šerdis temperatūra gali pakilti iki 70 °C. Jeigu patiekalo šerdis temperatūra turi būti aukštesnė negu 70 °C, stalčiaus naudoti negalima.

Šerdis temperatūra parodo patiekalo vidaus temperatūrą.

Jeigu kepage mėsa, kuo žemesnė šerdis temperatūra, tuo mažiau perkepusi mėsa:

- 45–50 °C = mažai apkepta
- 55–60 °C = vidutiniškai iškepta
- 65 °C = gerai iškepta

## Kepimo trukmė

Kepimo trukmė priklauso nuo mėsos gabalo dydžio ir gali kisti nuo 1 iki 6 valandų.

Įdėkite tinkamą indą ir kaitinkite stalčių apie 15 minučių. Indas ir stalčiaus vidus įkais iki reikiamos temperatūros.

Pavyzdys:

pasirinkta trukmė – 1 val.


tikroji kepimo trukmė – 1 valanda ir 15 minučių

## Nuorodos

- Mėsa turi būti brandinta.
- Kepimo rezultatas priklauso nuo mėsos kokybės.
- Mėsa turi būti kambario temperatūros. Maždaug 15 min. prieš kepimą išimkite ją iš šaldytuvo.

# Kepimas žemoje temperatūroje

## Naudokite kepymo žemoje temperatūroje režimą

- Pasirinkite režimą . Kepimas žemoje temperatūroje
- Pastatykite stalčiuje karščiui atsparų indą.

Stalčius automatiškai kaitinimas 15 minučių, tada įsijungia iš anksto nustatyta 85 °C temperatūra ir 4 val. kepymo trukmė.

Jeigu ketinate naudoti kitus kepymo nustatymus, vadovaukitės lentelėse pateiktais nurodymais.

- Pasirinkite norimą temperatūrą.
- Pasirinkite kepymo trukmę.
- Pasibaigus įkaitinimo fazei, dėkite patiekalą į indą.
- Jeigu naudojate patiekalų termometrą:  
įsmeikite į mėsą patiekalų termometrą, kad metalinis termometro galiukas būtų mėsos viduryje. Termometras neturėtų atsiremti į kaulus arba riebalų sluoksnį, nes rezultatas gali būti neteisingas.
- Jeigu temperatūra apie 10 °C (orientacinė vertė) žemesnė už kepymo lentelėje nurodytą šerdies temperatūrą, išimkite mėsą iš stalčiaus.

Kepant didelius patiekalus, rekomenduojama išlaikyti nedidelį temperatūrų skirtumą.

- Iš visų pusių apkepinkite.

## Patarimai

- Neperkepinkite mėsos. Pasibaigus kepimui, toliau eina apkepinimas.
- Mėsą iš karto galima pjaustyti. Nereikia laukti, kol tolygiai pasiskirstys mėsos sultys.
- Mėsą tiekite ant pašildytų lėkščių, kad ji ne taip greitai atšaltų.





# Kepimas žemoje temperatūroje

Įdėję tinkamą indą, kaitinkite stalčių apie 15 minučių. Tuo metu kepamą patiekalą laikykite kambario temperatūroje.





Įdėkite patiekalą į įkaitintą maisto ruošimo skyrių.

Lentelėje pateiktas kepimo laikas yra tik orientacinis. Jeigu reikia, mėsą galima kepti ir ilgiau.





## Jautienos kepimo lentelė

Mėsos rūšis	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Kepsneliai 3–4 cm aukščio	1 vienai pusei 1–2 pusei 2 pusei	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Kumpio kepsnys apie 170 g	1 vienai pusei 2 pusei 2 pusei	45–50 55–60 65	45–60 65–80 95–110	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Romšteksas apie 200 g	1 vienai pusei 1–2 pusei 2 pusei	45–50 55–60 65	35–45 45–60 95–110	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															





\* 45–50 °C mažai apkepta (angliškai), 55–60 °C vidutiniškai, 65 °C gerai iškepta

 Apkepinimo trukmė /  Šerdies temperatūra /  Kepimo trukmė /  Temperatūros nustatymas

## Veršienos kepimo lentelė





Mėsos rūšis	 [min]	 * [°C]	 [min]																
Kepsneliai 3–4 cm aukščio	1 vienai pusei 2 pusei 2 pusei	45–50 55–60 65	40–55 60–75 90–105	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															
Kepsnys apie 160 g 2 cm aukščio	1 vienai pusei 2 pusei 2 pusei	45–50 55–60 65	15–30 30–45 65–80	<table><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input checked="" type="checkbox"/></td></tr></table>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>															

\* 45–50 °C mažai apkepta (angliškai), 55–60 °C vidutiniškai, 65 °C gerai iškepta





 Apkepinimo trukmė /  Šerdies temperatūra /  Kepimo trukmė /  Temperatūros nustatymas

# Kepimas žemoje temperatūroje





## Kiaulienos kepimo lentelė

Mėsos rūšis	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Filė apie 550 g	Iš viso 6–8	65	90–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Kepsneliai apie 4 cm aukščio	2 vienai pusei	65	85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>





\* 65 °C = gerai iškepta

 Apkepinimo trukmė /  Širdies temperatūra /  Kepimo trukmė /  Temperatūros nustatymas

## Ėrienos kepimo lentelė

Mėsos rūšis	 [min]	 * [°C]	 [min]	
Ėrienos šonkauliai apie 170 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Ėrienos šonkauliai apie 400 g	2–4 2–4	60 65	45–60 85–100	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Ėrienos nugarinė, išskirstyta apie 600 g	2 pusei 2 vienai pusei	60 65	45–60 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

\* 60 °C vidutiniškai iškepta / 65 °C gerai iškepta

 Apkepinimo trukmė /  Širdies temperatūra /  Kepimo trukmė /  Temperatūros nustatymas



# Kepimas žemoje temperatūroje

## Žvėrienos kepimo lentelė

Mėsos rūšis	⌚ [min]	🌡️* [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Elnienos kepsneliai 3–4 cm aukščio	2 pusei 2 vienai pusei	60 65	65–80 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Stirnienos nugarinė, išskirstyta apie 800 g	2 pusei 2 vienai pusei	60 65	55–70 95–110	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

\* 60 °C vidutiniškai iškepta / 65 °C gerai iškepta




⌚ Apkepinimo trukmė / 🌡️ Širdies temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė / 🌡️← Temperatūros nustatymas

## Žuvies kepimo lentelė

Žuvies rūšis	⌚ [min]	🌡️ [°C]	🕒 [min]	🌡️←
Lašiša 400 g	2 pusei su odele	52	45–60	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Upėtakis (visas), apie 350 g	2 vienai pusei	52	15–30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Menkė / atlantinė menkė 200 g	be apkepinimo	52	75–90	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Dorada (visa) apie 480–500 g	2 vienai pusei	52	25–40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Ešerys (visas) apie 480–500 g	2 vienai pusei	52	20–35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

⌚ Apkepinimo trukmė / 🌡️ Širdies temperatūra / 🕒 Kepimo trukmė / 🌡️← Temperatūros nustatymas

## Kitos naudojimo galimybės

Maisto produktai	Indai	Indų uždegimas			 [val:min]
Uogų atitirpinimas	Dubuo / lėkštė	ne	■ □ □ □ □		00:50
Želatinos tirpinimas	Dubuo	ne	□ □ □ □ ■		00:15
Mielinės tešlos kildinimas	Dubuo	taip, su lėkšte		■ □ □ □ □	00:30
Jogurto paruošimas	Jogurto indeliai su dangteliu	–		□ ■ □ □ □	5:00
Pieno ir ryžių košės brinkinimas	Puodas	taip, su dangteliu	□ □ □ □ ■		00:40
Šokolado lydimas	Dubuo	ne	□ □ □ □ ■		00:20
Šaldytų daržovių atšildymas	Dubuo	ne	□ □ ■ □ □		1:00

 Temperatūros nustatymas /  Temperatūros nustatymas /  Trukmė

# Sujungimas su kitais “Miele” įmontuojamaisiais prietaisais

---

Ši funkcija užtikrina automatinį stalčiaus valdymą, susietą su kito “Miele” įmontuojamo prietaiso veikimo režimu.

Pavyzdys:

Stalčius pašildo indus, atitinkamai prieš arba po sujungto įmontuojamo prietaiso naudojimą.

## Sąlygos

Kad galėtumėte stalčių sujungti su kitais įmontuojamais prietaisais, būtina įvykdyti toliau nurodyta sąlygas:

- Stalčius per “Miele@home” yra prijungtas prie WLAN namų tinklo.
- Stalčius per “Miele@home” yra prijungtas prie WLAN namų tinklo.

## Prietaisų sujungimas

Prietaisai sujungiami “Miele@mobile” programėlėje.

Daugiau informacijos apie šią funkciją skaitykite skyriuje skyriaus “Pirmasis paleidimas” poskyryje “Miele@home” diegimas arba “Miele@mobile” programėlėje.

Pirmenybę teikite valdymui jutikliniais mygtukais, o ne programėle.

# Šabo funkcija

---

Kad būtų paisoma religinių papročių, šabo laikotarpiu galima pakeisti stalčiaus nustatymus. Po 72 valandų programa išsijungs automatiškai, stalčius veiks kaip įprastai. Jeigu aktyvinta funkcija, išjungiamas trukmės nustatymas, o jutikliniai laukeliai turi būti liečiami ilgiau nei įprastai.

## Šabo funkcijos aktyvinimas

- Prireikus stalčių galite išjungti.
- Laikykite nuspaustą mygtuką “⌵”.
- Tuo pačiu metu palieskite jutiklinį mygtuką “⌶”.

Šviečia **1h**, **2h**, **3h** ir **4h**.

- Nustatykite norimą temperatūrą ir veikimo režimą.

## Šabo funkcijos išjungimas

Šabo funkciją galite išjungti ir anksčiau, dar nepraėjus laikui.

- Laikykite nuspaustą mygtuką “⌶”.

Užgęsta visi rodmenys.

Stalčius vėl veikia įprastu režimu.



Drėgmės sukelti veikimo sutrikimai.

Garinio valytuvo garai, patekę ant įtampingųjų dalių, gali sukelti trumpąjį jungimą.

Stalčiaus valymui niekada nenaudokite valymo garais prietaiso.

Naudojant netinkamas valymo priemones, paviršiai gali nusidažyti arba pakeisti spalvą. Paviršiai gali susibražyti. Tam tikromis aplinkybėmis subraižyti stikliniai paviršiai gali suskilti.

Iš karto pašalinkite valymo priemonių likučius.

Nenaudokite šveitimo priemonių, galinčių subraižyti paviršių.



Stalčiaus vidus yra karštas, galite nusideginti!

Baigus naudoti, stalčiaus vidus yra karštas.

Prieš valydami stalčių, palaukite, kol jis atvės.


- Stalčių ir priedus valykite ir džiovinkite po kiekvieno naudojimo.

### Netinkamos valymo priemonės

Kad nepažeistumėte paviršių, valymui nenaudokite:

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų,
- kalkių šalinimo priemonių,
- šveitimo priemonių (pvz., šveitimo miltelių, pienelio, šveitimo akmenų),
- valiklių, kurių sudėtyje yra tirpiklių,
- nerūdijančiojo plieno valiklių,
- stiklo keramikos kaitlentėms skirtų valiklių,
- indaplovėms skirtų valiklių,
- orkaitių valiklių arba aerozolių,
- langų valiklių,
- braižančių kietų kempinių ir šepečių, pavyzdžiui, puodams valyti skirtų kempinių,
- aštrių metalinių grandiklių.

### Priekinės stalčiaus dalies ir vidinės dalies valymas

 Funkcija gali neveikti, jeigu jutikliniai mygtukai yra nešvarūs ir (arba) uždengti.


Jutikliniai mygtukai nereaguoja arba įsijungia kitos funkcijos, kai kuriais atvejais prietaisas gali automatiškai išsijungti.

Prižiūrėkite, kad visada būtų švarūs jutikliniai mygtukai ir indikatoriai.

Ant jutiklinių mygtukų ir indikatorių nedėkite jokių daiktų.


- Nešvarumus valykite šiltu vandeniu, plovikliu ir švaria kempine arba švaria ir drėgna mikropluošto šluoste.
- Papildomai nuplaukite švariu vandeniu.
- Nausinkite paviršius minkšta šluoste.

### Neslidaus patiesalo valymas

 Dėl netinkamo valymo atsiradę pažeidimai.

Jeigu neslidų patiesalą plausite indaplovėje arba skalbyklėje, galite jį sugadinti.

Plaukite neslidų patiesalą rankomis.

 Dėl netinkamo valymo atsiradę pažeidimai.



Jeigu neslidų patiesalą džiovinsite orkaitėje, jį sugadinsite.

Neslidaus patiesalo niekada nedžiovinkite orkaitėje.




- Išimkite iš stalčiaus neslidų patiesalą.
- Plaukite jį šiltame vandenyje, naudokite šiek tiek indų ploviklio.
- Nausinkite minkšta šluoste.
- Visiškai sausą neslidų patiesalą vėdinkite į stalčių.

Daugumą prietaiso veikimo sutrikimų, galinčių atsirasti kasdienio naudojimo metu, galite pašalinti patys. Tai padeda sutaupyti laiko ir pinigų, nes nebūtina kreiptis į garantinio aptarnavimo skyrių.

Toliau pateiktos nuorodos padės rasti prietaiso veikimo sutrikimo priežastį ir saugiai ją pašalinti.

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Stalčius nekaista.</b>	Neteisingai įstatytas tinklo kištukas. ■ Įstatykite į tinklą kištuką.
	Išmuštas saugiklis. ■ Įjunkite saugiklį (mažiausias saugiklio vertes rasite specifikacijų lentelėje). Jei pakartotinai įjungę / įsukę saugiklį arba FI apsauginį jungiklį vis dar negalite įjungti stalčiaus, kvieskite elektriką arba kreipkitės į garantinio aptarnavimo skyrių.
<b>Garsai veikimo metu.</b>	Triukšmas kyla iš ventiliatoriaus, kuris užtikrina tolygų šilumos paskirstymą. Tai ne gedimas!
<b>Patiekalas nepakankamai šiltas.</b>	Nenustatytas režimas  "Patiekalų pašildymas". ■ Nustatykite teisingą režimą.
	Nustatyta temperatūra yra per žema. ■ Nustatykite aukštesnę temperatūrą.
	Uždengtos ventiliavimo grotelės. ■ Pasirūpinkite, kad cirkuliuotų oras.
<b>Patiekalas yra per karštas.</b>	Nenustatytas režimas  "Patiekalų pašildymas". ■ Nustatykite teisingą režimą.
	Nustatyta temperatūra yra per aukšta. ■ Nustatykite žemesnę temperatūrą.

## Ką daryti, jei...

Problema	Priežastis ir šalinimas
<b>Indai yra nepakankamai šilti.</b>	Nebuvo įjungtas  serviravimo / maisto indų pašildymo režimas. ■ Pasirinkite tinkamą režimą.
	Nustatyta temperatūra yra per žema. ■ Nustatykite aukštesnę temperatūrą.
	Uždengtos vėdinimo grotelės. ■ Pasirūpinkite, kad oras galėtų cirkuliuoti.
	Indai buvo šildomi nepakankamai ilgai. ■ Indų pašildymo laikui įtakos turi įvairūs veiksniai (žr. skyrių "Indų šildymas").
<b>Per karšti indai.</b>	Nebuvo pasirinktas  serviravimo / maisto indų pašildymo arba  puodelių, stiklinių pašildymo režimas. ■ Pasirinkite tinkamą režimą.
	Nustatyta per aukšta temperatūra. ■ Sumažinkite temperatūrą.
<b>Nusitrynimo požymiai ant viršutinės priekinio skydelio briaunos.</b>	Montuojant arba išmontuojant prietaisą, virš stalčiaus atsirado nusitrynimo požymių. ■ Nusitrynusias vietas atsargiai pašalinkite kietąja įprastos puodų šveitimo kempinėlių puse.

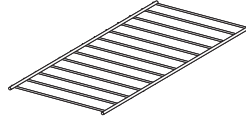


Jūsų prietaisui “Miele” siūlo gausų “Miele” papildomų priedų ir valymo bei priežiūros priemonių asortimentą.

Šių produktų galite užsisakyti “Miele” interneto parduotuvėje.

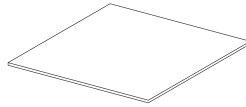
Jų taip pat galite įsigyti “Miele” klientų aptarnavimo skyriuje (žr. šios naudojimo instrukcijos pabaigoje) ir iš savo “Miele” parduotuvės.

### Pastatymo grotelės



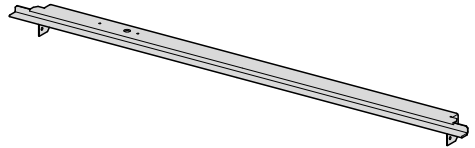
Skirtos padidinti naudojamą plotą (ESW 7020, ESW 7030, ESW 7120)

### Neslidus patiesalas



Užtikrina stabilią indų padėtį stalčiuje.

### Dengiamoji juostelė



Uždengia korpuso vietą tarp stalčiaus ir virš jo esančio sujungimo prietaiso.

### Mikropluošto šluostė

Pašalina pirštų atspaudus ir nedidelius nešvarumus.

# Garantinis aptarnavimas

---

## Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

Jeigu sutrikimų nepavyksta pašalinti savarankiškai, informuokite jums prietaisą pardavusį pardavėją arba kreipkitės į “Miele” garantinio aptarnavimo skyrių.

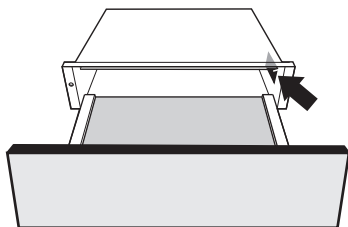
Su “Miele” garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu [www.miele.lt/service](http://www.miele.lt/service).

“Miele” garantinio aptarnavimo skyriauskontaktinė informacija nurodyta šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Garantinio aptarnavimo skyriui turėsite nurodyti modelio pavadinimą ir gamyklinį numerį (Gam. / SN / Nr.). Visi šie duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje.

## Specifikacijų lentelė

Specifikacijų lentelė pritvirtinta čia:



## Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtose garantinio aptarnavimo sąlygose.

## Montavimo saugos nurodymai



Dėl netinkamo montavimo atsiradę pažeidimai.

Netinkamai įmontavę kaitlentę, galite ją sugadinti.

Prietaiso montavimą patikėkite kvalifikuotam personalui.

- ▶ Lizdas turi būti lengvai prieinamas ir sumontavus stalčių.
- ▶ Stalčių galima montuoti tik kartu su “Miele” nurodytais prietaisais. Derinant kartu su kitais prietaisais netenkama garantijos, nes nebeužtikrinamas tinkamas eksploatavimas.
- ▶ Pagrindas, ant kurio montuojamas stalčius ir derinamas prietaisas, turi būti tvirtas. Abu prietaisai turi būti pakankamos keliamosios galios.
- ▶ Montuodami derinamą prietaisą, būtinai atsižvelkite į atitinkamos naudojimo ir montavimo instrukcijos informaciją.
- ▶ Montuodami prietaisą, atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus:
  - Indas turi būti permatomas. Tik taip galima apsaugoti nuo apsiplikymo išsiliejus karšties patiekalams.
  - Turi likti vietos stalčiui ištraukti.

## Montavimo nurodymai

Stalčių galima derinti su šiais “Miele” įmontuojamais prietaisais:

- visos orkaitės, kurių priekinės dalies plotis yra nuo 595 mm
- visos garinės orkaitės, kurių priekinės dalies plotis nuo 595 mm
- visi automatiniai kavos aparatai, kurių priekinės dalies plotis yra nuo 595 mm
- visos mikrobangų krosnelės, kurių priekinės dalies plotis yra nuo 595 mm
- visos kombinuotos garinės orkaitės, kurių priekinės dalies plotis nuo 595 mm

Derinamas prietaisas pastatomas ant stalčiaus be kito tarpinio dugno.

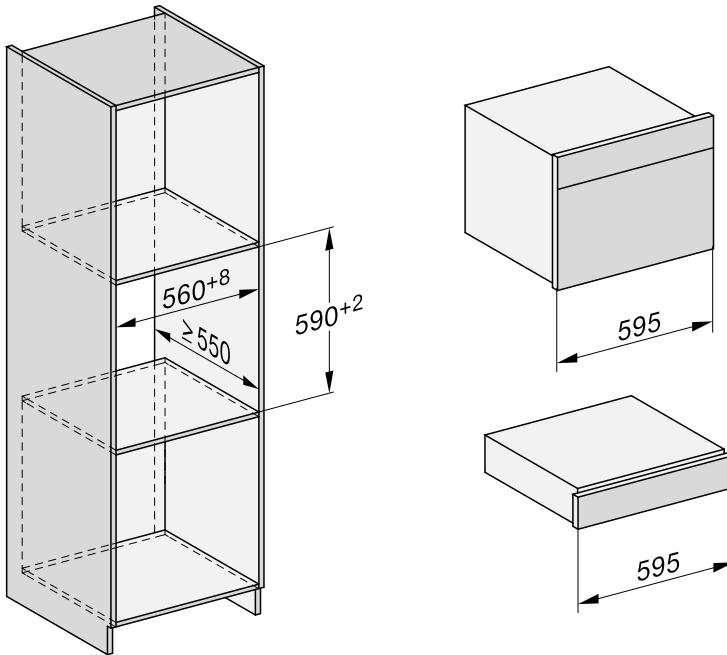
Galima įsigyti 3 skirtingų aukščių stalčių. Reikalingus nišos matmenis nustatysite remdamiesi stalčiaus ir derinamo prietaiso montavimo matmenimis.

## Montavimo matmenys ESW 7010, ESW 7110

Visi matmenys yra nurodyti milimetrais.

### Derinimo prietaisai montavimui 450 mm aukščio nišose

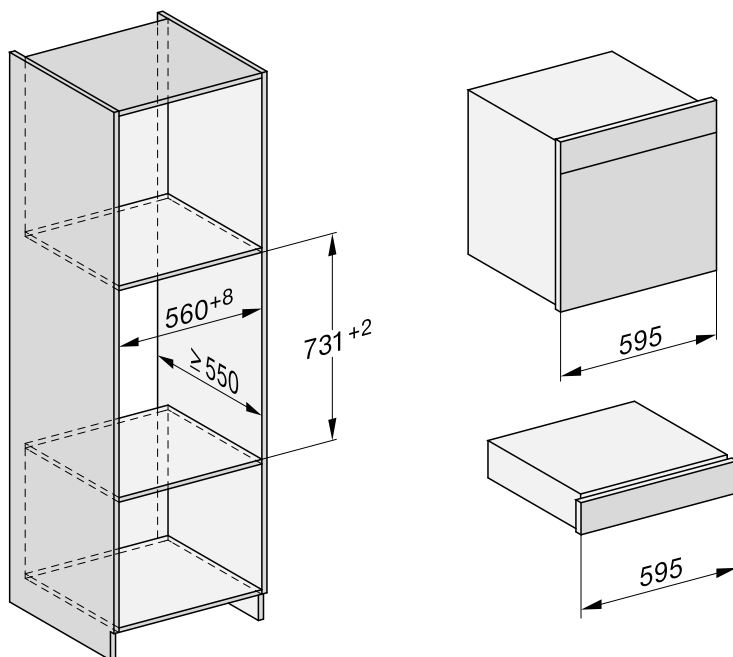
Už montavimo nišos negali būti jokios galinės sienelės.



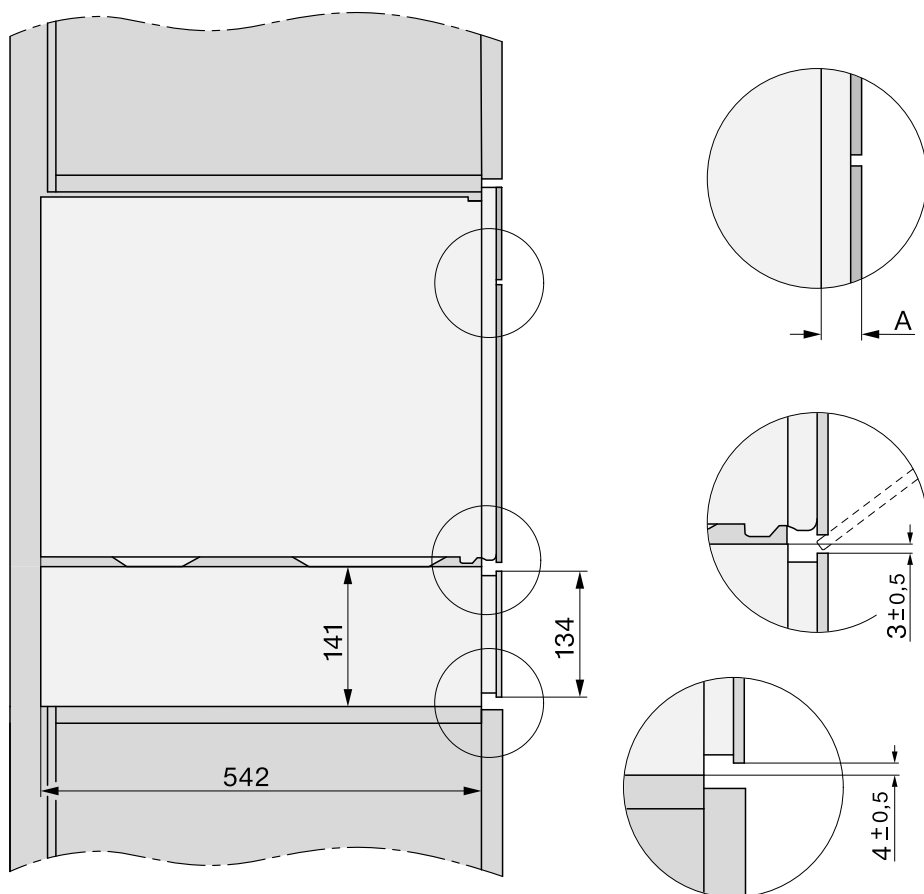
# Įrengimas

## Derinimo prietaisas montavimui 590 mm aukščio nišose

Už montavimo nišos negali būti jokios galinės sienelės.



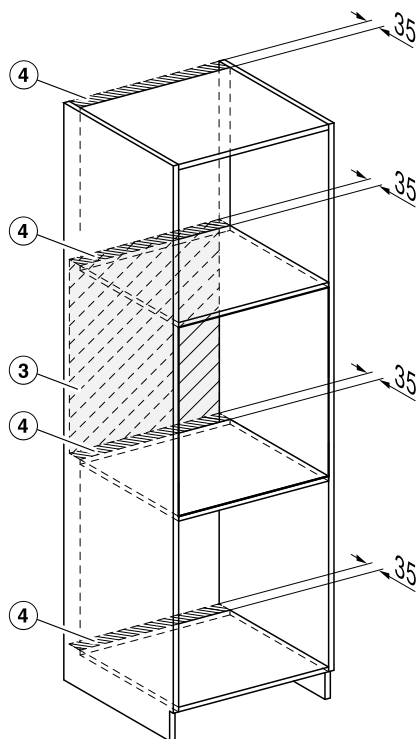
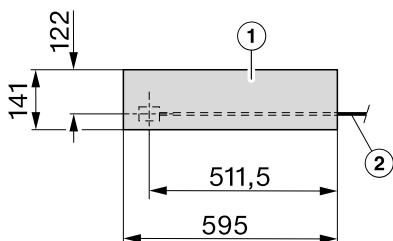
Šoninis vaizdas



- A** ESW 70x0: 22 mm  
 ESW 71x0: 23,3 mm

# Įrengimas

## Jungtys ir vėdinimas



- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgi – 2000 mm
- ③ Šioje srityje negalima įrengti jungties
- ④ Vėdinimo išpjova min. 1800 mm<sup>2</sup>

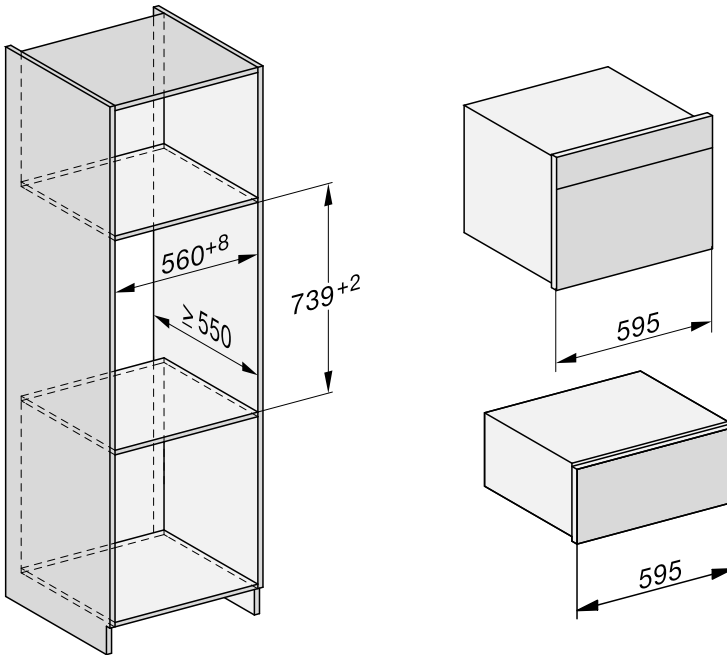


## Montavimo matmenys ESW 7020, ESW 7120

Visi matmenys yra nurodyti milimetrais.

### Derinimo prietaisas montavimui 450 mm aukščio nišose

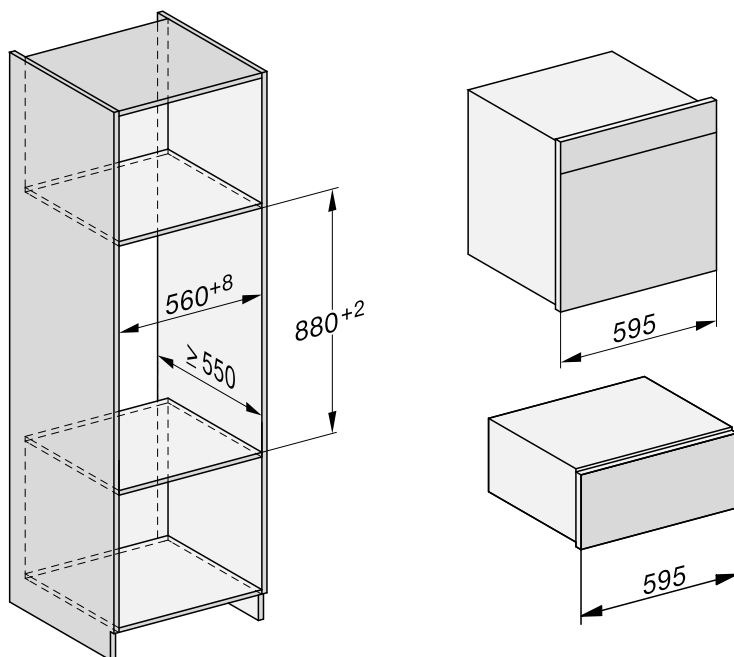
Už montavimo nišos negali būti jokios galinės sienelės.



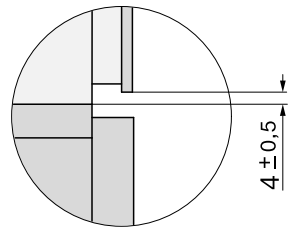
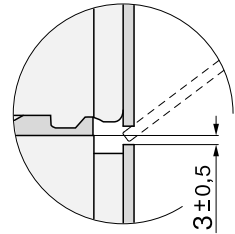
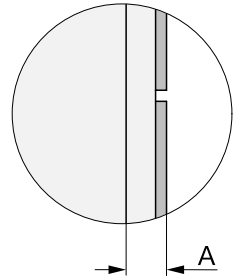
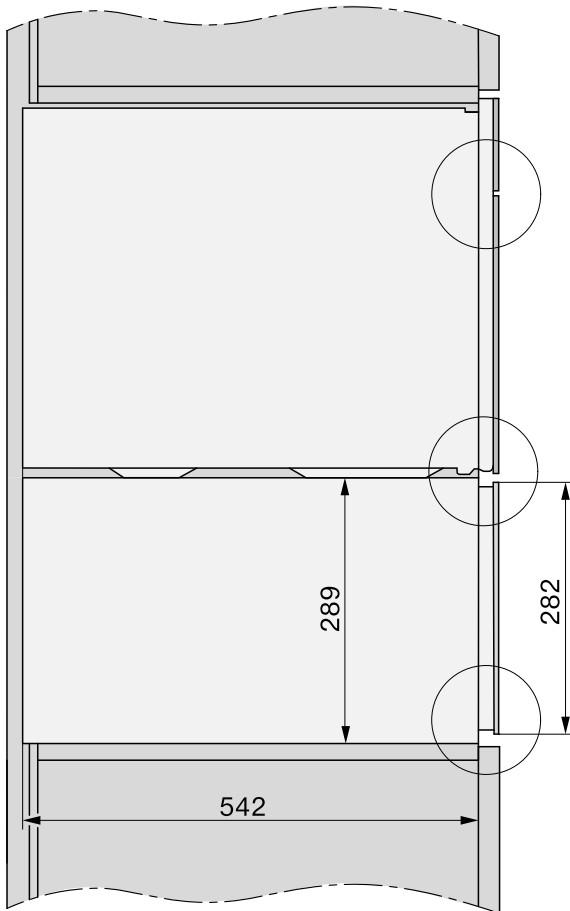
# Įrengimas

## Derinimo prietaisas montavimui 590 mm aukščio nišose

Už montavimo nišos negali būti jokios galinės sienelės.



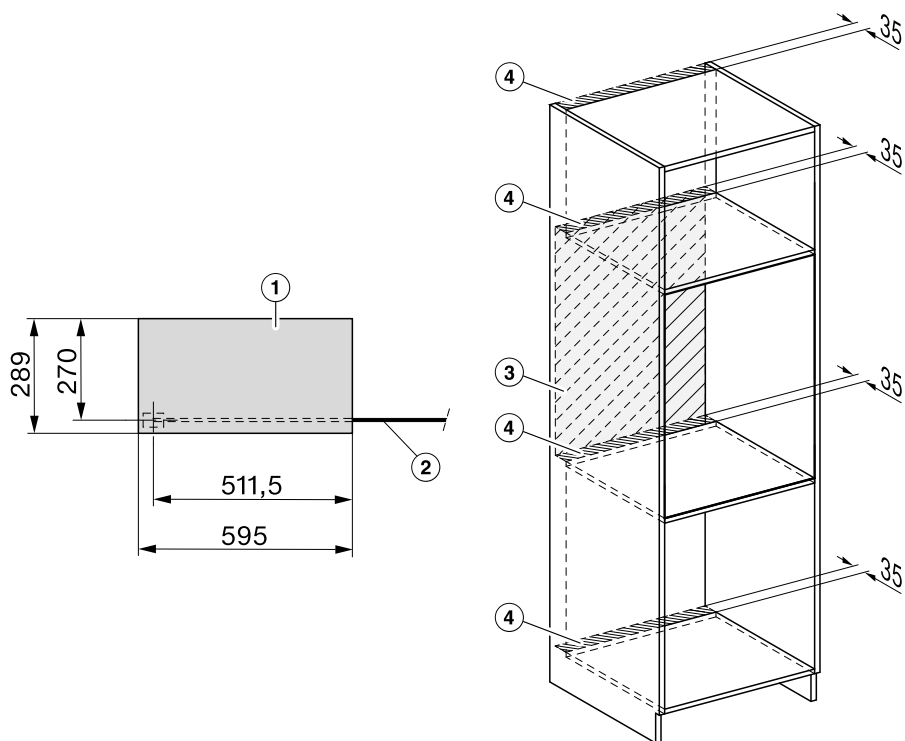
Šoninis vaizdas



- A** ESW 70x0: 22 mm  
 ESW 71x0: 23,3 mm

# Įrengimas

## Jungtys ir vėdinimas



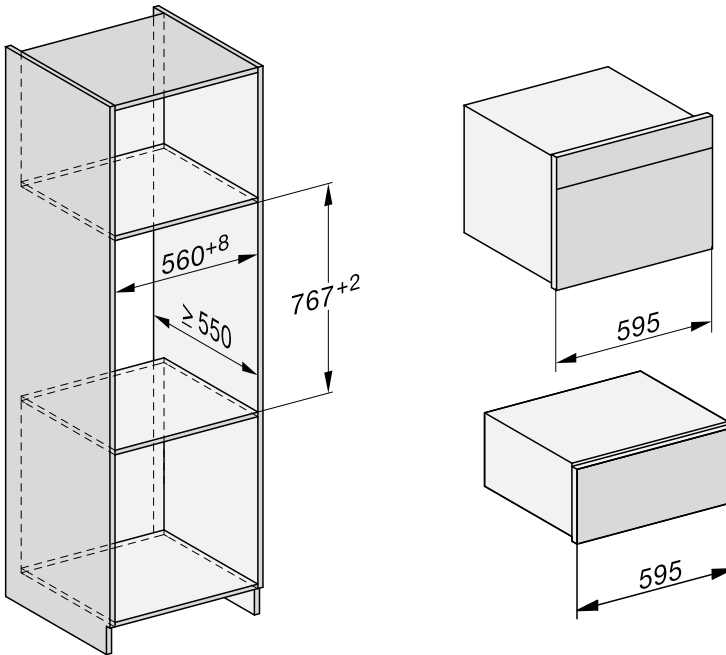
- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgi – 2000 mm
- ③ Šioje srityje negalima įrengti jungties
- ④ Vėdinimo išpjova min. 1800 mm<sup>2</sup>

**Montavimo matmenys ESW 7030**

Visi matmenys yra nurodyti milimetrais.

**Derinimo prietaisas montavimui 450 mm aukščio nišose**

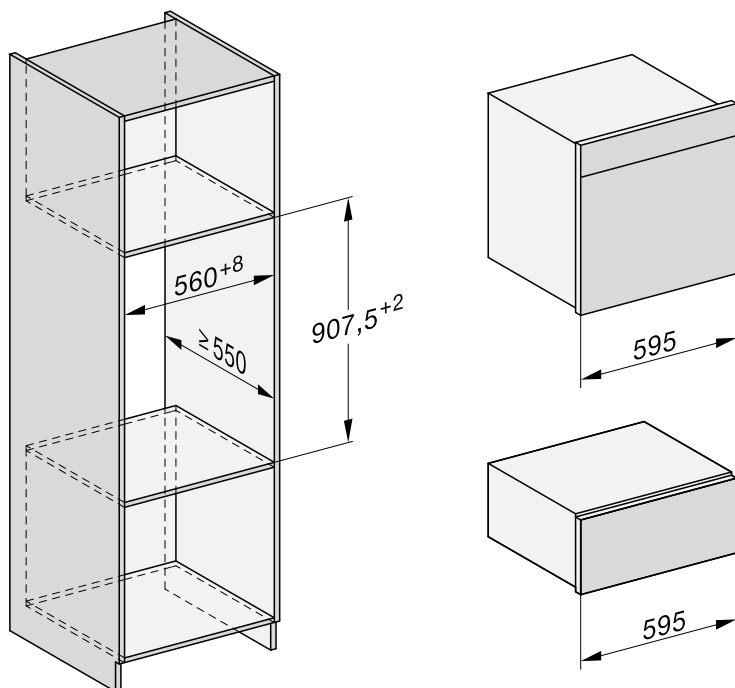
Už montavimo nišos negali būti jokios galinės sienelės.



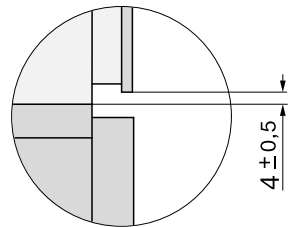
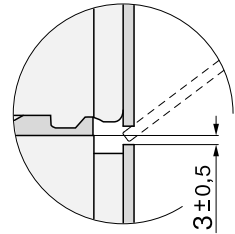
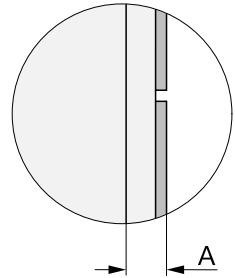
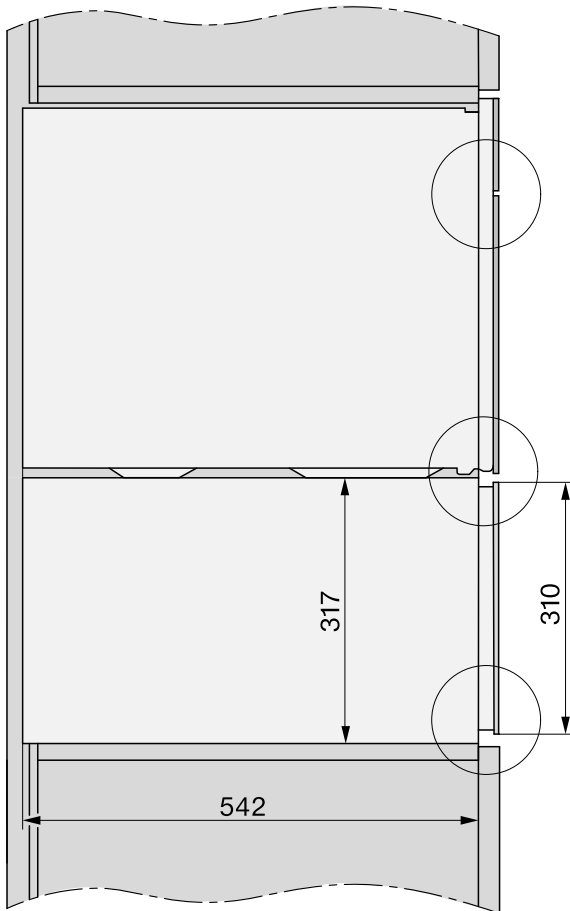
# Įrengimas

## Derinimo prietaisas montavimui 590 mm aukščio nišose

Už montavimo nišos negali būti jokios galinės sienelės.



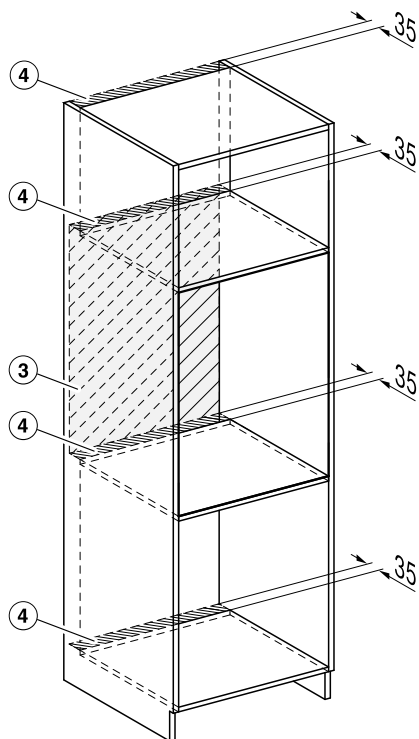
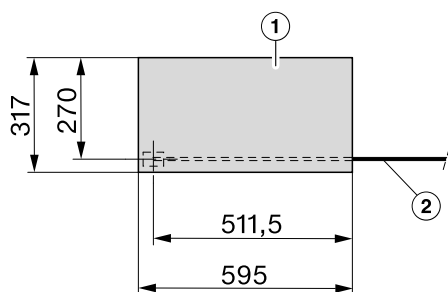
## Šoninis vaizdas



**A** ESW 7030: 22 mm

# Įrengimas

## Jungtys ir vėdinimas



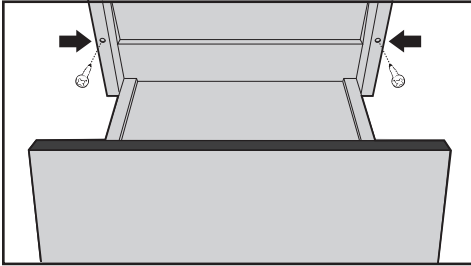
- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgi – 2000 mm
- ③ Šioje srityje negalima įrengti jungties
- ④ Vėdinimo išpjova min. 1800 mm<sup>2</sup>



## Montavimas

Stalčių statykite ant švaraus ir lygaus pagrindo, taip užtikrinsite neprikaištingą jo veikimą.

- Įstatykite stalčių į montavimo nišą, kad stalčiaus priekis priglustų prie montavimo nišos, ir išlygiuokite statmenai.



- Atidarykite stalčių ir 2 komplekte esančiais varžtais pritvirtinkite prie šoninių spintelės plokščių.
- Montuodami derinimo prietaisą, saugokite, kad nenusitrintų priekinio skydelio viršutinė briauna.
- Jeigu stalčių derinate su kitu prietaisu, vadovaukitės pridėta naudojimo ir montavimo instrukcija.

## Elektros jungtis

Rekomenduojame stalčių prie elektros tinklo jungti naudojant kištukinį lizdą. Taip palengvinsite darbą garantinio aptarnavimo skyriui. Įmontavus stalčių, elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas.



Dėl netinkamai atliktų įrengimo ir techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų.

Dėl netinkamai atliktų įrengimo, techninės priežiūros arba remonto darbų naudotojui gali kilti pavojų, už kuriuos „Miele“ neatsako.

Gamintojas neprisiima atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl neįrengto arba nutraukto įžeminimo laido (pvz., patyrus elektros smūgį).

Jeigu nuo jungiamojo laido pašalinsite kištuką arba prie jungiamojo laido apskritai nėra kištuko, tik kvalifikuotas elektrikas gali prijungti stalčių prie maitinimo tinklo.

Jei naudotojas negali pasiekti maitinimo lizdo arba yra numatyta fiksuotoji jungtis, kiekvienas elektros instaliacijos polius turi turėti skiriamąjį įtaisą. Skiriamuoju įtaisu laikomi jungikliai, kurių kontaktų tarpelis yra bent 3 mm. Jiems priskiriami jungtuvai, saugikliai ir kontaktoriai. Jungimo duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje. Duomenys turi sutapti su Jūsų tinklo duomenimis.

Po montavimo būtina užtikrinti izoliuotų dalių apsaugą nuo prisilietimo.

## Bendroji galia

žr. specifikacijų lentelėje

## Prijungimo duomenys

Prijungimo duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje. Duomenys turi sutapti su Jūsų tinklo duomenimis.

## Liekamosios srovės apsauginis jungiklis

Kad būtų užtikrinta dar didesnė sauga, VDE (Austrijoje: ÖVE) rekomenduoja prijungti prie stalčiaus liekamosios srovės apsauginį įtaisą, kurio grįžtamoji srovė yra 30 mA.

## Atjungimas nuo maitinimo tinklo



Tinklo įtampa gali sukelti elektros smūgį.

Atliekant techninės priežiūros ar remonto darbus įjungta maitinimo įtampa gali sukelti elektros šoką.

Apsaugokite prietaisą nuo netyčinio įjungimo.

Jei prietaiso srovės grandinę reikia atskirti nuo maitinimo tinklo, atsižvelgę į paskirstymo dėžutės įrengimą, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

### Lydieji saugikliai

- Iš srieginių kamštelių išimkite saugiklių įdėklus.

### Automatinis įsukamasis saugiklis

- Spauskite tikrinimo mygtuką (raudo-  
ną), kol iššoks vidurinis mygtukas  
(juodas).

### Montuojami automatiniai saugikliai

- (Jungtuvai, maž. B arba C tipo): svirtelę nustatykite iš padėties 1 (įjungta) į padėtį 0 (išjungta).

### FI apsauginiai jungikliai

- (liekamosios srovės apsauginis įtaisas): pagrindinį jungiklį perjunkite iš padėties 1 (įjungta) į padėtį 0 (išjungta) arba paspauskite patikrinimo mygtuką.

## Maitinimo laido keitimas

Keičiant maitinimo laidą, leidžiama naudoti tik tinkamo skersmens H 05 VV-F tipo kabelį, kurį galima įsigyti iš gamintojo arba garantinio aptarnavimo skyriuje.

# Garantijos sąlygos

---

“Miele” Lietuva pirkėjui suteikia – papildomai prie pardavėjo pagal įstatymus suteikiamos garantijos ir jos neapribojant – teisę į garantiją naujiems prietaisams pagal toliau pateiktus garantinius įsipareigojimus:

## I Garantijos trukmė ir pradžia

1. Garantija suteikiama šiam laikotarpiui:
  - a) 24 mėnesiai buitiniams prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį;
  - b) 12 mėnesių profesionaliems prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį.
2. Garantijos galiojimo terminas pradedamas skaičiuoti nuo datos, nurodytos ant prietaiso pirkimo sąskaitos.

Dėl suteiktų garantinių paslaugų ir pristatytų atsarginių dalių garantijos galiojimo terminas nepratęsiamas.

## II Garantijos suteikimo sąlygos

1. Prietaisas buvo įsigytas specializuotoje parduotuvėje arba tiesiogiai iš “Miele” ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje ir ten buvo naudojamas.
2. Klientų aptarnavimo tarnybos technikui pareikalavus, pateikiamas garantijos patvirtinimas (pirkimo sąskaita arba užpildyta garantijos kortelė).

## III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

1. Prietaiso trūkumai pašalinami per numatytą terminą jį pataisant arba pakeičiant atitinkamą dalį. Susijusias išlaidas, pavyzdžiui, už transportavimą, naudojimąsi keliais, darbą ir atsargines dalis, padengia “Miele” Lietuva. Pakeistos dalys arba prietaisai tampa “Miele” Lietuva nuosavybe.
2. Remiantis šia garantija, bendrovei “Miele” Lietuva negalima pateikti pretenzijų dėl žalos atlyginimo, nebent “Miele” Lietuva paskirtos ir įgaliotos klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai žalą padarė tyčia arba dėl šiurkštaus aplaidumo.
3. Neteikiamos eksploatacinių medžiagų ir priedų pristatymo paslaugos.

## IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

1. Netinkamas pastatymas arba įrengimas, pvz., galiojančių saugos potvarkių arba raštiškų naudojimo, įrengimo ir montavimo instrukcijų nepaisymas.
2. Naudojimas ne pagal paskirtį, netinkamas valdymas arba netinkamų medžiagų naudojimas, pvz., netinkamų skalbimo priemonių, ploviklių arba chemikalų naudojimas.
3. Kitoje ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje įsigytas prietaisas dėl ypatingų techninių specifikacijų negali būti naudojamas arba naudojamas taikant tam tikrus apribojimus.
4. Išoriniai veiksniai, pvz., transportuojant padaryta žala, pažeidimas dėl smūgio arba sutrenkimo, žala dėl nepalankių oro sąlygų arba kitų gamtos veiksnių.
5. Remonto darbai ir pakeitimai, kuriuos atliko “Miele” nemokyti ir neįgalieji klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originalių atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos paklaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

## V Duomenų apsauga

Asmeniniai duomenys naudojami tik vykdant užsakymą ir suteikiant garantiją, jei prireiks, atsižvelgiant į pagrindines duomenų apsaugos sąlygas.

Šiuo dokumentu "Miele" patvirtina, kad stalčius atitinka 2014/53/ES direktyvą.

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą galima rasti interneto svetainėse:

- [www.miele.lt](http://www.miele.lt) – produktai, atsisiųsti
- [www.miele.lt/namu-ukis/informacija-385.htm](http://www.miele.lt/namu-ukis/informacija-385.htm) – paslaugos, rodyti daugiau informacijos, naudojimo instrukcijos; būtina nurodyti produkto pavadinimą arba gamyklinį numerį.

Dažnio juosta	2,4000 GHz– 2,4835 GHz
---------------	---------------------------

Didžiausia perdavimo galia	< 100 mW
----------------------------	----------





Vokietija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

ESW 7010, ESW 7020, ESW 7030, ESW 7110, ESW 7120