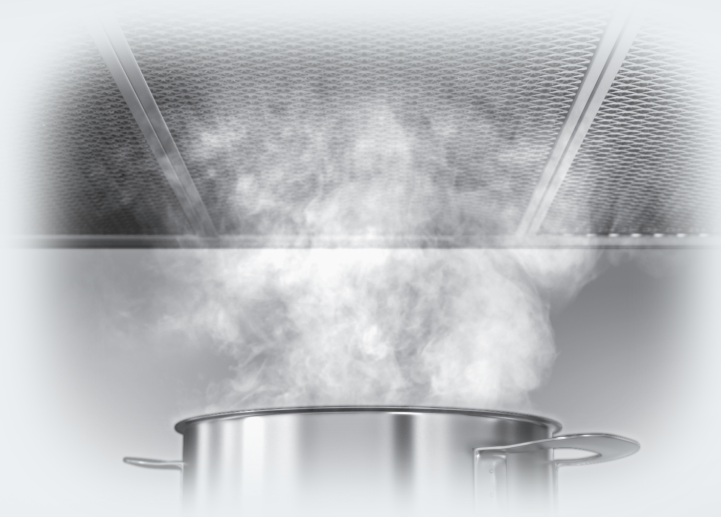


Instrukcja użytkowania i montażu

Wyciąg kuchenny



Proszę **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania i montażu przed instalacją i pierwszym uruchomieniem. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia	4
Ochrona środowiska naturalnego	13
Przegląd wyciągu kuchennego	14
Opis działania	16
Obsługa	17
Włączanie wentylatora.....	17
Wybór poziomu wydajności	17
Przedłużenie czasu pracy wentylatora	17
Wyłączanie wentylatora.....	17
Włączanie/wyłączanie oświetlenia miejsca do gotowania	17
System zarządzania energią.....	17
Włączanie/wyłączanie systemu zarządzania energią	18
Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.....	18
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	19
Czyszczenie i konserwacja	20
Obudowa.....	20
Szczególne wskazówki dotyczące powierzchni z kolorową obudową	20
Filtry tłuszczu.....	21
Filtr zapachów	23
Utylizacja filtra zapachów.....	23
Filtr zapachów z możliwością regeneracji	23
Wymiana żarówek	24
Serwis	25
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki.....	25
Pozycja tabliczki znamionowej	25
Gwarancja	25
Instalacja	26
Przed instalacją	26
Usuwanie folii ochronnej	26
Materiały instalacyjne	26
Wymiary urządzenia	28
Odstęp pomiędzy miejscem do gotowania a wyciągiem kuchennym (S)	29
Zalecenia montażowe	30
Rozstaw otworów do montażu ściennego	30

Spis treści

Przewód wylotowy	31
Kłapa przeciwwrotna	31
Woda kondensacyjna	32
Tłumik	32
Podłączenie elektryczne	33
Dane techniczne	34

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Ten wyciąg kuchenny spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia.

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na to, że należy koniecznie przeczytać rozdział dotyczący instalacji urządzenia oraz wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia i bezwzględnie się do nich stosować.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane w wyniku nieprzestrzegania tych wskazówek.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ewentualnemu następnemu posiadaczowi wraz z urządzeniem!

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

► Ten wyciąg kuchenny jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.

► Ten wyciąg kuchenny nie jest przeznaczony do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.

► Stosować wyciąg kuchenny wyłącznie w zakresie domowym do odsysania i oczyszczania oparów kuchennych, powstających przy przyrządzaniu potraw.

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

► Wyciąg kuchenny nie może być używany w trybie zamkniętego obiegu powietrza do wentylacji pomieszczenia, jeżeli jest zamontowany nad kuchenką gazową. Proszę zasięgnąć opinii wykwalifikowanego gazownika.

► Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub niewiedzę, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, nie mogą z niego korzystać bez nadzoru lub wskazań osoby odpowiedzialnej.

Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

Dzieci w gospodarstwie domowym

► Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od wyciągu kuchennego, chyba że są pod stałym nadzorem.

► Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać wyciągu bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

► Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji bez nadzoru.

► Nadzorować dzieci znajdujące się w pobliżu wyciągu kuchennego. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy wyciągiem kuchennym.

► Światło oświetlenia miejsca do gotowania jest bardzo intensywne. Szczególnie w przypadku małych dzieci należy zwracać uwagę na to, żeby nie patrzyły bezpośrednio w światło.

► Niebezpieczeństwo zadławienia. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinać lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczeństwo techniczne

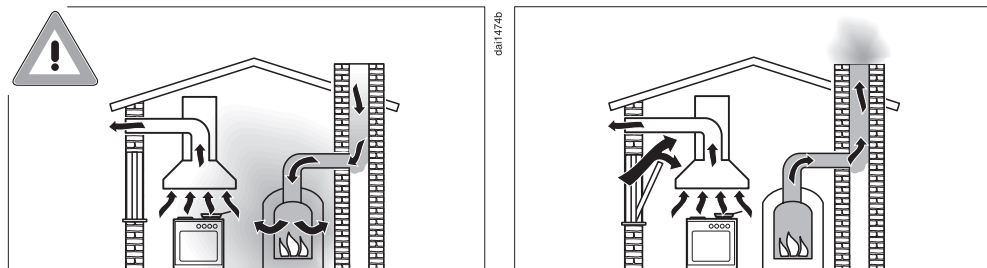
- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia wyciągu kuchennego mogą zagrażać Państwa bezpieczeństwu. Proszę skontrolować urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego wyciągu kuchennego.
- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo wyciągu jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest on podłączony do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Niezawodna i bezpieczna praca wyciągu kuchennego jest zagwarantowana tylko wtedy, gdy wyciąg kuchenny jest podłączony do publicznej sieci elektrycznej.
- ▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie prądu) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia wyciągu kuchennego.
Porównać dane przyłączeniowe przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Wyciągu należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jego bezpieczne działanie.
- ▶ Ten wyciąg kuchenny nie może być użytkowany w miejscach nie-stacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Dotknięcie przyłączy znajdujących się pod napięciem, jak również zmiana budowy elektrycznej i mechanicznej naraża użytkownika na niebezpieczeństwo i może prowadzić do zaburzeń w funkcjonowaniu urządzenia.
Obudowę można otwierać tylko w stopniu opisanym w ramach instalacji i czyszczenia. W żadnym wypadku nie otwierać dalszych części obudowy.
- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.
- ▶ Tylko w przypadku oryginalnych części zamiennych firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie. Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na takie części zamienne.
- ▶ Uszkodzony przewód zasilający może zostać wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać całkowicie odłączone od sieci elektrycznej. Urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:
 - bezpieczniki instalacji domowej są wyłączone,
 - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
 - wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Jednoczesne działanie z paleniskiem pobierającym powietrze z pomieszczenia



Niebezpieczeństwo zatrucia przez gazy spalinowe!

Przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu kuchennego i paleniska pobierającego powietrze z pomieszczenia w jednym pomieszczeniu lub w jednym układzie wentylacyjnym, należy zachować najwyższą ostrożność.

Paleniska pobierające powietrze z pomieszczenia czerpią powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują i odprowadzają swoje spaliny przez instalację spalinową (np. komin) na zewnątrz. Mogą to być np. piece gazowe, olejowe, zasilane drewnem lub węglem, podgrzewacze przepływowe, piecyki do ciepłej wody, płyty grzejne lub piekarniki.

Wyciąg kuchenny odsysa powietrze z kuchni i sąsiadujących pomieszczeń. Obowiązuje to dla następujących trybów pracy:

- tryb otwartego obiegu powietrza,
- tryb zamkniętego obiegu powietrza z wymiennikiem powietrza umieszczonym poza pomieszczeniem.

Bez wystarczającego dopływu powietrza wytwarza się podciśnienie. Palenisko dostaje zbyt mało powietrza do spalania. Spalanie nie jest całkowite.

Trujące gazy spalinowe mogą zostać wyssane z komina lub przewodu wentylacyjnego do pomieszczenia.

Zachodzi zagrożenie życia!

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczna eksploatacja jest możliwa, gdy przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu i paleniska pobierającego powietrze z pomieszczenia w jednym pomieszczeniu lub w jednym układzie wentylacyjnym, nie zostanie osiągnięte podciśnienie przekraczające 4 Pa (0,04 mbar), dzięki czemu unika się ponownego zasysania spalin z paleniska.

Można to uzyskać, gdy przez niezamykane otwory, np. w drzwiach lub oknach, może dopływać powietrze potrzebne do procesu spalania. Należy przy tym zwrócić uwagę na wystarczający przekrój otworu napowietrzającego. Sam wywietrznik w murze nie zapewnia z reguły wystarczającego dopływu powietrza.

Przy ocenie sytuacji należy brać pod uwagę całość rozwiązań wentylacyjnych mieszkania. W tym celu należy zasięgnąć rady kompetentnego kominiarza.

Jeśli wyciąg kuchenny pracuje w trybie zamkniętego obiegu powietrza, gdzie powietrze jest kierowane z powrotem do kuchni, jednoczesne użytkowanie wyciągu z paleniskiem pobierającym powietrze z pomieszczenia jest bez znaczenia.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Prawidłowe użytkowanie

► Otwarte płomienie stwarzają zagrożenie pożarowe.

Nigdy nie pracować z otwartym ogniem pod wyciągiem kuchennym. Np. opalanie lub grillowanie za pomocą otwartego ognia jest zabronione. Włączony wyciąg kuchenny wciągnie płomienie w filtr. Osady tłuszczu kuchennego mogą się zapalić.

► Silne oddziaływanie ciepła przy gotowaniu na kuchence gazowej może uszkodzić wyciąg kuchenny.

- Nigdy nie pozostawiać zapalonego palnika gazowego bez postawionego na nim naczynia do gotowania. Także przy krótkotrwałym zdjęciu naczynia do gotowania palnik gazowy należy wyłączyć.
- Wybierać naczynia do gotowania, które odpowiadają wielkością miejscu do gotowania.
- Wyregulować płomienie tak, żeby w żadnym wypadku nie wystawały poza naczynie do gotowania.
- Unikać nadmiernego rozgrzewania naczynia do gotowania (np. przy gotowaniu w woku).

► Woda kondensacyjna może doprowadzić do wystąpienia szkód korozyjnych wyciągu.

Włączać wyciąg zawsze wtedy, gdy korzysta się z miejsca do gotowania, żeby uniknąć zbierania wody kondensacyjnej.

► Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się same zapalić i w ten sposób spowodować pożar wyciągu kuchennego.

Podczas pracy z olejami i tłuszczami należy nadzorować garnki, patelnie i frytkownice. Dlatego także grillowanie na grillach elektrycznych musi odbywać się pod stałym dozorem.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Osady tłuszczu i zabrudzenia wpływają negatywnie na działanie wyciągu kuchennego.
Nigdy nie używać wyciągu bez filtrów tłuszczu, żeby zagwarantować oczyszczanie oparów kuchennych.
- ▶ Jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone według instrukcji podanych w tej instrukcji użytkowania, występuje zagrożenie pożarowe.
- ▶ Proszę pamiętać, że wyciąg kuchenny może się bardzo rozgrzewać przy gotowaniu.
Obudowę i filtry tłuszczu dotykać dopiero wtedy, gdy wyciąg ostygnie.
- ▶ Nie wykorzystywać wyciągu jako powierzchni do odkładania.

Prawidłowa instalacja

- ▶ Przestrzegać danych producenta posiadanego urządzenia do gotowania, dotyczących możliwości zastosowania nad nim wyciągu kuchennego.
- ▶ Nie wolno montować wyciągu kuchennego ponad paleniskami na paliwo stałe.
- ▶ Jeśli odstęp pomiędzy urządzeniem do gotowania i wyciągiem kuchennym jest zbyt mały, może to doprowadzić do uszkodzeń wyciągu.
O ile producent urządzenia do gotowania nie zaleca większych odstępów bezpieczeństwa, pomiędzy urządzeniem do gotowania i dolną krawędzią wyciągu kuchennego należy zachować odstęp podane w rozdziale „Instalacja”.
Jeśli pod wyciągiem kuchennym mają być używane różne urządzenia do gotowania, dla których obowiązują różne odstępów bezpieczeństwa, należy wybrać największy z podanych odstępów bezpieczeństwa.
- ▶ W celu zamontowania wyciągu należy przestrzegać informacji podanych w rozdziale „Instalacja”.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Elementy z ostrymi krawędziami mogą doprowadzić do zranień. Przy montażu i instalacji nosić rękawice, które zapewniają ochronę przed przecięciem.
- ▶ Do ułożenia przewodu wylotowego można stosować wyłącznie rury lub węże z materiałów niepalnych. Są one dostępne w handlu specjalistycznym lub w serwisie.
- ▶ Odprowadzane powietrze nie może być kierowane do będących w użyciu kanałów dymnych, spalinowych, ani do szybów służących do wentylacji pomieszczeń z paleniskami.
- ▶ Jeżeli powietrze ma być odprowadzane przez nieużywane kanały dymne lub spalinowe, należy przestrzegać obowiązujących w tym zakresie przepisów.

Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone według instrukcji podanych w tej instrukcji użytkowania, występuje zagrożenie pożarowe.
- ▶ Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

Wypożyczenie

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne części, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.

Utylizacja opakowania transportowego

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały, z których wykonano opakowanie zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i dlatego nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców i zmniejsza nagromadzenie odpadów.

Utylizacja starego urządzenia

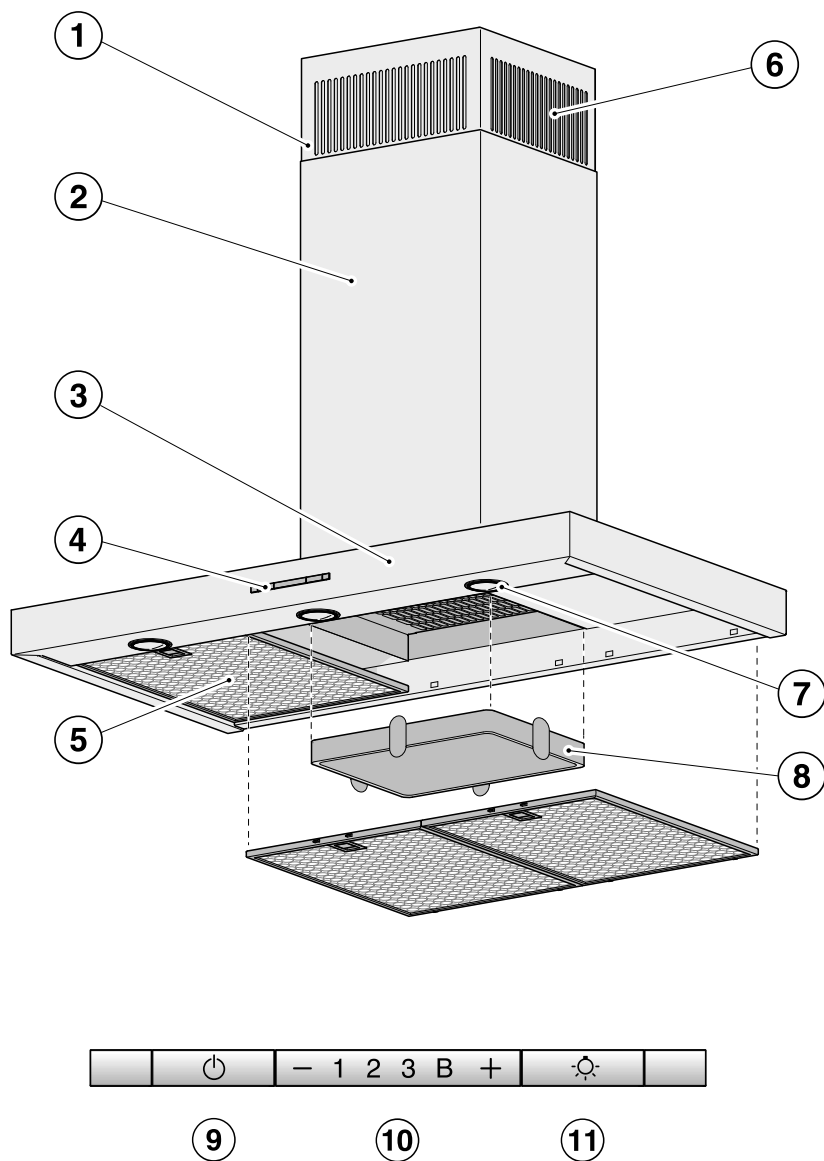
To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany razem z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie takiego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia konsekwencji szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz z niewłaściwego składowania i przetwarzania.

Proszę zatroszczyć się o to, aby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Przegląd wyciągu kuchennego



dal3636

- ① Teleskop
- ② Komin
- ③ Okap
- ④ Elementy obsługi
- ⑤ Filtr tłuszczu
- ⑥ Wylot powietrza
 - tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza
- ⑦ Oświetlenie miejsca do gotowania
- ⑧ Filtr zapachów
 - jednorazowy lub z możliwością regeneracji
 - wyposażenie dodatkowe dla trybu zamkniętego obiegu powietrza
- ⑨ Przycisk do włączania i wyłączania wentylatora
- ⑩ Przyciski do ustawiania wydajności wentylatora
- ⑪ Przycisk do włączania lub wyłączania oświetlenia miejsca do gotowania

Opis działania

W zależności od wykonania wyciągu możliwe są następujące funkcje:

Tryb otwartego obiegu powietrza



ca100494a

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtry tłuszczu i odprowadzane na zewnątrz budynku.

Tryb zamkniętego obiegu powietrza

(wyłącznie z zestawem montażowym i filtrem zapachów jako wyposażeniem dodatkowym, patrz „Dane techniczne“)



ca100494b

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtry tłuszczu oraz dodatkowo przez filtr zapachów. Następnie powietrze jest kierowane z powrotem do kuchni.

Włączanie wentylatora

Włączyć wentylator, gdy tylko rozpocznie się gotowanie. Dzięki temu opary kuchenne będą wychwytywane od samego początku.

- Nacisnąć przycisk wł./wył.

Wentylator włącza się na poziomie 2. Świeci się symbol i 2 w obszarze wskazań wydajności wentylatora.

Wybór poziomu wydajności

Do lekkich i silnych oparów kuchennych i zapachów do dyspozycji są poziomy wydajności 1 do 3.

Na wypadek przejściowego wytwarzania intensywnych oparów i zapachów, np. przy obsmażaniu, należy wybrać poziom **B** jako poziom Booster.

- Wybrać żądany poziom wydajności przez naciśnięcie przycisku „-” lub „+”.

Przełączanie poziomu Booster

Jeśli uaktywniony jest system zarządzania energią (ustawienie wstępne), po 5 minutach wentylator przełącza się automatycznie z powrotem na poziom 3.

Przedłużenie czasu pracy wentylatora

- Pozostawić wentylator włączony jeszcze przez kilka minut po zakończeniu gotowania.

Powietrze w kuchni zostanie wówczas oczyszczone z pozostałych oparów i zapachów.

Dzięki temu uniknie się osadzania pozostałości w wyciągu kuchennym i pochodzących od nich zapachów.

Wyłączanie wentylatora

- Wyłączyć wentylator za pomocą przycisku wł./wył. .

Symbol gaśnie.

Włączanie/wyłączanie oświetlenia miejsca do gotowania

Oświetlenie miejsca do gotowania można włączać i wyłączać niezależnie od wentylatora.

- W tym celu nacisnąć przycisk oświetlenia .

Przy włączonym oświetleniu świeci się symbol .

System zarządzania energią

Wyciąg kuchenny dysponuje funkcją zarządzania energią. System zarządzania energią służy do oszczędzania energii. Troszczy się on o to, żeby wentylator automatycznie się z powrotem przełączał, a oświetlenie wyłączało.

- Jeśli wybrany jest poziom Booster wentylatora, po 5 minutach następuje automatyczne przełączenie z powrotem na poziom 3.
- Z poziomów wentylatora 3, 2 lub 1 po 2 godzinach następuje przełączenie na niższy poziom, a następnie wentylator zostaje stopniowo wyłączony w krokach 30-minutowych.
- Włączone oświetlenie miejsca do gotowania zostaje automatycznie wyłączone po 12 godzinach.

Obsługa

Włączanie/wyłączanie systemu zarządzania energią

System zarządzania energią można zdezaktywować.

Proszę pamiętać, że może to doprowadzić do zwiększonego zużycia energii.

- W tym celu wentylator i oświetlenie miejsca do gotowania muszą być wyłączone.
- Naciskać równocześnie przyciski „—” i „+” przez ok. 10 sekund, aż zapali się wskazanie **1**.

■ Następnie nacisnąć po kolei

- przycisk oświetlenia ,
- przycisk „—” i ponownie
- przycisk oświetlenia .

Jeśli system zarządzania energią jest włączony, wskazania **1** i **B** świecą się stale.

Jeśli jest wyłączony, wskazania **1** i **B** migają.

- W celu wyłączenia systemu zarządzania energią nacisnąć przycisk „—”.

Wskazania **1** i **B** migają.

- W celu włączenia nacisnąć przycisk „+”.

Wskazania **1** i **B** świecą się stale.

- Potwierdzić proces za pomocą przycisku wł./wył. .

Wszystkie lampki kontrolne gasną.

Jeśli potwierdzenie nie nastąpi w ciągu 4 minut, zostaną zachowane stare ustawienia.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Jeśli system zarządzania energią zostanie zdezaktywowany, włączony wyciąg kuchenny wyłączy się automatycznie po 12 godzinach (wentylator i oświetlenie miejsca do gotowania).

- W celu ponownego włączenia nacisnąć przycisk wł./wył.  lub przycisk oświetlenia .

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Ten wyciąg kuchenny pracuje bardzo wydajnie i energooszczędnie. Przestrzeganie następujących zasad pomaga w oszczędnym użytkowaniu:

- Przy gotowaniu proszę się zatroszczyć o dobrą wentylację kuchni. Jeśli w trybie otwartego obiegu powietrza nie dopływa wystarczająca ilość powietrza, wyciąg kuchenny nie pracuje wydajnie i może dojść do zwiększenia odgłosów roboczych.
- Gotować przy możliwie małej mocy gotowania. Mniej oparów kuchennych oznacza niższy poziom wydajności wyciągu i tym samym mniejsze zużycie energii.
- Kontrolować poziom wydajności wybrany na wyciągu. Najczęściej najniższy poziom wydajności jest wystarczający. Stosować tryb Booster tylko wtedy, gdy jest to konieczne.
- Przy silnym wytwarzaniu oparów kuchennych przełączyć odpowiednio wcześniej na wysoki poziom wydajności. Jest to bardziej efektywne, niż próba usunięcia z kuchni już rozprzestrzenionych oparów poprzez dłuższą pracę wyciągu.
- Zwrócić uwagę na to, żeby wyłączać wyciąg po zakończeniu gotowania.
- Czyścić lub wymieniać filtry w regularnych odstępach czasu. Mocno zabrudzone filtry zmniejszają wydajność, zwiększają zagrożenie pożarowe i oznaczają większe ryzyko higieniczne.

Czyszczenie i konserwacja

 Przed każdym zabiegiem czyszczenia i konserwacji odłączyć wyciąg od sieci elektrycznej (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“).

Obudowa

Informacje ogólne

Powierzchnie i elementy obsługi mogą zostać uszkodzone przez nieodpowiednie środki czyszczące.

Nie stosować żadnych środków czyszczących zawierających sodę, kwasy, chlor lub rozpuszczalniki.

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących, jak np. proszki do szorowania, mleczka do szorowania, szorujące gąbki, takie jak np. zmywaki do garnków lub używane gąbki, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących.

 Wilgoć w wyciągu może doprowadzić do uszkodzeń.

Zwrócić uwagę na to, żeby do wyciągu nie dostała się żadna wilgoć.

- Wyczyścić wszystkie powierzchnie i elementy obsługi tylko lekko zwilżoną gąbczastą ściereczką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą.
- Na koniec wytrzeć powierzchnie do sucha za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.

Szczegółne wskazówki dotyczące powierzchni ze stali szlachetnej

Wskazówki nie obowiązują dla przy-cisków obsługi.

Wychodząc poza zalecenia ogólne, do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej nadają się nieszorujące środki czyszczące do stali szlachetnej.

Aby zapobiec szybkiemu ponownemu zabrudzeniu, zalecane jest zastosowanie środka do pielęgnacji stali szlachetnej (do nabycia w Miele).

Szczegółne wskazówki dotyczące powierzchni z kolorową obudową

(wykonanie specjalne)

Czyszczenie powoduje utworzenie drobnych zarysowań na powierzchni, które mogą być widoczne w zależności od oświetlenia w pomieszczeniu.

Szczególne wskazówki dotyczące elementów obsługi

Pod wpływem dłuższego oddziaływania zabrudzeń elementy obsługi mogą się przebarwić lub zmienić. Natychmiast usunąć zabrudzenia.

Czyszczenie za pomocą środków do czyszczenia stali szlachetnej może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni elementów obsługi. Nie stosować do czyszczenia elementów obsługi żadnych środków przeznaczonych do czyszczenia stali szlachetnej.

Filtry tłuszczu

⚠ Zagrożenie pożarowe. Przetłuszczone filtry tłuszczu mogą się zapalić. Czyścić filtry tłuszczu w regularnych odstępach czasu.

Metalowe filtry tłuszczu wielokrotnego użytku w urządzeniu wychwytyują stałe składniki oparów kuchennych (tłuszcz, kurz itp.), zapobiegając w ten sposób zanieczyszczeniu wyciągu kuchennego.

Filtry tłuszczu muszą być czyszczone w regularnych odstępach czasu.

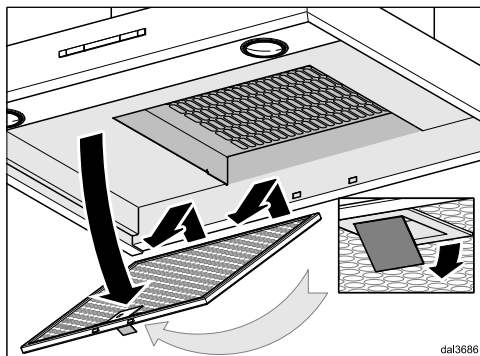
Mocno zabrudzone filtry tłuszczu zmniejszają wydajność odsysania i prowadzą do silnego zabrudzenia wyciągu kuchennego i kuchni.

Okresy między czyszczeniami

Zgromadzony tłuszcz utwardza się wraz z upływem czasu i utrudnia czyszczenie. Dlatego zaleca się czyszczenie filtrów tłuszczu co 3–4 tygodnie.

Wyjmowanie filtra tłuszczu

⚠ Przy manipulacji filtr może upaść. Może to doprowadzić do uszkodzenia filtra i miejsca do gotowania. Przy manipulacji filtr należy pewnie trzymać w dłoni.



- Otworzyć blokadę filtra, przechylić filtr o ok. 45° do dołu, wyczepić z tyłu i wyjąć.

Ręczne czyszczenie filtrów tłuszczu

- Wyczyścić filtry tłuszczu za pomocą szczotki do mycia w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie stosować skoncentrowanego płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie i konserwacja

Niezalecane środki czyszczące

Niezalecane środki czyszczące przy regularnym stosowaniu mogą doprowadzić do uszkodzenia powierzchni filtrów.

Nie należy stosować następujących środków czyszczących:

- środki czyszczące rozpuszczające osady wapienne
- proszki lub mleczka do szorowania
- agresywne środki uniwersalne i aerozole rozpuszczające tłuszcz
- aerozole do piekarników

Czyszczenie filtrów tłuszczu w zmywarce do naczyń

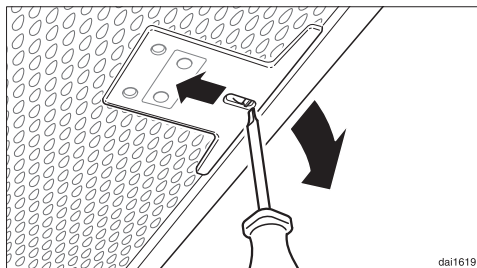
- Filtry tłuszczu ustawić w miarę możliwości pionowo lub pod kątem w koszu dolnym. Zwrócić uwagę na to, czy ramię spryskujące może się swobodnie poruszać.
- Zastosować domowy detergent do zmywarki.
- Wybrać program o temperaturze zmywania przynajmniej 50 °C i maksymalnie 65 °C.

Przy czyszczeniu filtrów tłuszczu w zmywarce do naczyń może, w zależności od zastosowanego detergentu, dojść do trwałych przebarwień wewnętrznych powierzchni filtrów tłuszczu. Nie ma to żadnego wpływu na działanie filtrów tłuszczu.

Po czyszczeniu

- Po czyszczeniu odłożyć filtry tłuszczu do wyschnięcia na chłonnej podkładce.

- Przy wyjętych filtrach tłuszczu należy również oczyścić z osadów tłuszczu dostępne elementy obudowy. Dzięki temu można uniknąć zagrożenia pożarowego.
- Założyć z powrotem filtry tłuszczu. Zwrócić uwagę na to, żeby przy zakładaniu filtra tłuszczu blokada była skierowana do dołu.



- Jeśli filtr tłuszczu zostanie założony odwrotnie, można go odblokować przez szczelinę za pomocą małego śrubokręta.

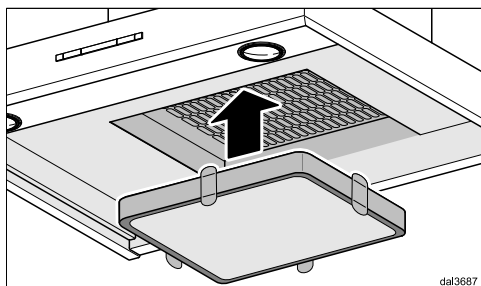
Filtr zapachów

W trybie zamkniętego obiegu powietrza dodatkowo do filtrów tłuszczu musi zostać zastosowany filtr zapachów. Wiążą one substancje zapachowe powstające przy gotowaniu.

Filtr zapachów zakłada się w okapie nad filtrami tłuszczu.

Zakładanie/wymiana filtrów zapachów

- Do montażu lub wymiany filtra zapachów należy najpierw wyjąć filtry tłuszczu.
- Wyjąć filtr zapachów z opakowania.



- Wcisnąć filtr zapachów w ramkę.
- Założyć z powrotem filtry tłuszczu.

Okres wymiany

- Filtr zapachów należy wymieniać zawsze wtedy, gdy substancje zapachowe nie są już wiązane w wystarczającym stopniu. Najpóźniej filtr zapachów należy jednak wymieniać co 6 miesięcy.

Utylizacja filtra zapachów

- Wyrzucić zużyty filtr zapachów do śmieci domowych.

Filtr zapachów z możliwością regeneracji

Dla tego wyciągu dostępny jest filtr zapachów z możliwością regeneracji. Dzięki regeneracji w piekarniku można stosować go wielokrotnie.

- Podczas użytkowania przestrzegać wskazówek zawartych w przynależnej instrukcji użytkowania.

Filtry zapachów można nabyć w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele (patrz okładka tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Oznaczenie typu można znaleźć w rozdziale „Dane techniczne“.

Czyszczenie i konserwacja

Wymiana żarówek

Stosować wyłącznie podane żarówki. Inne żarówki, np. żarówki halogenowe, ze względu na wysoką emisję ciepła mogą doprowadzić do uszkodzeń.

Żarówki należy zastąpić przez żarówki tego samego typu:

Producent EGLO
Typ żarówki..... GU10
Oznaczenie 11427 lub 12981
Moc 3 W
Kod ILCOS D DR-3-H-GU10-50/56

Alternatywnie można zastosować również następujące żarówki:

Producent EGLO
Typ żarówki..... GU10
Oznaczenie 11511
Moc 5 W
Kod ILCOS D DR-5-H-GU10-50/54

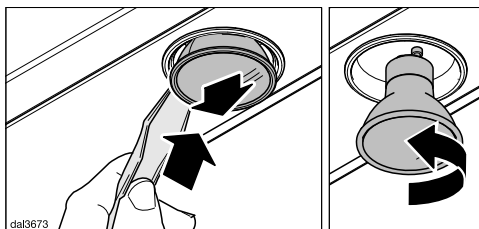
Oba typy żarówek mają różną jasność. Stosować tylko żarówki takiego samego typu.

Żarówki są dostępne w handlu specjalistycznym lub w serwisie.

- Wyłączyć wentylator i oświetlenie.

⚠ Żarówki mogą się bardzo rozgrzewać podczas pracy. Odczekać kilka minut przed wymianą żarówek.

- Odłączyć wyciąg od sieci elektrycznej (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”).



- Wsunąć dźwignię dostarczoną wraz z urządzeniem w szczelinę pomiędzy żarówką i oprawką.

Żarówka zostaje wciśnięta do dołu.

- Chwycić żarówkę, obrócić w lewo i wyjąć do dołu.
- Wkręcić nową żarówkę w oprawkę i wcisnąć do góry. Proszę przestrzegać wskazówek producenta.

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę powiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego urządzenia (Fabr./SN/Nr.). Obie te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.

Pozycja tabliczki znamionowej

Tabliczka znamionowa staje się widoczna po wyjęciu filtrów tłuszczu.

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

Instalacja

Przed instalacją

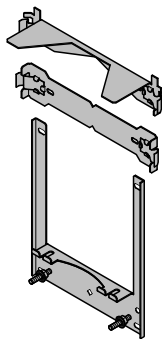
⚠ Przed instalacją należy przestrzegać wszystkich zaleceń zamieszczonych w niniejszym rozdziale oraz w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”.

Usuwanie folii ochronnej

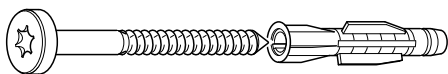
Dla ochrony przed uszkodzonymi elementami obudowy są zabezpieczone folią ochronną.

- Przed rozpoczęciem montażu elementów obudowy proszę usunąć folię ochronną. Można ją zdjąć bez żadnych dodatkowych środków pomocniczych.

Materiały instalacyjne



3 ścienne blachy montażowe
do zamocowania wyciągu na ścianie



8 śrub 5 x 60 mm i
8 kołków 8 x 50 mm
do zamocowania do ściany

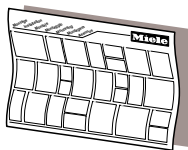
⚠ Śruby i kołki są przeznaczone do pełnego muru.
Do ścian o innej konstrukcji należy zastosować odpowiednie środki mocujące.
Zwrócić uwagę na wystarczającą nośność ściany.



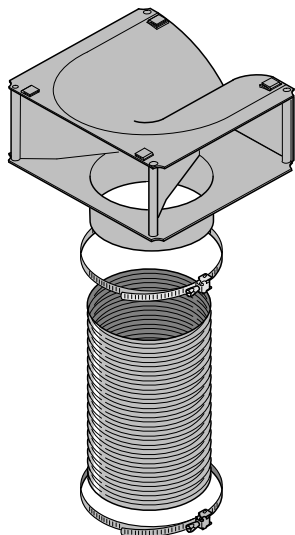
2 nakrętki M6 z ząbkowaniem
do zamocowania urządzenia



2 śruby 3,9 x 7,5 mm
do zamocowania komina



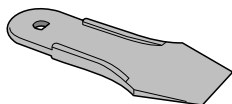
Plan montażowy
Poszczególne kroki montażowe są opisane na planie montażowym.



DUM20

Zestaw do przebudowy na tryb zamkniętego obiegu powietrza

Zestaw do przebudowy zawiera kratkę wydmuchową, wąż i opaski zaciskowe (brak w zakresie dostawy, wyposażenie dodatkowe, patrz „Dane techniczne“).



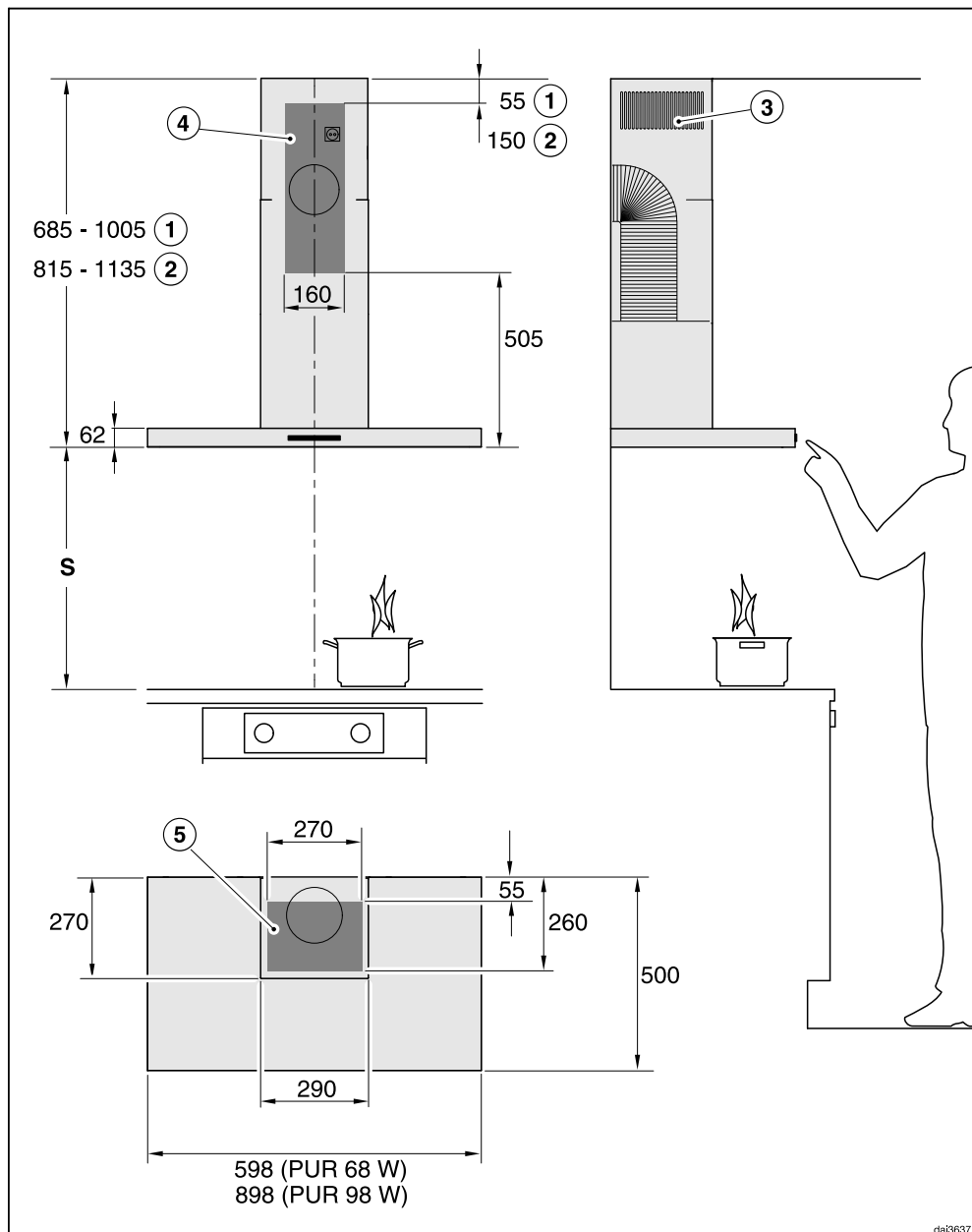
00033716

1 dźwignia

do wyjmowania lampek

Instalacja

Wymiary urządzenia



Rysunek nie jest wykonany w skali.

- ① Tryb otwartego obiegu powietrza
- ② Tryb zamkniętego obiegu powietrza
- ③ Wylot powietrza w trybie zamkniętego obiegu powietrza zamontować do góry
- ④⑤ Obszar instalacyjny (w trybie zamkniętego obiegu powietrza tylko ④). Obszar ściany i sufitu dla przepustu wylotowego i do montażu gniazdka. W trybie zamkniętego obiegu powietrza wymagany jest tylko montaż gniazdka.

Przyłącze wylotowe Ø 150 mm

Odstęp pomiędzy miejscem do gotowania a wyciągiem kuchennym (S)

Przy wybieraniu odstępu pomiędzy urządzeniem do gotowania i dolną krawędzią wyciągu należy przestrzegać danych producenta urządzenia do gotowania. Jeśli nie są tam zalecane większe odstępy, powinny być zachowane przynajmniej następujące odstępy bezpieczeństwa.

Proszę przy tym również przestrzegać zaleceń zamieszczonych w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”.

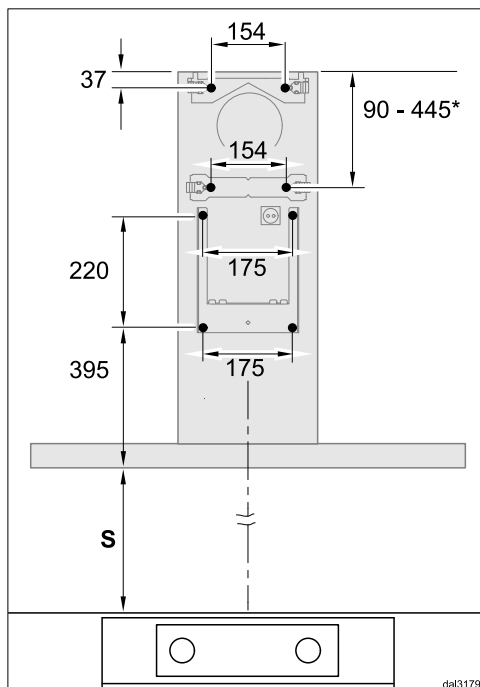
Urządzenie do gotowania	Odstęp S przynajmniej
Kuchenka elektryczna	450 mm
Grill elektryczny, frytkownica (elektryczna)	650 mm
Wielopalnikowa kuchenka gazowa ≤ 12,6 kW mocy łącznej, żaden palnik > 4,5 kW	650 mm
Wielopalnikowa kuchenka gazowa > 12,6 kW i ≤ 21,6 kW mocy łącznej, żaden palnik > 4,8 kW	760 mm
Wielopalnikowa kuchenka gazowa > 21,6 kW mocy łącznej lub jeden z palników > 4,8 kW	niemożliwe
Jednopalnikowa kuchenka gazowa ≤ 6 kW mocy	650 mm
Jednopalnikowa kuchenka gazowa > 6 kW i ≤ 8,1 kW mocy	760 mm
Jednopalnikowa kuchenka gazowa > 8,1 kW mocy	niemożliwe

Zalecenia montażowe

- W celu umożliwienia swobodnej i nieskomplikowanej pracy pod wyciągiem zaleca się zachowanie odstępu o wielkości 650 mm również nad kuchenką elektryczną.
- Przy dokonywaniu wyboru wysokości montażu należy uwzględnić wzrost użytkowników. Wysokość montażu powinna umożliwiać im swobodną pracę pod wyciągiem oraz optymalną obsługę wyciągu kuchennego.
- Proszę pamiętać, że skuteczność wychwytywania oparów pogarsza się wraz ze wzrostem odległości od miejsca do gotowania.
- Aby uzyskać optymalne wychwytywanie oparów kuchennych należy pamiętać, że wyciąg kuchenny powinien być zamontowany pośrodku płyty do gotowania, bez przesunięcia na boki.
- W miarę możliwości miejsce do gotowania powinno być mniejsze niż wyciąg. Maksymalnie miejsce do gotowania powinno być tej samej szerokości.
- Miejsce montażu musi być bezproblemowo dostępne. Także na wypadek ewentualnej interwencji serwisowej wyciąg musi być dostępny bez przeszkód i demontowalny. Proszę o tym pamiętać na przykład przy rozmieszczaniu szafek, regałów, elementów maskujących i dekoracyjnych w otoczeniu wyciągu.

Rozstaw otworów do montażu ściennego

- Przy wykonywaniu otworów proszę przestrzegać załączonego planu montażowego.



- Jeśli została wcześniej przygotowana ścianka tylna, która powinna już dysponować otworami mocującymi, podane są tutaj odstępy pomiędzy otworami (śruby $\varnothing 5$ mm).

*Wymiar dla środkowej blachy mocującej jest zmienny i może zostać wybrany w zależności od przepustu wylotowego i pozycji gniazda. Powinno się ją zamontować możliwie głęboko.

Przewód wylotowy

⚠ Przy jednoczesnym działaniu wyciągu wraz z paleniskami pobierającymi powietrze z pomieszczenia zachodzi szczególnie duże niebezpieczeństwo zatrucia!

Proszę bezwzględnie przestrzegać zaleceń zamieszczonych w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”.

W razie wątpliwości należy zlecić potwierdzenie bezpieczeństwa użytkowania przez kompetentnego kominiarza.

Do ułożenia przewodu wylotowego stosować wyłącznie gładkie rury lub elastyczne węże wylotowe z materiałów niepalnych.

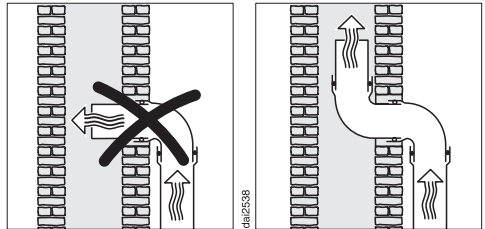
W celu osiągnięcia najwyższej możliwej wydajności i niewielkich hałasów przepływu powietrza, należy przestrzegać następujących zasad:

- Średnica przewodu wylotowego nie powinna być mniejsza niż przekrój króćca wylotowego (patrz rozdział „Wymiary urządzenia”). Obowiązuje to w szczególności przy zastosowaniu kanałów płaskich.
- Przewód wylotowy w miarę możliwości musi być krótki i prosty.
- Stosować wyłącznie łuki o dużych promieniach.
- Przewód wylotowy nie może być załamany ani ściśnięty.
- Wszystkie połączenia muszą być trwałe i szczelne.

- Jeśli przewód wylotowy jest zaopatrzony w klapy, klapy te muszą zostać otwarte, gdy wyciąg jest włączony.

Każde utrudnienie przepływu powietrza zmniejsza wydajność wentylacji i zwiększa odgłosy pracy.

Komin wylotowy



Gdy powietrze wylotowe jest odprowadzane do komina wylotowego, króciec wydmuchowy musi być skierowany w stronę przepływu.

Gdy komin wylotowy jest używany przez kilka urządzeń wentylacyjnych, przekrój komina wylotowego musi być wystarczająco duży.

Kłapa przeciwwrotna

- Zastosować klapę przeciwwrotną w systemie wylotowym.

Kłapa przeciwwrotna troszczy się o to, żeby przy wyłączonym wyciągu nie zachodziła niepożądana wymiana powietrza pomiędzy pomieszczeniem a otoczeniem zewnętrznym.

Gdy powietrze wylotowe jest odprowadzane na zewnątrz, zalecamy instalację wywietrznika ściennego Miele lub przepustu dachowego Miele (wyposażenie dodatkowe). Dysponują one zintegrowaną klapą przeciwwrotną.

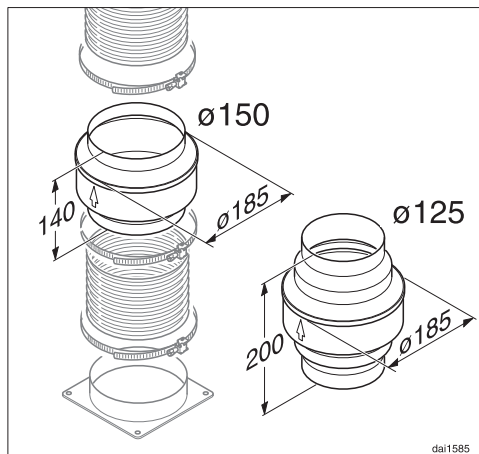
Instalacja

W razie gdyby Państwa system wylotowy nie dysponował klapą przeciwwrotną, można nabyć taką klapę jako wyposażenie dodatkowe.

Woda kondensacyjna

Gdy przewód wylotowy jest poprowadzony np. przez zimne pomieszczenia lub poddasza, ze względu na różnicę temperatur w przewodzie wylotowym może się tworzyć woda kondensacyjna. Aby zmniejszyć różnicę temperatur, należy zaizolować przewód wylotowy.

Gdy przewód wylotowy jest ułożony poziomo, należy zapewnić spadek o wielkości przynajmniej 1 cm na metr. Spadek zapobiega wpływaniu wody do wyciągu kuchennego.



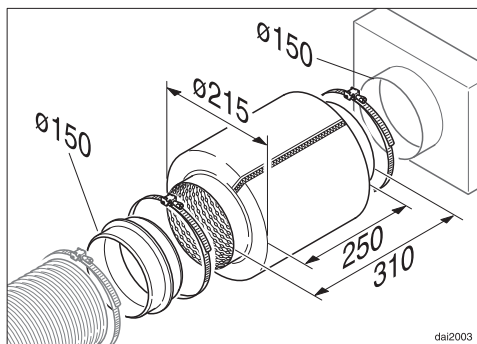
Obok odpowiedniego zaizolowania przewodu wylotowego zaleca się zainstalowanie separatora kondensatu, który zbiera i odparowuje wodę kondensacyjną.

Separatory kondensatu są dostępne jako wyposażenie dodatkowe dla przewodów wylotowych o średnicy 125 mm lub 150 mm.

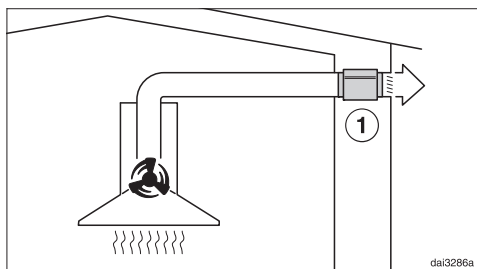
Separator kondensatu musi zostać zainstalowany pionowo i w miarę możliwości blisko nad króćcem wydmuchowym wyciągu kuchennego. Strzałka na obudowie wskazuje kierunek wydmuchu.

Miele nie przejmuje odpowiedzialności za usterki w działaniu lub szkody, które zostaną spowodowane przez niewystarczające odprowadzanie powietrza.

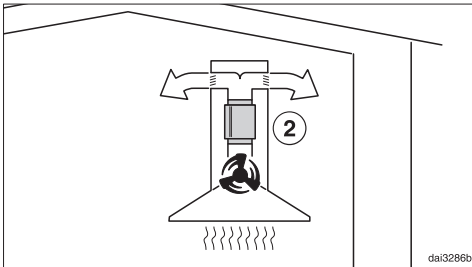
Tłumik



Dla dodatkowe wyciszenia dźwięku w przewodzie wylotowym można założyć tłumik (wyposażenie dodatkowe).



W trybie otwartego obiegu powietrza tłumik wycisza zarówno hałas wentylatora wydostający się na zewnątrz, jak również hałas zewnętrzne, które dostają się kuchni przez przewód wylotowy (np. hałas uliczny). W tym celu tłumik powinien zostać umieszczony możliwie blisko przed wylotem ①.



W trybie otwartego obiegu powietrza tłumik należy umieścić pomiędzy króćcem wydmuchowym i zwrotnicą ②. Sprawdzić przestrzeń montażową.

Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem do zasilania należy zapoznać się z rozdziałem „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”.

Dane przyłączeniowe (napięcie, częstotliwość) na tabliczce znamionowej muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej. Informacje o lokalizacji tabliczki znamionowej można znaleźć w rozdziale „Serwis”.

Wyciąg kuchenny jest wyposażony w kabel zasilający z wtyczką ochronną.

Podłączenie musi być dokonane przez gniazdo, które po instalacji będzie dostępne. Jeśli nie jest to możliwe lub przewidziano przyłącze stałe, instalacja domowa musi być zabezpieczona urzą-

dzeniem rozłączającym wszystkie bieguny, spełniającym warunki kategorii przepięciowej III.

Bezpieczeństwo zostanie podwyższone, gdy urządzenie będzie zasilane za pośrednictwem wyłącznika różnicowo-prądowego.

Tylko wykwalifikowany elektryk może przeprowadzać prace przy instalacji domowej.

To urządzenie musi być uziemione.

Dane techniczne

Silnik wentylatora	220 W
Oświetlenie miejsca do gotowania	
PUR 68 W	2 x 3 W
PUR 98 W	3 x 3 W
Całkowita moc przyłączeniowa	
PUR 68 W	226 W
PUR 98 W	229 W
Napięcie, częstotliwość prądu	AC 230 V, 50 Hz
Zabezpieczenie	10 A
Długość przewodu zasilającego	1,5 m
Ciężar	
PUR 68 W	21 kg
PUR 98 W	25 kg

Wyposażenie dodatkowe dla trybu zamkniętego obiegu powietrza

Zestaw do przebudowy z trybu otwartego na tryb zamkniętego obiegu powietrza DUW 20 i filtr zapachów DKF 12-1 lub DKF 12-R (z możliwością regeneracji).

Karta produktu do okapów nadkuchennych dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzenia nr 66/2014

MIELE	
Identyfikator modelu	PUR 68 W
Roczne zużycie energii (AEC_{hood})	47,0 kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej	A
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEl_{hood})	48,4
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood})	32,8
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Sprawność oświetlenia (LE_{hood})	55,0 lx/W
Klasa sprawności oświetlenia	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	95,1 %
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	374,5 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (minimalna wydajność)	265 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (maksymalna wydajność)	395 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub turbo)	650 m ³ /h
Maks. natężenie przepływu powietrza (Q_{max})	650 m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	450 Pa
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (minimalna wydajność)	47 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (maksymalna wydajność)	56 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny i turbo)	67 dB
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	142,7 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia (P_o)	W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P_s)	0,20 W
Moc nominalna systemu oświetlenia	6,0 W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	330 lx
Współczynnik upływu czasu	0,8

Dane techniczne

Karta produktu do okapów nadkuchennych dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 65/2014 oraz rozporządzenia nr 66/2014

MIELE	
Identyfikator modelu	PUR 98 W
Roczne zużycie energii (AEC_{hood})	49,7 kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej	A
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEl_{hood})	50,2
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood})	32,6
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Sprawność oświetlenia (LE_{hood})	50,0 lx/W
Klasa sprawności oświetlenia	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	95,1 %
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	380,1 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (minimalna wydajność)	265 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (maksymalna wydajność)	395 m ³ /h
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub turbo)	650 m ³ /h
Maks. natężenie przepływu powietrza (Q_{max})	650 m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	443 Pa
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (minimalna wydajność)	47 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (maksymalna wydajność)	56 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny i turbo)	67 dB
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	143,3 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie wyłączenia (P_o)	W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P_s)	0,20 W
Moc nominalna systemu oświetlenia	9,0 W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	450 lx
Współczynnik upływu czasu	0,8

Miele Sp. z o.o.
ul. Czerniakowska 87A
00-718 Warszawa
Tel. 22 335 00 00
www.miele.pl

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Niemcy

PUR 68 W
PUR 98 W

pl-PL

M.-Nr 10 443 610 / 04