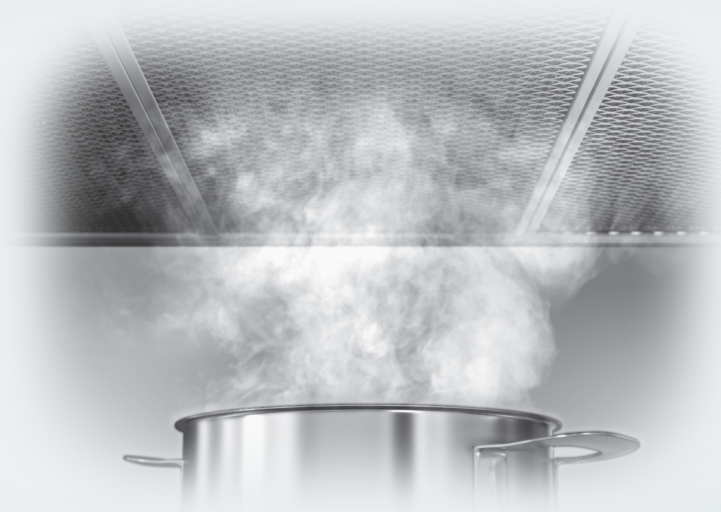


Instrukcja użytkowania i montażu

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
Elementy 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
Filtry tłuszczu.....	21
Filtr zapachów	23
Utylizacja filtra zapachów.....	23
Filtr zapachów z możliwością regeneracji	23
Wymiana żarówek	24
Montaż	25
Przed montażem	25
Usuwanie folii ochronnej	25
Plan montażowy	25
Demontaż	25
Materiały montażowe	26
Wymiary urządzenia	28
Odstęp pomiędzy miejscem do gotowania a wyciągiem kuchennym (S)	29
Zalecenia montażowe	30
Rozstaw otworów do montażu ściennego	30
Przewód wylotowy	31
Separator kondensatu	32
Tłumik	32
Podłączenie elektryczne	34

Spis treści

Serwis i gwarancja	35
Pozycja tabliczki znamionowej.....	35
Dane techniczne	36

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. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia. Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane w wyniku nieprzestrzegania wskazówek bezpieczeństwa i ostrzeżeń.

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 w trybie zamkniętego obiegu powietrza nad kuchenką gazową nie może być używany do wentylacji pomieszczenia. Proszę zasięgnąć opinii wykwalifikowanego gazownika.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

► 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.

Osoby te mogą używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że są w stanie 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 obsługa urządzenia 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 owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Bezpieczeństwo techniczne

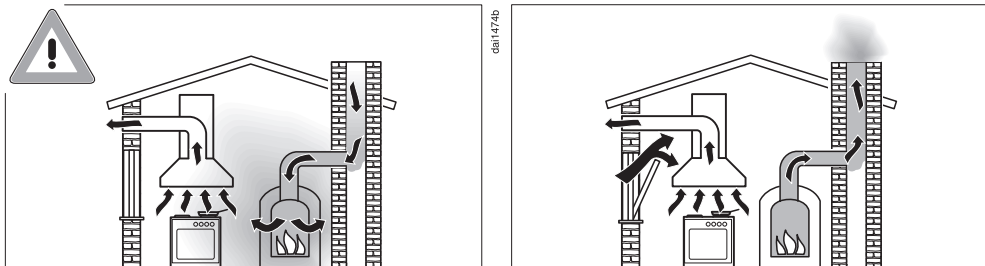
- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika. Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ Uszkodzenia wyciągu kuchennego 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 niestacjonarnych (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 montażu 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 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. zasilane gazem, olejem, drewnem lub węglem urządzenia grzewcze, podgrzewacze przepływowe, piecyki do ciepłej wody, płyty grzejne lub piekarniki.

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

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

Bez wystarczającego dopływu powietrza powstaje podciśnienie. Palenisko otrzymuje zbyt mało powietrza do spalania. Spalanie zostaje opóźnione.

Trujące gazy spalinowe mogą zostać wysane z kominu 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 otoczenia, zostaje osiągnięte podciśnienie o wartości co najwyżej 4 Pa (0,04 mbar), dzięki czemu unika się zwrotnego zasysania spalin z paleniska.

Można to osiągnąć, gdy przez niezamykane otwory, np. w drzwiach lub oknach, może doływać 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 wypadkach wątpliwych 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 pod wyciągiem z otwartym płomieniem. Na przykład opalanie lub grillowanie za pomocą otwartego ognia jest zabronione. Włączony wyciąg kuchenny wciągnie płomienie w filtry. 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.

Prawidłowy montaż

- ▶ Przestrzegać danych producenta posiadanego urządzenia do gotowania, dotyczących możliwości zastosowania nad nim wyciągu kuchennego.
- ▶ Nie wolno montować wyciągu kuchennego ponad paleniskami na paliwo stałe.
- ▶ Zbyt mały odstęp pomiędzy urządzeniem do gotowania i wyciągiem kuchennym może 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 odstępów podane w rozdziale „Montaż“.
Jeśli pod wyciągiem kuchennym mają być używane różne urządzenia do gotowania, dla których obowiązują różne odstępów bezpieczeństwa, należy wybrać największy z podanych odstępów bezpieczeństwa.
- ▶ Przy mocowaniu wyciągu kuchennego należy przestrzegać danych zamieszczonych w rozdziale „Montaż“.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Elementy blaszane mogą mieć ostre krawędzie, o które można się zranić.

Przy montażu zakładać rękawice, które zapewnią 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.

Wyposażenie

▶ 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

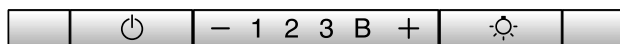
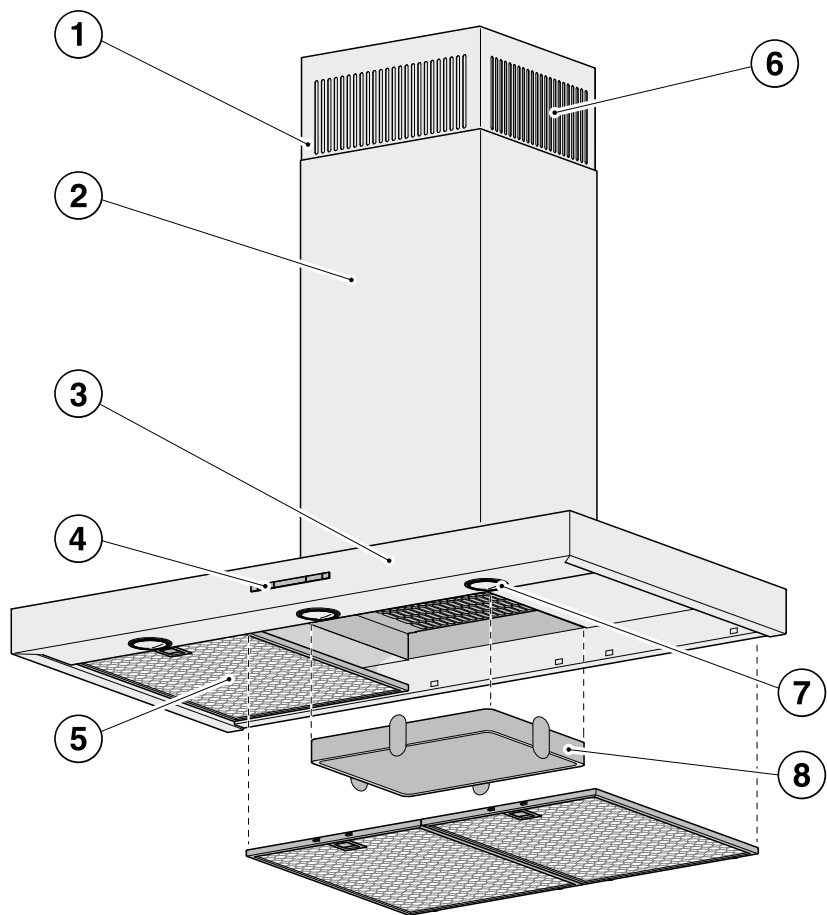
To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



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 zużytych 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.

Elementy wyciągu kuchennego



9

10

11

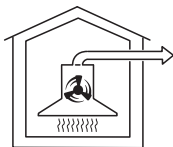
Elementy wyciągu kuchennego

- ① Teleskop
- ② Komin
- ③ Okap
- ④ Elementy sterowania
- ⑤ Filtr tłuszczu
- ⑥ Wylot powietrza
(tylko w trybie zamkniętego obiegu powietrza)
- ⑦ Oświetlenie miejsca do gotowania
- ⑧ Filtr zapachów
Wyposażenie dodatkowe dla trybu zamkniętego obiegu powietrza
- ⑨ Przycisk wł./wył. dla wentylatora
- ⑩ Przyciski do ustawiania wydajności wentylatora
- ⑪ Przycisk wł./wył. dla oświetlenia miejsca do gotowania

Opis działania

W zależności od wykonania wyciągu możliwe są następujące funkcje:

Tryb otwartego obiegu powietrza



daa10484a

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

Kłapa zwrotna

Kłapa zwrotna w systemie wylotowym troszczy się o to, żeby przy wyłączonym wyciągu nie zachodziła niepożądana wymiana powietrza pomiędzy pomieszczeniem a otoczeniem zewnętrznym. Przy wyłączonym wyciągu jest ona zamknięta.

Po włączeniu urządzenia kłapa zwrotna się otwiera, tak że powietrze wylotowe może być bez przeszkód transportowane na zewnątrz.

Na wypadek, gdyby Państwa system wylotowy nie dysponował klapą zwrotną, kłapa taka jest dołączona do wyciągu. Zakłada się ją w króćcu wylotowym jednostki silnika.

Tryb zamkniętego obiegu powietrza

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




daa10484b

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

- Zaleca się pozostawienie pracującego wentylatora jeszcze przez kilka minut po gotowaniu. Dzięki temu powietrze w kuchni zostanie oczyszczone z pozostałych oparów i 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. Służy ona do oszczędzenia energii. Funkcja zarządzania energią troszczy się o to, żeby wentylator był automatycznie przełączany na niższy poziom i oświetlenie było wyłączone.

- Jeśli wybrany jest poziom Booster wentylatora, po 5 minutach następuje automatyczne przełączenie 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 przycisku 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 rozprzeszrenionych 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 wyciąg należy odłączyć od sieci elektrycznej (patrz rozdział „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“).

Obudowa

Wskazówki ogólne

 Powierzchnie i elementy sterowania są wrażliwe na zadrapania i nacięcia.
Z tego względu należy przestrzegać poniższych zaleceń dotyczących czyszczenia.

- Wszystkie powierzchnie i elementy sterowania należy czyścić wyłącznie ściereczką z gąbki, ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

 Zwrócić uwagę na to, żeby do wyciągu nie dostała się żadna wilgoć.
Szczególnie w obszarze elementów sterowania czyszczenie powinno być tylko lekko wilgotne.

- Na koniec czyszczone powierzchnie należy wysuszyć za pomocą miękkiej ściereczki.

Nie stosować:

- środków zawierających sodę, kwasy, chlor lub rozpuszczalniki,
- szorujących środków czyszczących, jak np. proszki i mlecza do szorowania, gąbek do szorowania, jak np. gąbki do mycia garnków lub używane gąbki, zawierające resztki środków szorujących.

Szczególne wskazówki dotyczące powierzchni ze stali szlachetnej

(nie obowiązują dla przycisków obsługi!)

- Wychodząc poza zalecenia ogólne, do czyszczenia powierzchni ze stali szlachetnej nadają się nieszorujące środki do czyszczenia stali szlachetnej.
- Aby uniknąć szybkiego ponownego zabrudzenia, zaleca się zastosowanie środka do konserwacji stali szlachetnej (do nabycia w Miele).
Środek ten należy nanosić oszczędnie cienką warstwą za pomocą miękkiej ściereczki.

Szczególne wskazówki dotyczące powierzchni z kolorową powłoką

(wykonanie specjalne)

- Przestrzegać przy czyszczeniu wskazań ogólnych zamieszczonych w tym rozdziale.

Przy czyszczeniu na powierzchni powstają mikrozarysowania. W zależności od oświetlenia w kuchni może to mieć wpływ na walory optyczne takich powierzchni.

Szczególne wskazówki dotyczące elementów obsługi

Nie pozostawiać zabrudzeń na dłużej.

Elementy obsługi mogą się przebarwić lub zmienić.

Dlatego zabrudzenia należy usuwać od razu.

- Przy czyszczeniu należy przestrzegać wskazówek ogólnych zamieszczonych w tym rozdziale.

Do czyszczenia elementów obsługi nie należy stosować żadnych środków 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 wychwytyją stałe składniki oparów kuchennych (tłuszcz, kurz itp.) i zapobiegają 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

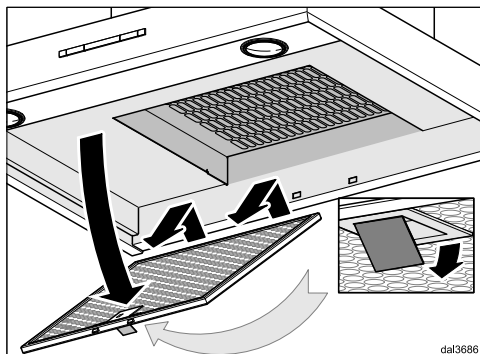
Zgromadzony tłuszcz utwardza się wraz z upływem czasu i utrudnia czyszczenie. Dlatego zaleca się czyszczenie filtrów tłuszczu co 3 - 4 tygodnie.

Wymowanie filtrów 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 filtra. 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

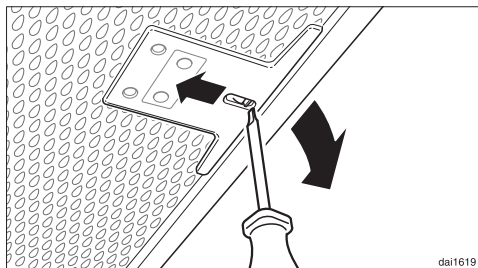
- Filtry tłuszczu ustawić w miarę możliwości pionowo lub pod kątem w koszu dolnym. Zwrócić uwagę na to, czy ramię spryskujące może się swobodnie poruszać.
- Zastosować domowy detergent do zmywarki.
- Wybrać program o temperaturze zmywania przynajmniej 50 °C i maksymalnie 65 °C.

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.

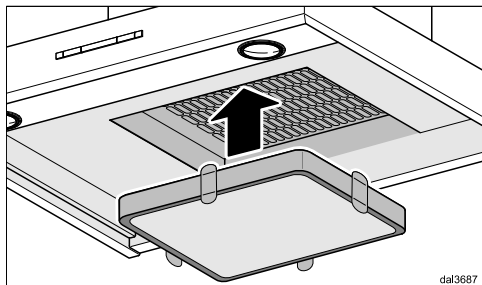
Filtr zapachów

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

Filtr zapachów zakłada się w okapie nad filtrem tłuszczu.

Zakładanie/wymiana filtrów zapachów

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



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

- Zużyty filtr zapachów można po prostu wyrzucić do śmieci.

Filtr zapachów z możliwością regeneracji

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

- Przy montażu i użytkowaniu przestrzegać wskazówek w przynależnej instrukcji użytkowania.

Filtr 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

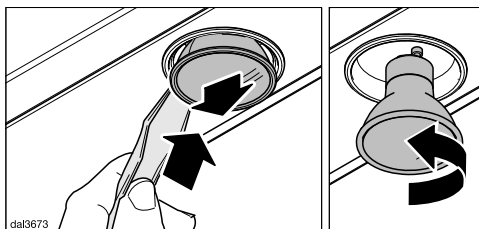
Oba typy żarówek mają różną jasność. Stosować tylko żarówki takiego samego typu.

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 wyciśnięta do dołu.

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

Przed montażem

 Przed montażem należy się zapoznać z informacjami zamieszczonymi w tym rozdziale i w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“.

Usuwanie folii ochronnej

Do 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.

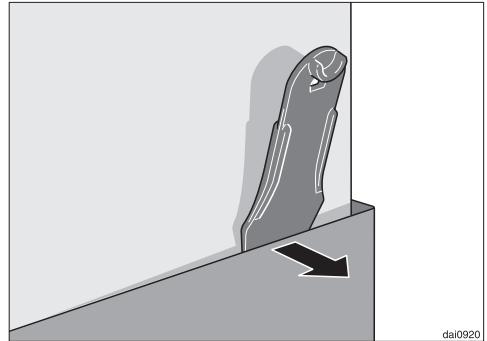
Plan montażowy

Poszczególne kroki montażowe są opisane na załączonym planie montażowym.

Demontaż

W przypadku demontażu urządzenia należy postępować w kolejności odwrotnej, niż opisana na planie montażowym. Aby ułatwić zdjęcie nasady komina, do urządzenia jest dołączona dźwignia.

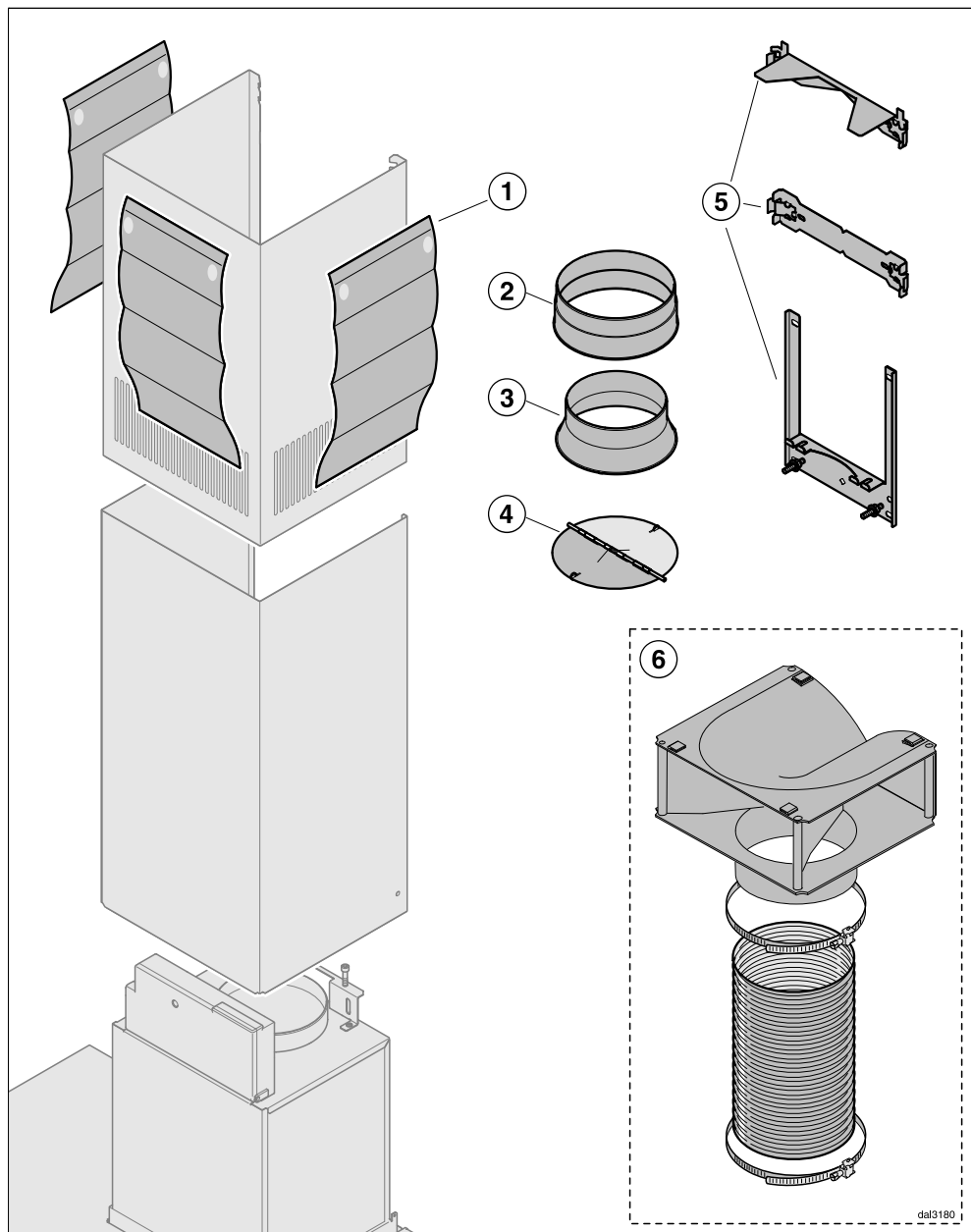
- Odkręcić obie śruby mocujące komina.



- Wsunąć dołączoną dźwignię pomiędzy nasadę komina i teleskop.
- Wycisnąć nasadę komina z mocowania.

Montaż

Materiały montażowe



① **3 łukowe osłony montażowe**
do montażu komina.

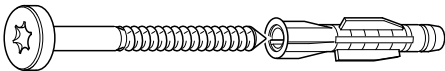
② **1 króciec wydmuchowy**
dla przewodu wylotowego
Ø 150 mm.

③ **1 króciec redukcyjny**
dla przewodu wylotowego
Ø 125 mm.

④ **1 kłapa zwrotna**
do instalacji w króćcu wylotowym
jednostki silnika (nie w trybie zamkniętego obiegu powietrza). W zależności od wykonania urządzenia kłapa zwrotna jest już zamontowana.

⑤ **Ścienne blachy mocujące**
do zamocowania wyciągu na ścianie.

⑥ **Zestaw do przebudowy dla trybu zamkniętego obiegu powietrza** zawiera króciec kierunkowy, wąż aluminiowy i opaski zaciskowe (nie jest dostarczany wraz z urządzeniem, wyposażenie dodatkowe, patrz „Dane techniczne“).



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.

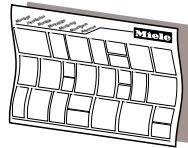


2 nakrętki M 6 z ząbkowaniem
do zamocowania okapu.

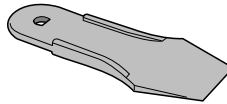


2 śruby 3,9 x 7,5 mm
do zamocowania komina.

Proszę zachować następujące części:



Plan montażowy

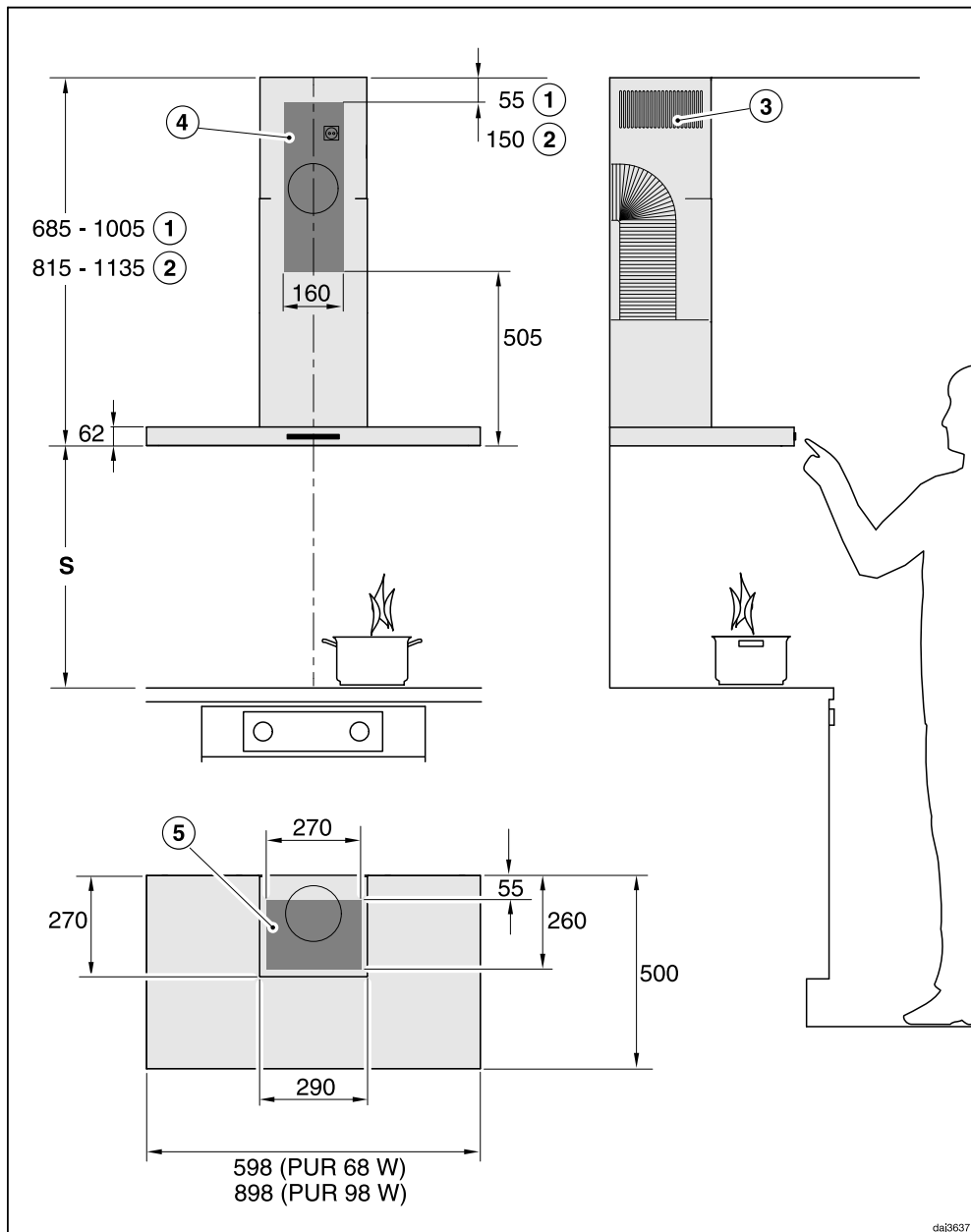


1 dźwignia

do wymiany żarówek i do demontażu komina.

Montaż

Wymiary urządzenia



Rysunek nie jest wykonany w skali.

- ① Tryb otwartego obiegu powietrza
- ② Tryb zamkniętego obiegu powietrza
- ③ Wylot powietrza (przy obiegu zamkniętym zamontować do góry)
- ④⑤ Obszar instalacyjny (przy obiegu zamkniętym tylko ④). Obszar ściany ew. sufitu do przeprowadzenia wylotu i montażu gniazda. W trybie zamkniętego obiegu powietrza wymagany jest tylko montaż gniazda elektrycznego.

Przyłącze wylotowe Ø 150 mm, z króćcem redukcyjnym Ø 125 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

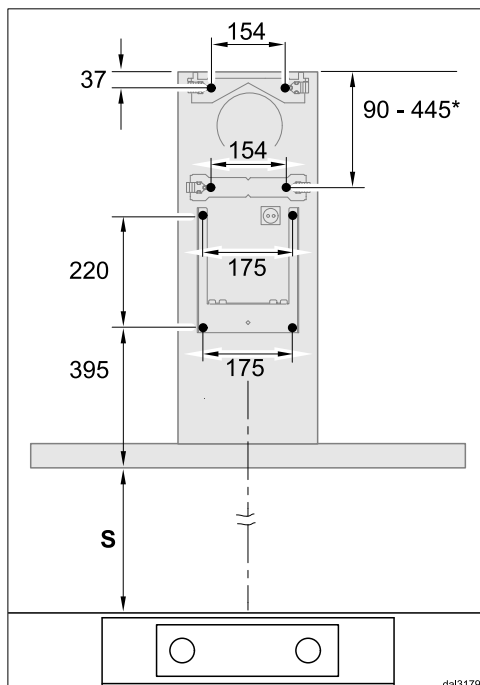
Montaż

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.

⚠ 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.

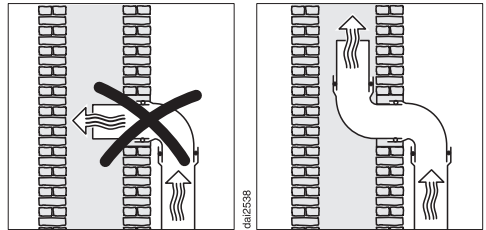
Do ułożenia przewodu wylotowego stosować wyłącznie gładkie rury lub giętkie przewody wylotowe z materiałów niepalnych.

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

- Średnica przewodu wylotowego nie powinna być mniejsza niż 150 mm.
- Jeśli zostaną zastosowane kanały płaskie, ich przekrój nie powinien być mniejszy niż przekrój króćca wylotowego.
- Przewód wylotowy powinien być w miarę możliwości krótki i prosty.
- Stosować wyłącznie łuki o dużych promieniach.
- Przewód wylotowy nie może być załamany ani ściśnięty.
- Zwrócić uwagę, czy wszystkie połączenia są stabilne i szczelne.

Proszę pamiętać, że każde utrudnienie przepływu powietrza zmniejsza wydajność wentylacji i zwiększa odgłosy pracy.

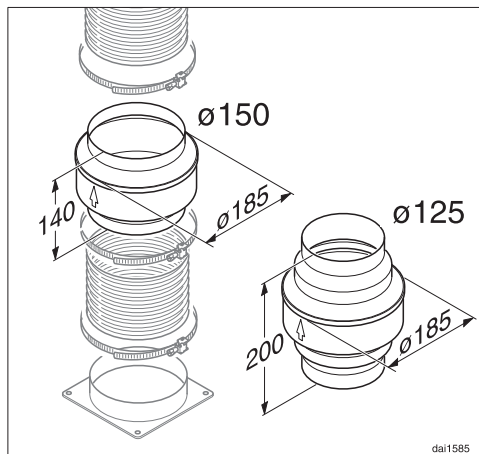
- Jeżeli powietrze ma być odprowadzane na zewnątrz, zalecamy instalację wywietrznika teleskopowego lub przepustu dachowego (wyposażenie dodatkowe).



- Jeżeli powietrze ma być odprowadzane do komina wylotowego, króciec wydmuchowy musi być skierowany w stronę przepływu.
- W przypadku poziomego ułożenia przewodu wylotowego należy zachować minimalny spadek o wielkości 1 cm na każdy metr. Dzięki temu unika się możliwości spływania wody kondensacyjnej do wyciągu kuchennego.
- Jeżeli przewód wylotowy poprowadzony jest przez chłodne pomieszczenia, strychy itp., w niektórych miejscach mogą pojawić się duże spadki temperatur. Należy liczyć się z powstawaniem rosy lub wody kondensacyjnej. Powoduje to konieczność zaizolowania przewodu wylotowego.

Przewód wylotowy

Separator kondensatu

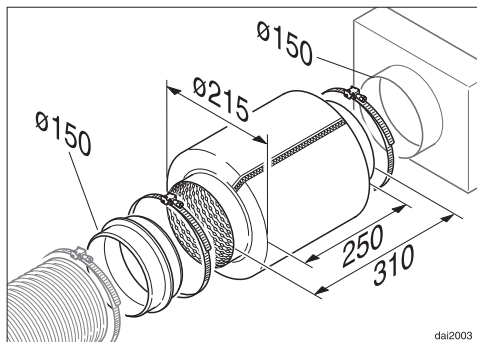


Obok odpowiedniego zaizolowania przewodu wylotowego zaleca się zainstalowanie separatora kondensatu, którego zadaniem będzie zbieranie i odprowadzanie spływającej wody kondensacyjnej.

Można go nabyć jako wyposażenie dodatkowe w wersji dla przewodu wylotowego o średnicy 125 mm lub 150 mm.

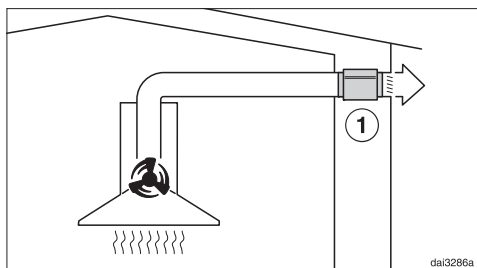
- Separator kondensatu musi zostać zainstalowany pionowo i w miarę możliwości bezpośrednio nad krótcem wydechowym wyciągu kuchennego. Strzałka na obudowie wskazuje kierunek wydmuchu.

Tłumik



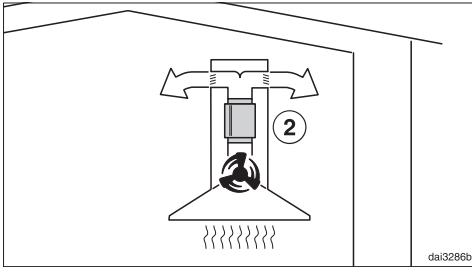
W przewodzie wylotowym można zastosować tłumik (wyposażenie dodatkowe). Służy on do dodatkowego tłumienia hałasu.

Tryb otwartego obiegu powietrza



Tłumik wycisza zarówno hałas wentylatora wydostający się na zewnątrz, jak również zewnętrzne odgłosy przedostające się do kuchni przez przewód wylotowy (np. hałas uliczny). W tym celu tłumik powinien być umieszczony możliwie blisko wylotu ①.

Tryb zamkniętego obiegu powietrza



Tłumik umieszcza się pomiędzy króćcem wylotowym i zwrotnicą ②. Miejsce montażu należy sprawdzić indywidualnie.

Podłączenie elektryczne

Wyciąg kuchenny może zostać podłączony wyłącznie do przepisowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V ~ 50 Hz.

Instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami!

W celu podwyższenia bezpieczeństwa zaleca się zainstalowanie przed urządzeniem wyłącznika różnicowoprądowego o prądzie wyzwalającym 30 mA (DIN VDE 0664).

Zaleca się podłączenie do gniazda elektrycznego, ponieważ ułatwia ono prace serwisowe. Należy przy tym zwrócić uwagę, aby gniazdo było dostępne po zabudowaniu urządzenia.

Jeżeli po dokonaniu zabudowy gniazdo przestanie być dostępne albo przewidziano przyłącze stałe, instalacja musi być wyposażona w urządzenie odłączające wszystkie bieguny. Za urządzenia odłączające uważa się przełączniki z przerwą pomiędzy stykami wynoszącą przynajmniej 3 mm.

Należą tutaj wyłączniki instalacyjne, bezpieczniki i styczniki (EN 60335).

Niezbędne dane przyłączeniowe są zamieszczone na tabliczce znamionowej (patrz rozdział „Serwis i gwarancja“). Proszę sprawdzić, czy dane te są zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

W przypadku usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę powiadomić swojego sprzedawcę Miele lub serwis fabryczny Miele.

Numer telefonu do serwisu znajduje się na końcu tej instrukcji użytkowania.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego Państwa urządzenia.

Dane te znajdują się na tabliczce znamionowej.

Pozycja tabliczki znamionowej

Tabliczka znamionowa staje się widoczna po wyjęciu filtrów tłuszczu.

Okres gwarancji i warunki gwarancji

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Więcej informacji można znaleźć w dostarczonych wraz z urządzeniem warunkach gwarancji.

Dane techniczne

Silnik wentylatora	220 W
Oświetlenie miejsca do gotowania	
DA 68 W	2 x 3 W
DA 98 W	3 x 3 W
Całkowita moc przyłączeniowa	
DA 68 W	226 W
DA 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 obiegu otwartego na zamknięty obieg 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 (EEI_{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 (EEI _{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

Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa
Tel.: (022) 548 40 00
Fax: (022) 548 40 20
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 / 02