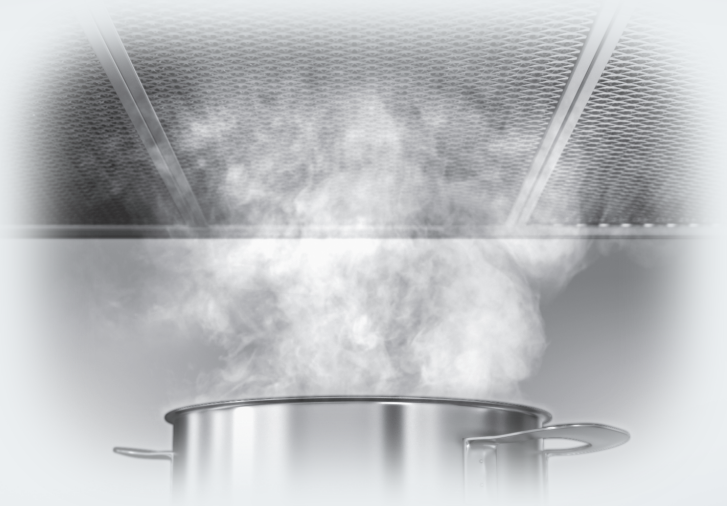
Instrukcja użytkowania i montażu
Wyciąg kuchenny



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

pl-PL

M.-Nr 13 197 580

Spis treści

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia **4**

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego **12**

Wprowadzenie **13**
Przegląd wyciągu kuchennego 13
Komponenty 14
Filtr tłuszczu 14
Filtr zapachów 14
Podświetlenie płyty grzewczej 14
Funkcje 15
Poziomy wydajności wentylatora 15
Licznik czasu pracy 15

Obsługa **16**
Włączanie wentylatora 16
Wybór poziomu wydajności 16
Wybór funkcji Booster 16
Wybór czasu przedłużenia pracy 16
Wyłączanie wentylatora 16
Włączanie oświetlenia płyty grzewczej 16
Przyciemnianie oświetlenia płyty grzewczej 16
Wyłączanie oświetlenia płyty grzewczej 16
Tap2Light 17
Dopasowywanie ustawień 17
Zmiana temperatury barwowej oświetlenia płyty grzewczej 17

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii **18**

Czyszczenie i konserwacja **19**
Czyszczenie obudowy 19
Filtr tłuszczu 19
Licznik czasu pracy filtra tłuszczu 19
Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu 20
Wymiana filtrów tłuszczu 21
Filtr zapachów 21
Utylizacja filtra zapachów 21

Instalowanie **22**
Przed instalacją 22
Materiały instalacyjne 22
Wymiary urządzenia 23
Odstęp pomiędzy miejscem do gotowania a wyciągiem kuchennym (S) 24
Zalecenia dotyczące montażu 24

Spis treści

Przewód wylotowy 25
Klapa przeciwzwrotna 25
Woda kondensacyjna 26
Tłumik 26
Podłączenie elektryczne 27

Serwis **28**
Kontakt w przypadku wystąpienia usterki 28
Pozycja tabliczki znamionowej 28
Gwarancja 28

Dane techniczne **29**

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 owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.

Bezpieczeństwo techniczne

▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy wolno wykonywać wyłącznie wykwalifikowanemu specjaliście lub pracownikowi serwisu firmy 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.

▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

▶ 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).

▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.
Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

▶ 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.

▶ 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.

▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać całkowicie odłączone od sieci elektrycznej.
Urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:

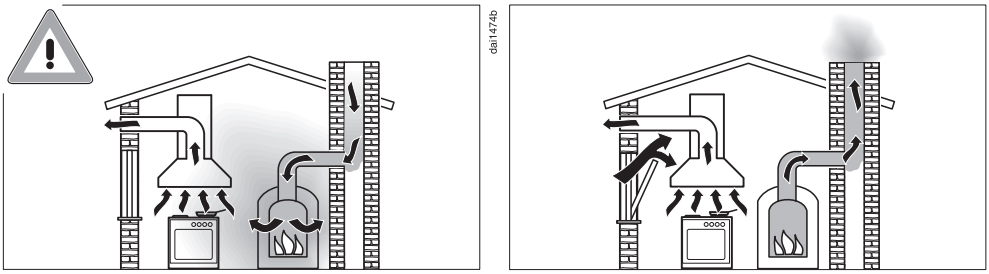
- bezpieczniki instalacji domowej są wyłączone,
- bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
- wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.

▶ Jeżeli naprawy nie będą wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę lub pracownika serwisu firmy Miele, ewentualne roszczenia gwarancyjne wygasną.

▶ Uszkodzony przewód zasilający może zostać wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

▶ Elementy świetlne są zamontowane w oświetleniu na stałe. Wymianę wolno przeprowadzić wyłącznie wykwalifikowanemu specjaliście lub pracownikowi serwisu firmy Miele.

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. piece gazowe, olejowe, zasilane drewnem lub węglem, podgrzewacze przepływowe, piecyki do ciepłej wody, płyty do gotowania lub piekarniki.
Wyciąg kuchenny odciąga powietrze z kuchni i sąsiadujących pomieszczeń. Obowiązuje to dla następujących trybów roboczych:
– trybu otwartego obiegu powietrza,
– trybu zamkniętego obiegu powietrza z umieszczonym poza pomieszczeniem wymiennikiem powietrza.

Bez wystarczającego dopływu powietrza powstaje podciśnienie. Palenisko dostaje zbyt mało powietrza do spalenia. Spalanie nie jest całkowite.
Trujące gazy spalinowe mogą zostać wyssane z komina lub przewodu wentylacyjnego do pomieszczenia.
Zachodzi zagrożenie życia.

Bezpieczna eksploatacja jest możliwa, gdy przy jednoczesnym użytkowaniu wyciągu i paleniska pobierającego powietrze z otoczenia nie zostaje osiągnięte podciśnienie większe niż 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.

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 w 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.

▶ Osady tłuszczu i zabrudzenia wpływają negatywnie na działanie wyciągu kuchennego.
Nigdy nie używać wyciągu bez filtrów tłuszczu, żeby zagwarantować oczyszczanie oparów kuchennych.

▶ Proszę pamiętać, że wyciąg kuchenny może się bardzo rozgrzewać przy gotowaniu.
Obudowę i filtry tłuszczu dotykać dopiero wtedy, gdy wyciąg ostygnie.

Prawidłowa instalacja

▶ Sprawdzić w instrukcji producenta posiadanego urządzenia do gotowania, czy dozwolona jest praca w połączeniu z wyciągiem kuchennym.

▶ 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 odstępy podane w rozdziale „Instalacja“.
Jeśli pod wyciągiem kuchennym mają być używane różne urządzenia do gotowania, dla których obowiązują różne odstępy bezpieczeństwa, należy wybrać największy z podanych odstępów bezpieczeństwa.

▶ W celu zamontowania wyciągu należy przestrzegać informacji podanych w rozdziale „Instalacja“.

▶ 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.

Części zamienne i akcesoria

▶ Zalecamy stosowanie oryginalnych akcesoriów firmy Miele. W przypadku zamontowania lub wbudowania części innych producentów roszczenia z tytułu gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt mogą wygasnąć.

▶ Zalecamy wymianę wadliwych podzespołów na oryginalne części zamienne. W przypadku prawidłowego montażu oryginalnych części zamiennych firma Miele gwarantuje spełnienie wymogów bezpieczeństwa w pełnym zakresie, w wyniku czego roszczenia gwarancyjne zostają zachowane.

▶ Oryginalne części zamienne Miele są dostępne przez co najmniej 10, a maksymalnie 15 lat od momentu zakończenia produkcji seryjnej danego modelu wyciągu kuchennego.

Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu. Opakowanie transportowe może zostać odebrane przez sprzedawcę Miele.

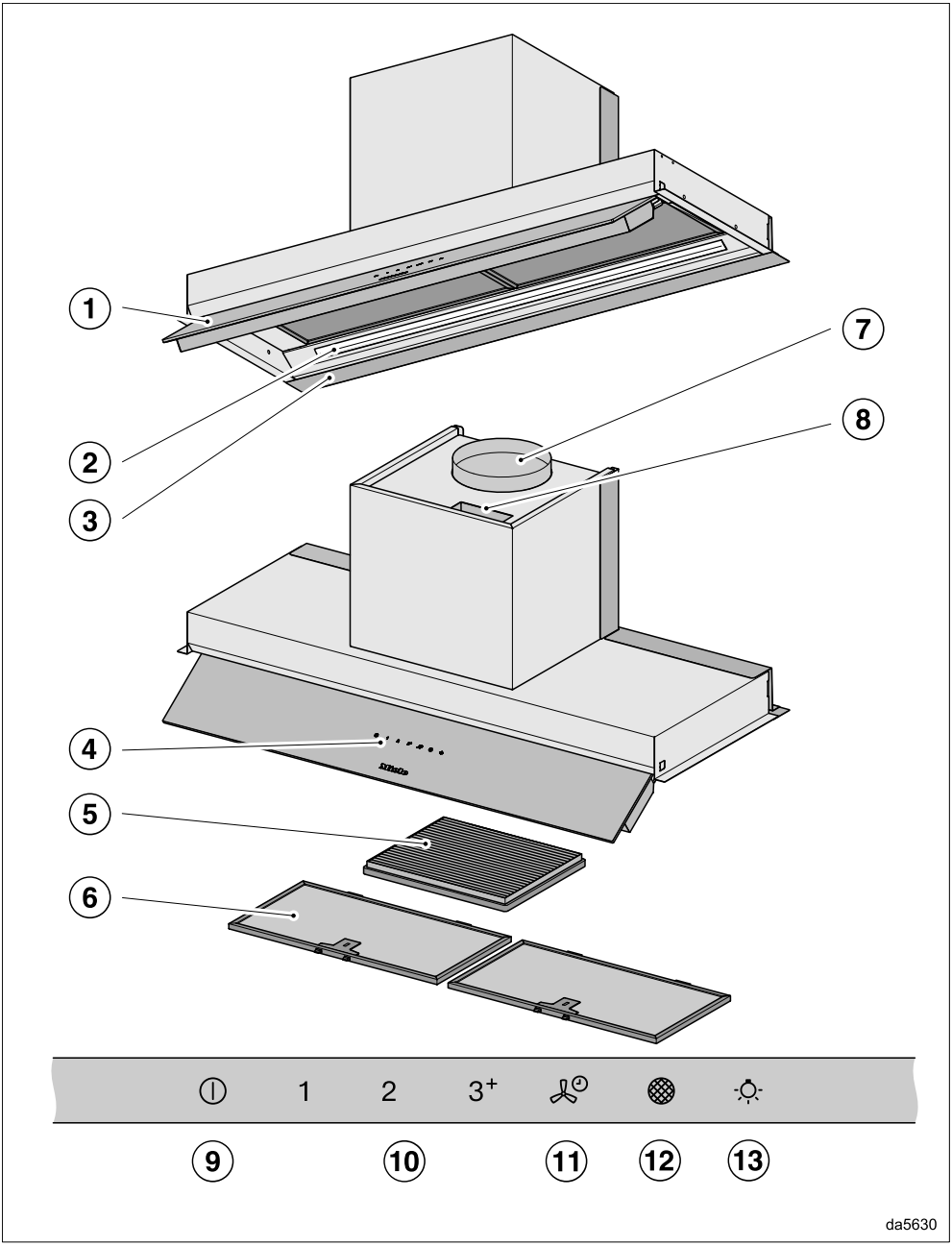
Utylizacja starego urządzenia

Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. Dlatego w żadnym razie nie wolno wyrzucać starego urządzenia do śmieci mieszanych.



Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

Przegląd wyciągu kuchennego



① Okap wysuwany
② Oświetlenie płyty grzewczej
③ Listwa dystansowa
④ Elementy obsługi
⑤ Filtr zapachów
Wyposażenie dodatkowe dla trybu zamkniętego obiegu powietrza
⑥ Filtry tłuszczu
⑦ Króciec wydmuchowy
⑧ Przyłącze sieciowe
⑨ Przycisk do włączania i wyłączania wentylatora
⑩ Przyciski do ustawiania wydajności wentylatora
⑪ Przycisk opóźnionego wyłączania
⑫ Przycisk dotykowy licznika czasu pracy filtra tłuszczu
⑬ Przycisk do włączania lub wyłączania oraz przyciemniania oświetlenia miejsca do gotowania

Komponenty

Filtr tłuszczu

Metalowy filtr tłuszczu wielokrotnego użytku wychwytuje stałe składniki oparów kuchennych (tłuszcz, kurz itp.), zapobiegając w ten sposób zanieczyszczeniu wyciągu kuchennego.

⚠ Zagrożenie pożarowe
Przetłuszczony filtr tłuszczu może się zapalić.
Należy czyścić filtr tłuszczu w regularnych odstępach czasu.

Mocno zabrudzony filtr tłuszczu zmniejsza wydajność odsysania i prowadzi do silnego zabrudzenia wyciągu kuchennego i kuchni.

Filtr zapachów

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

Filtr zapachów jest do nabycia jako wyposażenie dodatkowe.

Podświetlenie płyty grzewczej

Podświetlenie płyty grzewczej można włączać i wyłączać oraz regulować niezależnie od wentylatora.

Jest to możliwe, nawet gdy okap jest wsunięty (Tap2Light).

Temperaturę barwową można dostosować do oświetlenia w kuchni.

Funkcje

Tryb otwartego obiegu powietrza



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

Tryb zamkniętego obiegu powietrza

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



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

Wentylacja kuchni

Podczas korzystania z wyciągu kuchennego należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

W trybie otwartego obiegu powietrza napływające powietrze poprawia wydajność wyciągu kuchennego.

W trybie zamkniętego obiegu powietrza wilgoć wytwarzana podczas gotowania pozostaje w kuchni. Wentylacja pomaga odprowadzić wilgoć.

Poziomy wydajności wentylatora

Do lekkich i intensywnych oparów, zapachów lub wytwarzania ciepła służą poziomy wydajności od **1** do **3**.

Poziom wydajności można zwiększać wraz ze wzrostem ilości oparów, zapachów lub ciepła.

Na wypadek przejściowego wytwarzania bardzo silnych oparów, zapachów lub ciepła, np. przy obsmażaniu, do dyspozycji jest poziom Booster **3+**. Poziom Booster automatycznie przełącza się z powrotem po 7 minutach.

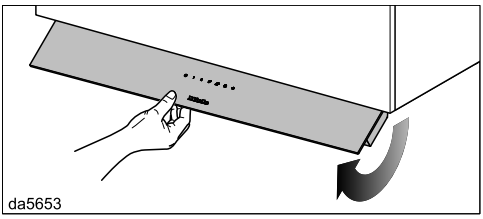
Licznik czasu pracy

Wyciąg kuchenny zapamiętuje czas, przez jaki jest w użyciu.

Po 100 godzinach pracy podczas działania urządzenia rozlega się powtarzający się sygnał dźwiękowy. Po wyłączeniu wyciągu przycisk wł./wył. ⏻ zacznie migać.

Wyczyścić filtry tłuszczu.

Włączanie wentylatora



- Wysunąć okap.

Wentylator włączy się na poziomie **2**.

- Gdy okap jest wysunięty, wentylator można włączać i wyłączać przyciskiem ⏻.

Wybór poziomu wydajności

- Wybrać żądany poziom wydajności przyciskami od **1** do **3**.

Wybór funkcji Booster

- Jeśli na poziomie **3** ponownie zostanie dotknięty przycisk, zostanie wybrany poziom Booster.

Oznaczenie **3⁺** zacznie migać.

Po 7 minutach poziom Booster zostanie przełączony z powrotem na poziom **3**.

Wybór czasu przedłużenia pracy

- Po gotowaniu nacisnąć przy włączonym wentylatorze przycisk przedłużenia pracy:

zacznie migać.

Po 10 minutach wentylator się wyłączy.

- Jeśli podczas pracy w trybie przedłużonej pracy ponownie zostanie naciśnięty przycisk przedłużenia pracy, wentylator pozostanie włączony.

Wyłączanie wentylatora

- Wsunąć okap lub wyłączyć wentylator przyciskiem włączania/wyłączania⏻.

Włączanie oświetlenia płyty grzewczej

- Wysunąć okap.

Oświetlenie płyty grzewczej włącza się z maksymalną jasnością.

- Gdy okap jest wysunięty, oświetlenie płyty grzewczej można włączać i wyłączać przyciskiem .

Przyciemnianie oświetlenia płyty grzewczej

- Przy włączonym świetle przytrzymać naciśnięty przycisk oświetlenia .

Światło będzie się ściemniać, aż przycisk zostanie zwolniony.

- Przytrzymać ponownie naciśnięty przycisk oświetlenia .

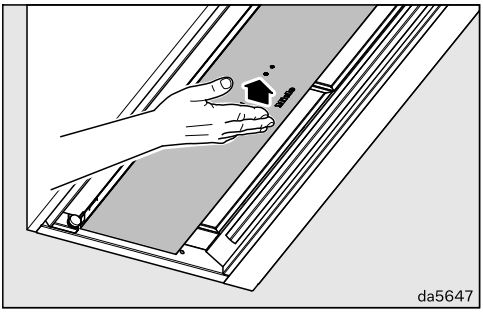
Światło z powrotem zacznie się rozjaśniać, aż przycisk zostanie zwolniony.

Wyłączanie oświetlenia płyty grzewczej

- Wsunąć okap lub nacisnąć przycisk oświetlenia .

Tap2Light

Oświetlenie płyty grzewczej można włączać i wyłączać nawet przy wsuniętym okapie.



- Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie płyty grzewczej, należy dotknąć okapu od dołu, w okolicy elementów obsługi. Nie ma potrzeby dotykania przycisku służącego do włączania oświetlenia płyty grzewczej.

Dopasowywanie ustawień

Zmiana temperatury barwowej oświetlenia płyty grzewczej

- Włączyć oświetlenie płyty grzewczej.
- W tym samym czasie przytrzymywać przycisk **1** i przycisk oświetlenia ☼.

Odcień będzie stawał się coraz chłodniejszy, dopóki nie zostaną zwolnione przyciski.

- W tym samym czasie przytrzymywać przycisk **2** i przycisk oświetlenia ☼.

Odcień będzie się stawał coraz cieplejszy, dopóki nie zostaną zwolnione przyciski.

Ustawienia zostaną zachowane nawet po ponownym włączeniu urządzenia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Następujące czynności wspierają oszczędne użytkowanie:

- 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 wcześnie 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.

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

Czyszczenie obudowy

- Wyczyścić wszystkie powierzchnie i elementy obsługi gąbczastą ściereczką, płynem do mycia naczyń i ciepłą wodą.
- Wyjąć filtr tłuszczu i wyczyścić z osadów tłuszczu dostępne elementy obudowy. W ten sposób unika się zagrożenia pożarowego.
- Na koniec wytrzeć powierzchnie do sucha za pomocą miękkiego ręcznika kuchennego.
- Powierzchnie szklane można ponadto czyścić za pomocą dostępnych w handlu środków do mycia szkła.

Wskazówki dotyczące czyszczenia obudowy

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie.
Nie stosować następujących środków czyszczących:

- środków czyszczących zawierających sodę, kwasy, chlor lub rozpuszczalniki
- szorujących środków czyszczących, jak np. proszki do szorowania, mleczka do szorowania, szorujące gąbki lub używane gąbki, które zawierają jeszcze resztki środków szorujących

Filtr tłuszczu

Okres czyszczenia filtra tłuszczu

Wyczyścić filtr tłuszczu najpóźniej co 3–4 tygodnie. Zgromadzony tłuszcz utwardza się wraz z upływem czasu i utrudnia czyszczenie.

Licznik czasu pracy filtra tłuszczu

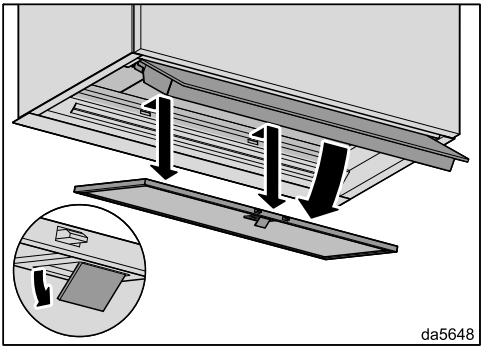
Po 100 godzinach pracy podczas działania urządzenia rozlega się powtarzający się sygnał dźwiękowy. Po wyłączeniu wyciągu przycisk wł./wył. ⏻ zacznie migać.

Wyczyścić filtry tłuszczu.

Wyjmowanie filtra tłuszczu

⚠ Spadający filtr może doprowadzić do uszkodzeń filtra i płyty grzewczej.
Przy manipulacji należy pewnie trzymać filtr w dłoni.

- Wysunąć okap.
- Wyłączyć wentylator przyciskiem wł./wył. ⏻.



- Otworzyć blokadę filtra tłuszczu, wychylić ok. 45° do dołu. Odczepić filtr tłuszczu i wyjąć.

Ręczne czyszczenie filtrów tłuszczu

- Wyczyścić filtry tłuszczu za pomocą szczoteczki do mycia w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie stosować skoncentrowanego płynu do mycia naczyń.
- Po czyszczeniu odłożyć filtry tłuszczu do wyschnięcia na chłonnej podkładce.

Wskazówki dotyczące czyszczenia ręcznego

Nieodpowiednie środki czyszczące przy regularnym stosowaniu mogą doprowadzić do uszkodzeń powierzchni filtra. Nie stosować następujących środków czyszczących:

- środków rozpuszczających osady wapienne
- proszków i mleczek do szorowania
- agresywnych uniwersalnych środków czyszczących i aerozoli do rozpuszczania tłuszczu
- aerozoli 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.
- Wybrać program o temperaturze maksymalnie 65 °C.

Wskazówki dotyczące czyszczenia w zmywarce do naczyń

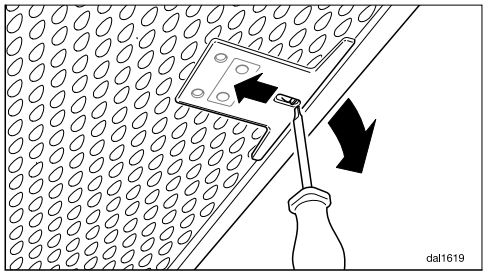
Wysokie temperatury mogą spowodować, że filtry tłuszczu staną się niezdatne do użytku, np. przez zdeformowanie. Wybrać program, który nie przekracza zalecanej temperatury.

Zwrócić również uwagę na wskazówki w instrukcji użytkowania zmywarki.

W zależności od detergentu może dojść do trwałych przebarwień wewnętrznych powierzchni filtrów tłuszczu. Nie ma to żadnego wpływu na działanie filtrów tłuszczu.

Zakładanie filtrów tłuszczu

- Założyć filtry tłuszczu. Zwrócić uwagę na to, żeby przy zakładaniu filtrów tłuszczu blokada była skierowana na zewnątrz.



- Jeśli filtr tłuszczu zostanie założony odwrotnie, można odblokować blokadę przez wycięcie za pomocą małego wkrętaka.

Resetowanie licznika czasu pracy filtra tłuszczu

Po czyszczeniu należy zresetować licznik czasu pracy.

- Przy wyłączonym wentylatorze nacisnąć przycisk godzin pracy ⊛ .

W celu potwierdzenia rozlegnie się 3-sekundowy sygnał dźwiękowy.

Wymiana filtrów tłuszczu

Przez regularne korzystanie i czyszczenie powierzchnie filtrów tłuszczu mogą ulec zużyciu, np. stać się łamliwe.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń filtry tłuszczu należy wymienić.

Filtry tłuszczu można nabyć w serwisie Miele (patrz okładka tej instrukcji użytkowania) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Filtr zapachów

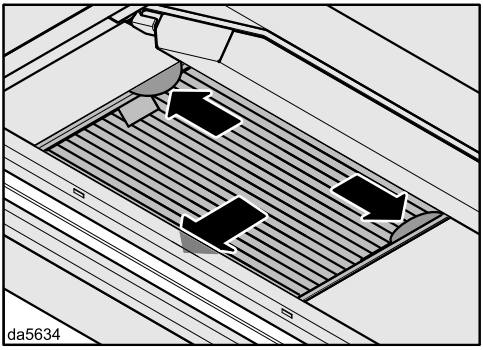
Okres wymiany filtra zapachów

Filtr zapachów należy wymieniać zawsze wtedy, gdy substancje zapachowe nie są już wiązane w wystarczającym stopniu.

Zalecamy wymianę filtra zapachów najpóźniej po 6 miesiącach.

Zakładanie/wymiana filtra zapachów

- Wyjąć filtry tłuszczu z wyciągu.
- Zdjąć opakowanie z filtra zapachów.



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

Utylizacja filtra zapachów

- Zużyty filtr zapachów wyrzucać razem z odpadami domowymi.

Instalowanie

Przed instalacją

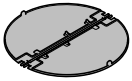
⚠ Przed instalacją należy zapoznać się z wszystkimi zaleceniami zamieszczonymi w niniejszym rozdziale oraz w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia“.

Wyciąg kuchenny jest przeznaczony do zabudowy w szafkach górnych, okapach kominowych, w kominach lub wyspach kuchennych.

- Przed rozpoczęciem montażu należy sprawdzić, czy po zabudowie dostępna będzie górna część urządzenia.

W przeciwnym razie **przed** zabudowaniem urządzenia należy zamontować instalację wylotową i przyłącze elektryczne.

Materiały instalacyjne



11780500

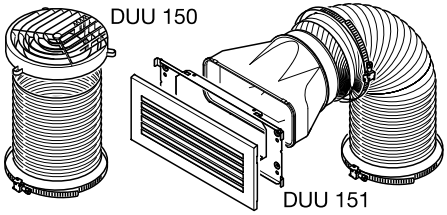
1 klapa przeciwzwrotna
do zabudowy w króćcu wylotowym silnika (nie w trybie zamkniętego obiegu powietrza)



04932511

Wkręty 3,5 x 16 mm do zamocowania wyciągu kuchennego

Dostarczone wkręty są przeznaczone do zamocowania w dnie szafki z pełnego drewna o grubości przynajmniej 16 mm. Zwrócić uwagę na wystarczającą nośność i trwałość dna szafki.



DUU 150 151

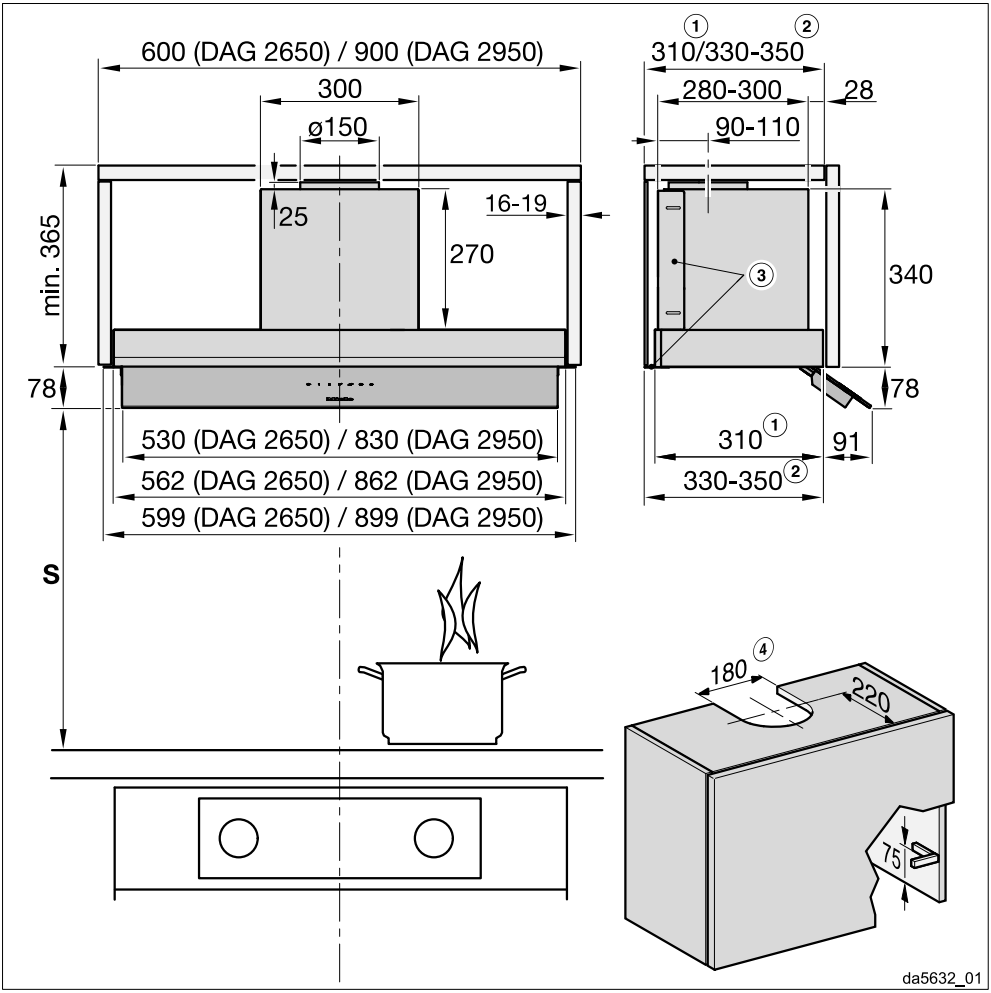
Zestaw do przebudowy na tryb zamkniętego obiegu powietrza
zawiera króciec kierunkowy, wąż i opaski zaciskowe (nie jest dostarczany wraz z urządzeniem, wyposażenie dodatkowe, patrz „Dane techniczne“).



MpBooklet

Plan montażowy
Poszczególne kroki montażowe są opisane w planie montażowym.

Wymiary urządzenia



Rysunek nie jest wykonany w skali

① Montaż bez listwy dystansowej

② Montaż z listwą dystansową

③ Listwa dystansowa

④ Tryb otwartego lub zamkniętego obiegu powietrza z zestawem do przebudowy DUU 150

Instalowanie

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 dotyczące montażu

- 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 miejsca do gotowania, bez przesunięcia na boki lub do tyłu.
- 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.

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.

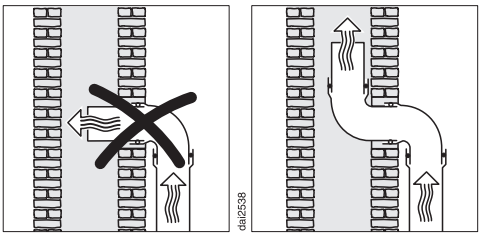
Do ułożenia przewodu wylotowego stosować wyłącznie gładkie rury lub elastyczne węże wylotowe z materiałów niepalnych.

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 włączany.

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.

Klapa przeciwzwrotna

■ Zastosować klapę przeciwzwrotną w systemie wylotowym.

Klapa przeciwzwrotna 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 przeciwzwrotną.

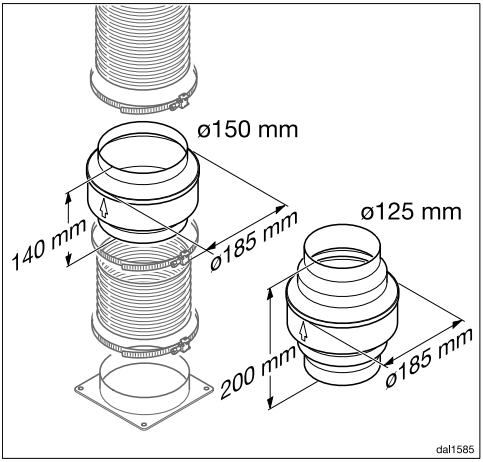
W razie gdyby Państwa system wylotowy nie dysponował klapą przeciwzwrotną, taka klapa jest dołączona do wyciągu.

Klapę przeciwzwrotną zakłada się w króćcu wylotowym wentylatora.

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.

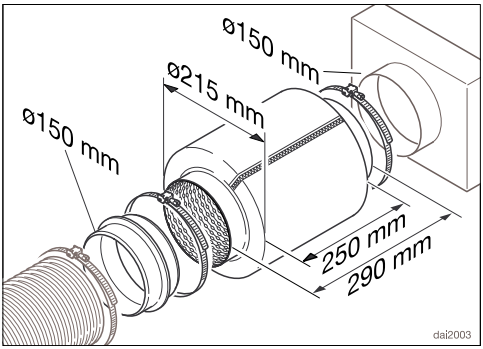
Separatory kondensatu są dostępne jako wyposażenie dodatkowe dla przewodów wylotowych o średnicy 125 mm lub 150 mm.

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

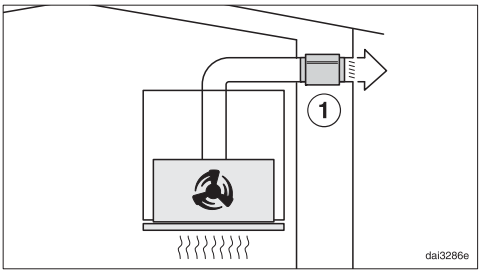
Zastosowanie separatora kondensatu jest możliwe tylko wtedy, gdy wylot jest wyprowadzony z wyciągu do góry.

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

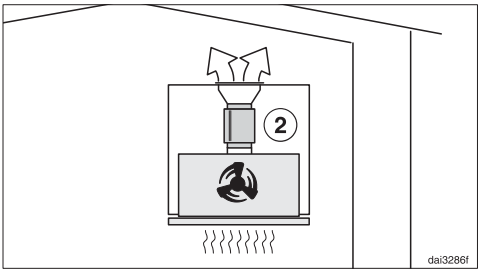
Tłumik



Dla dodatkowego 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 hałasy 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 kratką wylotową ②. Sprawdzić przestrzeń montażową.

Podłączenie elektryczne

Wyciąg kuchenny jest seryjnie wyposażony we wtyczkę do podłączenia do gniazda ochronnego.

Jeśli gniazdo nie jest swobodnie dostępne lub przewidziane zostało przyłącze stałe, proszę się upewnić, że po stronie instalacji dostępne jest urządzenie rozłączające wszystkie bieguny.

⚠ Zagrożenie pożarowe przez przegrzanie.
Praca wyciągu kuchennego za pośrednictwem gniazd wielokrotnych i przedłużaczy może doprowadzić do przeciążenia kabla.
Ze względów bezpieczeństwa nie należy stosować żadnych gniazd wielokrotnych ani przedłużaczy.

Instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami.

Ze względów bezpieczeństwa zalecamy zabezpieczenie obwodu elektrycznego, do którego przyłączony jest wyciąg kuchenny, za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) typu ⎓.

Uszkodzony przewód przyłączeniowy może zostać wymieniony wyłącznie na specjalny przewód przyłączeniowy takiego samego typu (dostępny w serwisie Miele). Ze względów bezpieczeństwa wymiana może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego fachowca lub serwis Miele.

Informacje dotyczące wartości znamionowych i odpowiedniego zabezpieczenia są zamieszczone w tej instrukcji użytkowania lub na tabliczce znamionowej. Porównać te dane z danymi przyłącza elektrycznego w miejscu instalacji. W razie wątpliwości należy zasięgnąć opinii elektroinstalatora.

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezsynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być zapewnione w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezsynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji. Patrz np. aktualne wydanie VDE-AR-E 2510-2.

Na stronie www.miele.pl/service można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

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 filtra tłuszczu.

Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

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

Silnik wentylatora	265 W
Oświetlenie pól grzejnych	
DAG 2650	4,8 W
DAG 2950	7,1 W
Całkowita moc przyłączeniowa	
DAG 2650	270 W
DAG 2950	272 W
Napięcie sieciowe, częstotliwość	AC 230 V, 50 Hz
Zabezpieczenie	10 A
Długość przewodu przyłączeniowego	1,5 m
Ciężar	
DAG 2650	11,2 kg
DAG 2950	14,3 kg

Wyposażenie dodatkowe dla trybu zamkniętego obiegu powietrza

Zestaw do przebudowy DUU 150 lub DUU 151 i filtr z węglem aktywnym DKF 11-P

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	DAG 2650
Roczne zużycie energii (AEC_{hood})	53,7 kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej	A
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI_{hood})	52,7
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood})	30,6
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Sprawność oświetlenia (LE_{hood})	41,7 lx/W
Klasa sprawności oświetlenia	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	88,1%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	B
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	375,8 m^3/h
Natężenie przepływu powietrza (minimalna wydajność)	241 m^3/h
Natężenie przepływu powietrza (maksymalna wydajność)	426 m^3/h
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub turbo)	718 m^3/h
Maks. natężenie przepływu powietrza (Q_{max})	718,0 m^3/h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	448 Pa
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (minimalna wydajność)	48 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (maksymalna wydajność)	60 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny i turbo)	72 dB
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	152,7 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P_s)	0,31 W
Moc nominalna systemu oświetlenia	4,8 W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	200 lx
Współczynnik upływu czasu	0,9

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	DAG 2950
Roczne zużycie energii (AEC_{hood})	54,4 kWh/rok
Klasa efektywności energetycznej	A
Wskaźnik efektywności energetycznej (EEI_{hood})	53,5
Wydajność przepływu dynamicznego (FDE_{hood})	31,3
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Sprawność oświetlenia (LE_{hood})	38,7 lx/W
Klasa sprawności oświetlenia	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	A
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń	88,4%
Klasa efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	
A (największa efektywność) do G (najmniejsza efektywność)	B
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy	375,0 m^3/h
Natężenie przepływu powietrza (minimalna wydajność)	250 m^3/h
Natężenie przepływu powietrza (maksymalna wydajność)	443 m^3/h
Natężenie przepływu powietrza (tryb intensywny lub turbo)	722 m^3/h
Maks. natężenie przepływu powietrza (Q_{max})	722,0 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)	48 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (maksymalna wydajność)	61 dB
Poziom hałasu jako hałas emitowany w postaci fal akustycznych odniesionych do A (tryb intensywny i turbo)	72 dB
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy	149,8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania (P_s)	0,31 W
Moc nominalna systemu oświetlenia	7,1 W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej	275 lx
Współczynnik upływu czasu	0,9

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

Miele

DAG 2650, DAG 2950

pl-PL

M.-Nr 13 197 580 / 00