

Mode d'emploi et instructions de montage Hotte



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	11
Schéma descriptif	12
Description du fonctionnement	14
Première mise en service	15
Activer Miele@home.....	15
Connexion via l'application	15
Connexion par WPS.....	17
Déconnexion du Wi-Fi (restaurer les réglages d'usine).....	18
Activer Con@ctivity	19
Con@ctivity via réseau Wi-Fi local (Con@ctivity 3.0).....	19
Con@ctivity : connexion directe par ondes Wi-Fi (Con@ctivity 3.0).....	20
Renouveler la connexion	20
Utilisation en mode automatique	21
Cuisiner avec la fonction Con@ctivity (mode automatique).....	21
Cuisson des viandes	22
Interrompt momentanément le mode automatique.....	23
Retour au mode automatique.....	23
Utilisation en mode manuel	24
Cuisiner sans fonction Con@ctivity (mode manuel)	24
Enclencher le moteur de ventilation	24
Sélectionner le niveau de puissance.....	24
Sélectionner l'arrêt différé	24
Arrêter le moteur.....	24
Allumer / Eteindre / Varier l'éclairage.....	25
Powermanagement	25
Arrêt de sécurité	26
Utilisation en mode automatique et manuel	27
Compteur d'heures de fonctionnement	27
Modifier le témoin de saturation des filtres à graisses	27
Modifier le témoin de saturation du filtre à charbon actif.....	28
Consulter le témoin de saturation	28
Conseils d'économie d'énergie	29

Table des matières

Nettoyage et entretien	30
Carrosserie	30
Consignes particulières pour les surfaces en inox.....	30
Conseils pour fûts à revêtement couleur.....	30
Filtres à graisses.....	31
Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses.....	33
Remplacer les filtres à graisses.....	33
Filtres à charbon actif.....	33
Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif.....	34
Jeter le filtre à charbon actif.....	34
Filtres à charbon actif régénérables	34
Installation	35
Avant l'installation	35
Matériel nécessaire	35
Schéma de montage	35
Dimensions.....	36
Distance entre la table de cuisson et la hotte (S).....	37
Conseils de montage	38
Branchement électrique	38
Service après-vente	40
Contact en cas d'anomalies.....	40
Emplacement de la plaque signalétique	40
Garantie.....	40
Caractéristiques techniques	41
Disponible en option pour fonctionnement en mode recyclage	41
Déclaration de conformité.....	41

Consignes de sécurité et mises en garde

Cette hotte répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre la hotte en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre matériel.

Conformément à la norme IEC 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation de l'appareil et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

- ▶ Cette hotte est destinée à un usage domestique ou à des conditions proches de l'usage domestique.
- ▶ Cette hotte ne doit pas être utilisée en extérieur.
- ▶ Utilisez la hotte uniquement dans le cadre domestique pour aspirer et nettoyer les fumées générées par la cuisson des aliments. Tout autre type d'utilisation est à proscrire.
- ▶ La hotte ne peut pas être utilisée en mode recyclage au-dessus d'une cuisinière à gaz pour aérer la pièce d'installation. N'hésitez pas à contacter un spécialiste pour le gaz.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à manipuler cette hotte en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage de la hotte sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation !

Précautions à prendre avec les enfants

► Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la hotte à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

► Les enfants âgés de huit ans et plus peuvent utiliser la hotte sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent la manipuler en toute sécurité. Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage ou à l'entretien de la hotte hors de la surveillance d'un adulte.

► Surveillez les enfants lorsqu'ils jouent à proximité de la hotte. Ne laissez jamais les enfants jouer avec la hotte.

► La lumière émise par l'éclairage des zones de cuisson est très vive.

Si des nourrissons se trouvent près de l'appareil, assurez-vous qu'ils ne regardent pas directement les ampoules.

► Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Tout dommage sur la hotte peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que votre hotte ne présente pas de dommages extérieurs. Ne faites jamais fonctionner une hotte endommagée.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de la hotte en toute sécurité. Attention ! Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique de la hotte doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que la hotte ne soit endommagée.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, veuillez interroger votre électricien.
- ▶ N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises pour brancher votre hotte : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Pour garantir un fonctionnement de la hotte en toute sécurité, utilisez-la montée uniquement !
- ▶ Cette hotte ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !
N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre hotte pourrait s'en trouver perturbé.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la hotte par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. N'utilisez pas le cordon d'alimentation pour fixer d'autres pièces (par exemple, un plan de séparation).
- ▶ Un câble d'alimentation abîmé doit uniquement être remplacé par un technicien qualifié.
- ▶ Les ampoules de l'éclairage sont fixées. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant toute opération de maintenance / réparation. L'appareil est débranché du secteur électrique si et seulement si l'une des conditions suivantes est remplie :
 - les fusibles correspondants sont déclenchés,
 - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France),
 - la fiche est débranchée de la prise. Ne tirez jamais sur le fil mais sur la fiche.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

► Les flammes non recouvertes peuvent être à l'origine d'un incendie !

Ne faites cuire aucun aliment à flamme nue sous la hotte. Il est donc par exemple interdit de faire flamber ou griller les aliments avec des flammes non recouvertes. Une fois enclenchée, la hotte aspire les flammes dans le filtre. Il y a risque d'incendie en raison des graisses accumulées.

► Si vous utilisez une table de cuisson au gaz, le fort dégagement de chaleur de la flamme risque d'endommager la hotte.

- N'utilisez jamais une table au gaz sans casserole posée sur le feu. Si vous retirez même brièvement la casserole du feu, éteignez toujours le foyer correspondant.
- Sélectionnez une casserole dont le fond convient à la taille du brûleur.
- Réglez la flamme de telle sorte qu'elle reste sous le fond de la casserole.
- Ne chauffez pas trop la casserole, si vous cuisinez dans un wok par exemple.

► L'eau de condensation peut entraîner la formation de corrosion sur la hotte.

Enclenchez toujours la hotte dès que vous utilisez une zone de cuisson pour éviter que l'eau de condensation s'accumule.

► Si elles chauffent de façon excessive, les graisses de cuisson risquent de s'enflammer et la hotte de s'embraser.

Surveillez toujours les casseroles, poêles et friteuses qui contiennent des graisses de cuisson. De même si vous préparez des grillades sur un gril électrique, ne laissez jamais ces dernières sans surveillance !

► Les dépôts de graisse et de poussière dans la hotte entravent son fonctionnement.

N'utilisez jamais la hotte sans le filtre à graisses afin de permettre une bonne aspiration des fumées de cuisson.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Notez que sous l'effet de la chaleur dégagée par la table de cuisson, la température de la hotte peut augmenter fortement. Ne touchez ni la carrosserie ni les filtres à graisses avant qu'ils aient refroidi.

Montage conforme

► Observez les indications du fabricant de votre appareil de cuisson pour savoir si le fonctionnement en combinaison avec une hotte est autorisé.

► Ne montez pas la hotte au-dessus de foyers fonctionnant aux combustibles solides.

► Une distance trop faible entre la table de cuisson et la hotte peut endommager la hotte.

Respectez toujours la distance indiquée au chapitre « Cotes de l'appareil » à moins que le fabricant ne recommande une distance de sécurité plus importante.

Si vous utilisez plusieurs tables de cuisson qui exigent des distances de sécurité différentes sous la hotte, choisissez la distance de sécurité la plus grande.

► Vous devez respecter les indications du chapitre « Installation » pour fixer la hotte.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ Il existe un risque d'incendie, lorsque le nettoyage n'est pas effectué selon les indications de ce mode d'emploi.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre hotte : la vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

Accessoires et pièces détachées

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre hotte.



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

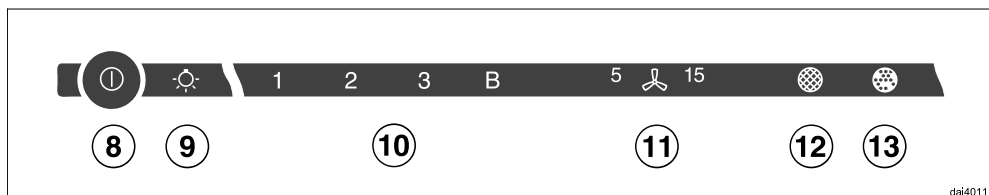
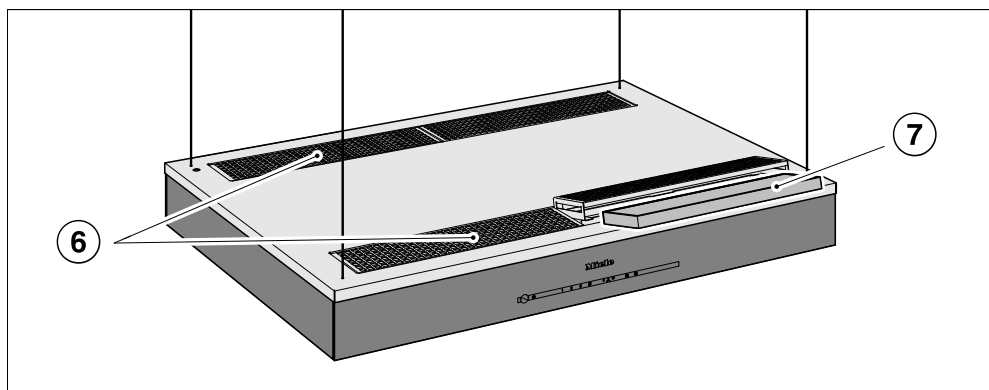
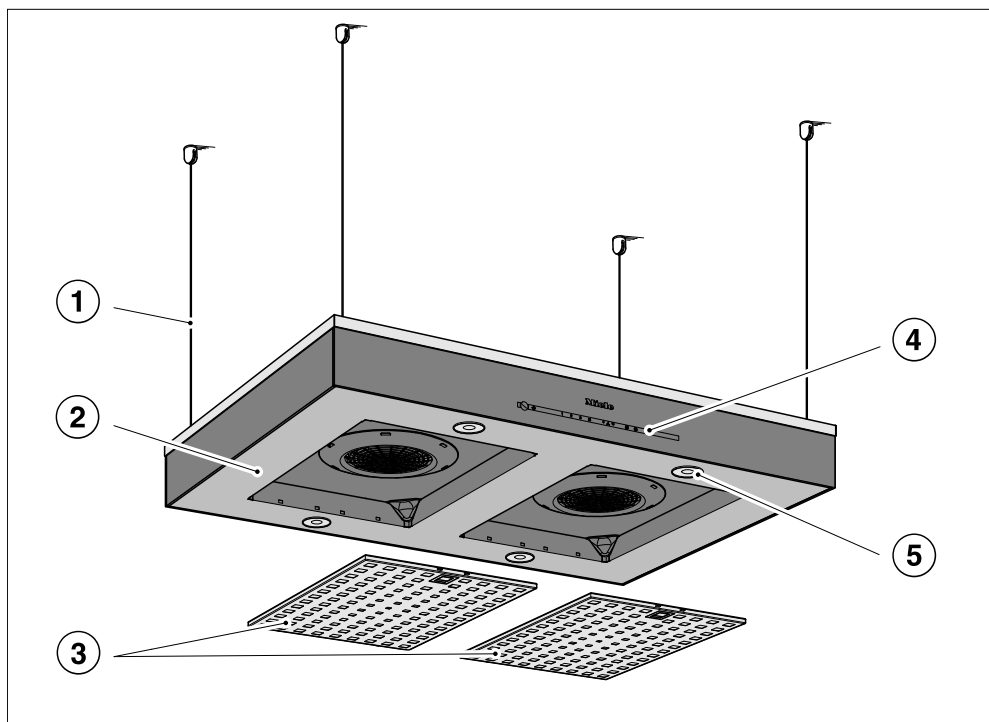
Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Schéma descriptif



dai4011

- ① Suspension avec câbles
- ② Déflecteur
- ③ Filtre à graisses
- ④ Éléments de commande
- ⑤ Éclairage de la table de cuisson
- ⑥ Sortie d'air recyclé
- ⑦ Filtre à charbon actif
- ⑧ Touche sensitive pour activer et désactiver le ventilateur
- ⑨ Touche sensitive pour allumer, éteindre et varier l'éclairage
- ⑩ Touches sensibles de réglage de la puissance d'aspiration
- ⑪ Touche sensitive pour la fonction d'arrêt différé
- ⑫ Touche sensitive pour le compteur d'heures de fonctionnement du filtre à graisses
- ⑬ Touche sensitive pour le compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif

Description du fonctionnement

Mode recyclage

La hotte est prévue pour fonctionner en mode recyclage uniquement.

Le filtre à graisses mais aussi quatre filtres à charbon actif nettoient l'air aspiré, lequel est ensuite renvoyé dans la cuisine à travers la soufflerie qui se trouve au-dessus de la hotte.

Activer Miele@home

Conditions préalables :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur Miele. Vous pouvez créer votre compte utilisateur via l'App Miele.

Votre hotte est équipée d'un module Wi-Fi intégré. Connectez la hotte à votre réseau Wi-Fi. Vous pouvez ensuite commander la hotte via l'App Miele.

Si votre table de cuisson Miele est également connectée au réseau Wi-Fi local, vous pouvez utiliser la commande automatique de la hotte via la fonction Con@ctivity.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre hotte.

Vous pouvez vous connecter au réseau Wi-Fi de votre domicile à l'aide de l'application Miele ou via WPS.

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



Connexion via l'application

Vous pouvez créer une connexion réseau avec l'App Miele.

- Installez l'App Miele sur votre terminal mobile.

Première mise en service

Pour la connexion, vous avez besoin :

1. du mot de passe de votre réseau Wi-Fi,
2. le mot de passe de la hotte



Le mot de passe de la hotte correspond aux neuf derniers chiffres du numéro de fabrication qui se trouve sur la plaque signalétique.

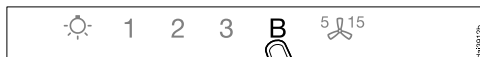
Pour trouver la plaque signalétique, démontez le filtre à graisses.



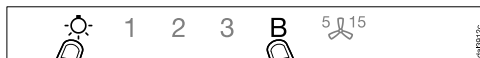
- Démarrez la connexion de l'appareil dans l'application. Suivez les étapes requises.

Si la fonction Wi-Fi de la hotte doit être activée, procédez comme suit :

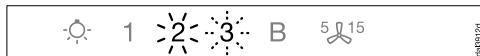
- Désactivez la hotte.



- Maintenez la touche **B** enfoncée.



- Appuyez simultanément sur la touche d'éclairage ☀.

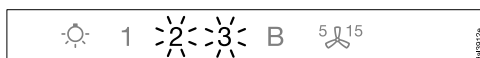


2 est allumé en continu, **3** clignote.

La hotte peut être connectée dans les deux minutes qui suivent.



- Suivez les instructions de l'application.



Une fois la connexion établie, **2** et **3** sont allumés en continu.



- Quittez le mode connexion de la hotte en effleurant la touche d'arrêt différé 5 15.

La hotte peut maintenant être commandée via l'application.

Connexion par WPS

Votre routeur Wi-Fi doit pouvoir gérer le protocole WPS (WiFi Protected Setup).

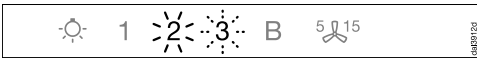
- Arrêtez la hotte.



- Maintenez la touche **B** enfoncée.

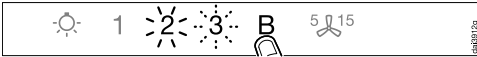


- Effleurez simultanément la touche d'éclairage ☀.

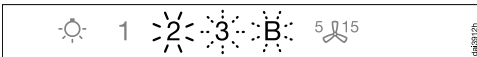


2 brille en continu, **3** clignote.

Vous devez activer la connexion Wi-Fi simultanément sur votre hotte et votre routeur (WPS).



- Au bout de quelques secondes, pressez la touche **B** sur la hotte.

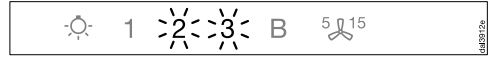


Peu après, **2** brille en continu, **3** et **B** clignotent.

Vous pouvez connecter la hotte dans les deux minutes qui suivent.



- Démarrez la connexion WPS sur votre routeur Wi-Fi.



Une fois la connexion établie, **2** et **3** brillent en continu.



- Quittez le mode connexion de la hotte en effleurant la touche d'arrêt différé ⁵15.

Vous pouvez à présent commander votre hotte via l'application.

Si la connexion n'a pas pu être établie, c'est que vous n'avez peut-être pas activé la fonction WPS assez rapidement sur votre routeur. Veuillez répéter les étapes indiquées ci-dessus.

Conseil : si votre routeur Wi-Fi ne prend pas en charge la méthode de connexion par WPS, utilisez la mise en réseau via l'appli Miele.

Première mise en service

Déconnexion du Wi-Fi (restaurer les réglages d'usine)

Si vous souhaitez établir une nouvelle connexion, vous devez déconnecter votre hotte du réseau Wi-Fi au préalable.

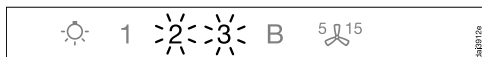
- Arrêtez la hotte.



- Maintenez la touche **1** enfoncée.



- Effleurez simultanément la touche d'éclairage ☀.

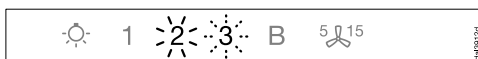


Si votre hotte est connectée au Wi-Fi, **2** et **3** brillent en continu.

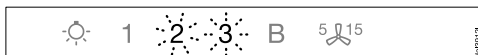
Vous pouvez déconnecter la hotte dans les deux minutes qui suivent.



- Effleurez la touche **1**.



2 brille en continu, **3** clignote.



Au bout de quelques secondes, **2** et **3** clignotent. La hotte est désormais déconnectée.



- Quittez le mode déconnexion de la hotte en effleurant la touche d'arrêt différé 5 15.

La hotte n'est plus connectée au réseau Wi-Fi. Vous pouvez à présent établir une nouvelle connexion.

Activer Con@ctivity

La fonction Con@ctivity correspond à une méthode de communication directe entre une table de cuisson électrique Miele et une hotte Miele. Elle permet de commander automatiquement la hotte en fonction de l'état de fonctionnement de la table de cuisson électrique Miele.

- L'éclairage et l'aspiration de la hotte s'enclenchent peu de temps après l'activation de l'une des zones de la table de cuisson.
- Pendant la cuisson, la hotte sélectionne automatiquement la puissance d'aspiration en fonction du nombre de zones de cuisson enclenchées et des niveaux de puissance sélectionnés.
- Au terme de la cuisson, l'aspiration et l'éclairage s'arrêtent automatiquement au bout d'un temps imparti.

Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation ».

Con@ctivity via réseau Wi-Fi local (Con@ctivity 3.0)

Conditions préalables :

- Réseau Wi-Fi local
- Table de cuisson Miele compatible Wi-Fi

- Connectez la hotte et la table de cuisson au réseau Wi-Fi local (voir « Installer Miele@home »).

La fonction Con@ctivity est automatiquement activée.

Première mise en service

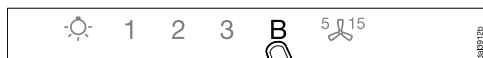
Con@ctivity : connexion directe par ondes Wi-Fi (Con@ctivity 3.0)

Conditions préalables :

- Table de cuisson Miele compatible Wi-Fi

Si vous ne disposez pas d'un réseau local, vous pouvez établir une connexion directe entre votre table de cuisson et votre hotte.

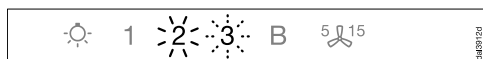
- Désactivez la hotte.



- Maintenez la touche **B** enfoncée.



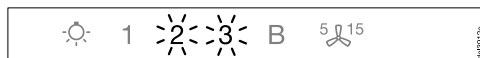
- Appuyez simultanément sur la touche **1**.



2 est allumé en continu, **3** clignote.

La hotte peut être connectée dans les deux minutes qui suivent.

- Amorcez la connexion Wi-Fi sur la table de cuisson. Pour ce faire, consultez le mode d'emploi de la table de cuisson.



Une fois la connexion établie, **2** et **3** sont allumés en continu.

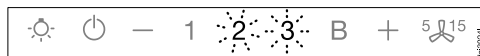


- Quittez le mode connexion de la hotte en effleurant la touche d'arrêt différé **5/15**.

La fonction Con@ctivity est désormais activée.

Si la connexion directe Wi-Fi est établie, la table de cuisson et la hotte ne peuvent plus être raccordées à un réseau Wi-Fi local. Si ce raccordement doit avoir lieu ultérieurement, il faudra désactiver au préalable la connexion Wi-Fi directe entre la table de cuisson et la hotte (voir « Déconnexion du Wi-Fi »).

Renouveler la connexion



Si la connexion n'est pas possible, **2** et **3** clignotent ou le processus est interrompu par la hotte.

- Désactivez la connexion au niveau de la hotte (voir section « Déconnexion du Wi-Fi ») et au niveau de la table de cuisson.
- Renouvelez la connexion.

Utilisation en mode automatique

Lorsque la fonction Con@ctivity est activée, la hotte fonctionne toujours en mode automatique (voir chapitre « Première mise en service », section « Activer Con@ctivity »).

Si vous souhaitez utiliser la hotte en mode manuel, consultez le chapitre « Utilisation (mode manuel) », section « Cuisiner sans fonction Con@ctivity ».

Cuisiner avec la fonction Con@ctivity (mode automatique)

- Activez une zone de cuisson en sélectionnant le niveau de puissance de votre choix.

L'éclairage de la table de cuisson s'allume.

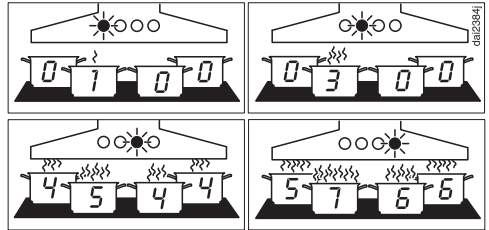
Au bout de quelques secondes, le moteur s'enclenche : après une courte phase à la puissance **2**, il redescend rapidement au niveau **1**.

Pendant la cuisson, la hotte sélectionne automatiquement la puissance d'aspiration.

C'est la puissance totale de la table de cuisson qui est prise en compte, à savoir le nombre de zones de cuisson activées et les niveaux de puissance sélectionnés.

Si vous augmentez la puissance de cuisson ou que vous activez simultanément plusieurs zones, le moteur de la hotte augmente sa puissance d'aspiration.

Si vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous éteignez des zones de cuisson, le niveau d'aspiration est adapté en conséquence.



Exemples pour les niveaux de puissance 1 à B

Temps de réaction

La hotte réagit de manière différée. Le fait de modifier le niveau de puissance de la table de cuisson n'entraîne pas d'augmentation / de réduction immédiate des vapeurs de cuisson.

La table de cuisson transmettant les informations à la hotte par paliers réguliers, il se peut en effet que cette dernière réagisse avec un léger différé.

Il faut attendre de quelques secondes à quelques minutes.

Utilisation en mode automatique

Cuisson des viandes

- Allumez une zone de cuisson sur le niveau de puissance le plus élevé, par exemple pour faire chauffer le récipient de cuisson avant de faire revenir des aliments. Repassez sur un niveau de puissance plus faible dans un laps de temps compris entre 10 secondes env. et 4 minutes (*60 secondes à 5 minutes pour une table de cuisson vitrocéramique (Highlight)).

La hotte détecte une opération de saisie d'aliments.

La hotte s'allume et passe au niveau 3 lorsque la puissance de la table de cuisson a baissé, puis reste à ce niveau d'aspiration pendant environ 5 minutes.

Ensuite le niveau de puissance est de nouveau contrôlé par la fonction Con@ctivity.

Vous pouvez aussi anticiper et sélectionner une autre puissance d'aspiration manuellement.

Arrêt

- Désactivez toutes les zones de la table de cuisson.

La puissance d'aspiration diminue graduellement pendant les minutes qui suivent puis le moteur s'arrête.


L'air de la cuisine est ainsi débarrassé des fumées et odeurs résiduelles.

- Le moteur bascule aussitôt du niveau Booster à la puissance 3.
- De la puissance 3, l'aspiration redescend ensuite au niveau 2 au bout d'1 minute.
- Puis la puissance d'aspiration passe du niveau 2 au niveau 1 au bout de 2 minutes.
- Enfin, au bout de 2 minutes, le moteur s'arrête.
- L'éclairage de la table de cuisson s'arrête au bout de 30 secondes.

Le processus de cuisson est terminé.

Interrompre momentanément le mode automatique

Vous pouvez quitter le mode automatique momentanément pendant la cuisson si vous :

- sélectionnez une autre puissance manuellement,
- arrêtez la hotte manuellement,
- ou activez la fonction Arrêt différé  de la hotte. Le moteur s'arrête une fois ce délai écoulé. L'éclairage reste activé.

Vous pouvez maintenant utiliser les fonctions de la hotte manuellement (voir chapitre « Utilisation (mode manuel) »).

Retour au mode automatique

La hotte retourne en mode automatique si :

- après sélection manuelle d'une vitesse d'aspiration vous ne faites aucun réglage au niveau de la hotte pendant 5 minutes,
- la puissance d'aspiration choisie manuellement correspond de nouveau à la puissance automatique,
- ou le moteur de la hotte et la table de cuisson sont restés éteints 30 secondes minimum.

Le mode automatique reprend donc au prochain démarrage de la table de cuisson.

Vous pouvez également utiliser la hotte en mode manuel tout au long du processus de cuisson.

- Pour ce faire, enclenchez le ventilateur de la hotte **avant** la table de cuisson.

Si, après la cuisson, le moteur de la hotte et la table de cuisson sont restés éteints 30 secondes minimum, la hotte fonctionnera de nouveau en mode automatique la prochaine fois que vous l'utiliserez.

Utilisation en mode manuel

Cuisiner sans fonction Con@ctivity (mode manuel)

La hotte peut être utilisée manuellement aux conditions suivantes :

- la fonction Con@ctivity ne doit pas être activée,
- vous avez désactivé provisoirement la fonction Con@ctivity (voir chapitre « Utilisation (mode automatique) », section « Interrompre momentanément le mode automatique »).

Enclencher le moteur de ventilation

Allumez la hotte dès que vous commencez à cuisiner. Les vapeurs sont ainsi évacuées dès le début de la cuisson.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Le moteur enclenche la vitesse **2**.

Sélectionner le niveau de puissance

En cas de léger ou fort dégagement de fumées et d'odeurs, vous pouvez sélectionner les puissances d'aspiration **1** à **3**.

Vous pouvez enclencher brièvement le niveau de puissance Booster **B** en cas de fort dégagement de fumées et d'odeurs, par exemple lorsque vous saisissez des aliments.

- Sélectionnez le niveau d'aspiration souhaité à l'aide des touches sensibles **1** à **B**.

Désactiver le niveau Booster



Si le Powermanagement (gestion de l'alimentation) est activé (préprogrammé), le moteur repasse automatiquement à la puissance **3** au bout de 5 minutes.







Sélectionner l'arrêt différé

Laissez fonctionner le moteur encore quelques minutes après la fin de la cuisson. L'air de la cuisine est ainsi débarrassé des fumées et odeurs résiduelles.


Cela permet également de prévenir la formation de résidus et des odeurs en résultant.

La fonction arrêt différé permet de programmer l'arrêt automatique du moteur après un délai défini.

- Une fois la cuisson terminée, laissez le moteur enclenché et effleurez la touche d'arrêt différé ⁵ ¹⁵.


- 1 fois : le moteur s'arrête au bout de 5 minutes (⁵ s'allume).
- 2 fois : le moteur s'arrête au bout de 15 minutes (¹⁵ s'allume).
- Si vous appuyez de nouveau sur la touche d'arrêt différé ⁵ ¹⁵, le moteur reste activé (⁵ ¹⁵ s'éteint).

Arrêter le moteur



- Arrêtez le moteur à l'aide de la touche Marche/Arrêt .

Allumer / Eteindre / Varier l'éclairage

Vous pouvez allumer, modifier ou éteindre l'éclairage indépendamment du moteur.

- Pour allumer ou éteindre l'éclairage, effleurez brièvement la touche correspondante .

Quand vous l'activez, l'intensité de l'éclairage est réglée au maximum.

- Maintenez la touche  enfoncée une fois l'éclairage activé. L'intensité baisse alors progressivement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.
- Si vous maintenez à nouveau la touche d'éclairage  enfoncée, la luminosité s'intensifiera jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

Powermanagement

La hotte dispose d'un système de gestion de l'énergie Powermanagement. Le PowerManagement sert à économiser l'énergie. Le moteur réduit ainsi automatiquement sa puissance d'aspiration et l'éclairage se désactive.




- Si le niveau Booster est activé, le moteur bascule automatiquement sur la puissance 3 au bout de 5 minutes.
- Si le niveau de puissance de la hotte est sur 1, 2 ou 3, il rétrograde d'un niveau au bout de 2 heures puis finit par s'arrêter par paliers de 30 minutes.
- Si l'éclairage de la table de cuisson est resté activé, il se désactive automatiquement au bout de 12 heures.

Il est possible de désactiver le Powermanagement.

Il faut toutefois garder à l'esprit que la désactivation peut engendrer une augmentation des dépenses énergétiques.

Utilisation en mode manuel

Activer / Désactiver le Powermanagement

- Éteignez le ventilateur et l'éclairage.
- Appuyez sur la touche d'arrêt différé  pendant une dizaine de secondes jusqu'à ce que le **1** correspondant à la puissance d'aspiration s'allume.
- Effleurez ensuite successivement :
 - la touche d'éclairage ,
 - puis **1** et de nouveau
 - la touche d'éclairage .


Si le Powermanagement est activé, les diodes **1** et **B** brillent en continu.
S'il est désactivé, les diodes **1** et **B** clignotent.

- Appuyez sur la touche **1** pour désactiver le Powermanagement.

Les témoins **1** et **B** clignotent.

- Pour activer la fonction, appuyez sur la touche **B**.

Les témoins **1** et **B** brillent en continu.



- Validez votre choix à l'aide de la touche d'arrêt différé .

Toutes les lampes s'éteignent.

Si vous ne confirmez pas votre choix dans les 4 minutes qui suivent, les anciens réglages sont conservés.



Arrêt de sécurité

Si la fonction Powermanagement (gestion de l'alimentation) est désactivée, la hotte allumée s'éteindra automatiquement après 12 heures (moteur et éclairage de la table de cuisson).

- Pour la rallumer, effleurez la touche Marche/Arrêt  ou la touche d'éclairage .

Compteur d'heures de fonctionnement

La hotte enregistre la durée de fonctionnement.

Le compteur d'heures de fonctionnement signale par le biais de l'affichage du témoin de saturation du filtre à graisses  ou du filtre à charbon  quand le filtre à graisses doit être nettoyé ou le filtre à charbon doit être remplacé. Pour plus d'informations sur le nettoyage et le changement des filtres et la remise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement, consultez le chapitre « Nettoyage et entretien ».



Modifier le témoin de saturation des filtres à graisses


Vous pouvez régler le témoin de saturation des filtres selon vos besoins et vos habitudes de cuisson.

Le réglage d'usine du délai entre deux nettoyages correspond à 30 heures de fonctionnement.

- Optez pour une fréquence de nettoyage de 20 heures si vous préparez souvent des grillades et des fritures.
- Même si vous ne cuisinez que de temps en temps, nous vous recommandons de régler un intervalle de nettoyage court. Cela permet de prévenir le durcissement des graisses et de faciliter le nettoyage.
- Un intervalle de nettoyage plus long de 40 à 50 heures peut être choisi si vous cuisinez régulièrement, avec peu de graisse.

■ Eteignez le moteur et l'éclairage de la hotte.


■ Effleurez simultanément la touche d'arrêt différé  et la touche du filtre à graisses .

Le symbole du filtre à graisses  et une diode du niveau d'aspiration clignotent.

Les diodes **1** à **B** indiquent la durée configurée :

Diode 1	20 heures
Diode 2	30 heures
Diode 3	40 heures
Diode B	50 heures

■ Effleurez le chiffre ou la lettre qui correspond à la durée de fonctionnement souhaitée.

■ Validez le réglage en effleurant la touche du filtre à graisses .

Toutes les lampes s'éteignent.



Si vous ne confirmez pas dans les 4 minutes qui suivent, le réglage précédent est rétabli.


Utilisation en mode automatique et manuel

Modifier le témoin de saturation du filtre à charbon actif

Vous pouvez régler le compteur d'heures de fonctionnement selon vos besoins et vos habitudes de cuisson.

Le réglage d'usine du délai de remplacement correspond à 180 heures de fonctionnement.

- Eteignez le moteur et l'éclairage de la hotte.
- Appuyez en même temps sur la touche d'arrêt différé  et sur la touche des filtres à charbon actif .

Le symbole du filtre à charbon  et une diode du niveau d'aspiration clignotent.


Les diodes **1** à **B** indiquent la durée configurée :

Diode **1** 120 heures

Diode **2** 180 heures

Diode **3** 240 heures

Diode **B** désactivée




- Effleurez le chiffre ou la lettre qui correspond à la durée de fonctionnement souhaitée.
- Validez le réglage en effleurant la touche du filtre à charbon actif .

Toutes les diodes s'éteignent.

Si vous ne confirmez pas dans les 4 minutes qui suivent, le réglage précédent est rétabli.

Consulter le témoin de saturation

Avant l'écoulement de la durée de fonctionnement maximale, le compteur peut vous indiquer quel pourcentage de cette durée s'est déjà écoulé.

- Enclenchez le moteur à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- Maintenez la touche du filtre à graisses  ou du filtre à charbon actif  enfoncée.

Une ou plusieurs diodes correspondant aux niveaux de puissance se mettent à clignoter.

Le nombre de diodes qui clignotent indique le pourcentage du temps écoulé sur le temps configuré.

1	25 %
1 et 2	50 %
1 à 3	75 %
1 à B	100 %


Le nombre d'heures de fonctionnement reste enregistré en cas d'arrêt soudain de la hotte ou de coupure de courant.

Conseils d'économie d'énergie

Cette hotte économe en énergie fonctionne de manière très efficace. Les mesures suivantes participent à une utilisation économique :


- Lors de la cuisson, veillez à bien aérer votre cuisine.
- Cuisinez à puissance réduite sur votre table de cuisson. En effet lorsqu'il y a peu de vapeurs de cuisson, le niveau de puissance de la hotte peut rester faible et la consommation énergétique est plus basse.
- Nettoyez ou remplacez les filtres régulièrement. Des filtres très encrassés diminuent les performances de la hotte, augmentent les risques d'incendie et vont à l'encontre des bonnes pratiques d'hygiène.
- Utilisez la fonction Con@ctivity. La hotte s'allume et s'éteint automatiquement. Elle sélectionne le niveau de puissance optimal selon la situation de cuisson et veille ainsi à une consommation énergétique réduite.
- Si vous commandez la hotte manuellement, respectez ce qui suit :
 - Vérifiez sur la hotte le niveau de puissance sélectionné. La plupart du temps, un faible niveau de puissance est suffisant. Utilisez le niveau de puissance Booster uniquement lorsque cela s'avère nécessaire.
 - En cas de fort dégagement de vapeurs de cuisson, enclenchez la puissance maximale de la hotte suffisamment tôt. Ce sera plus efficace que d'essayer de disperser les vapeurs de cuisson en rallongeant la durée de fonctionnement de la hotte.
 - Pensez à éteindre la hotte une fois la cuisson terminée.
Si, une fois la cuisson terminée, l'air de la cuisine doit encore être renouvelé du fait de la présence de buées et d'odeurs résiduelles, vous pouvez utiliser la fonction d'arrêt différé de la hotte. Le moteur s'éteindra automatiquement au terme de la durée renseignée.

Nettoyage et entretien

 Débranchez la hotte avant toute maintenance ou tout entretien (voir chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde »).

Carrosserie

Généralités

 Les surfaces et éléments de commande sont susceptibles de se rayer.
Respectez les conseils de nettoyage ci-dessous.

- Pour toutes les surfaces et éléments de commande de la hotte, utilisez uniquement une éponge, du liquide vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez pas :

- de détergent à base de solvant, de soude, d'acide ou de chlorure,
- de produit abrasif tel que la poudre ou le lait à récurer, d'éponge avec tampon abrasif ou contenant des résidus de produit abrasif.

Consignes particulières pour les surfaces en inox

Au-delà des consignes générales, un produit nettoyant pour inox non abrasif convient au nettoyage des surfaces en acier inoxydable.

Afin d'empêcher un réencrassement rapide, le traitement avec un produit d'entretien pour l'inox est recommandé (disponible chez Miele).

Conseils pour fûts à revêtement couleur

Le nettoyage provoque de fines rayures sur la surface, qui peuvent être visibles en fonction de l'éclairage de la pièce.

Conseils d'entretien des surfaces en verre

- Un produit vitres classique convient au nettoyage des surfaces en verre.

Filtres à graisses

⚠ Risque d'incendie

Les filtres à graisses saturés sont inflammables.

Nettoyez régulièrement les filtres à graisses.


Les filtres à graisses métalliques réutilisables de l'appareil retiennent les particules solides des fumées de cuisson (graisses, poussières, etc.) et empêchent tout encrassement de la hotte.

Les filtres à graisses doivent être nettoyés régulièrement.

Si vos filtres à graisses sont trop encrassés, la puissance d'aspiration risque de diminuer significativement. Par conséquent, votre hotte et votre cuisine seront sales plus rapidement.

Fréquence de nettoyage

La graisse accumulée se solidifie au bout d'un certain temps et rend le nettoyage du filtre difficile. Il est donc recommandé de nettoyer les filtres à graisses toutes les 3 à 4 semaines.

En s'allumant, le témoin de saturation vous rappelle régulièrement de nettoyer les filtres à graisses .

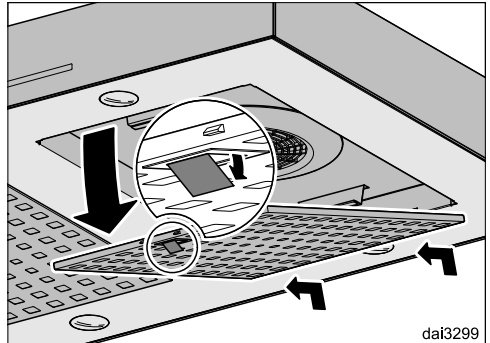
Vous pouvez choisir la fréquence à laquelle vous souhaitez que le témoin de saturation effectue ce rappel, suivant que vous cuisinez souvent ou non (voir chapitre « Utilisation (mode automatique et manuel) »).

Retirer le filtre à graisses

⚠ Faites attention à ne pas faire tomber le filtre lorsque vous le manipulez.

Vous risquez d'endommager la table de cuisson et le filtre lui-même.

Tenez fermement le filtre lorsque vous le manipulez.



- Déverrouillez le filtre à graisses, faites-le pivoter de 45° vers l'avant, décrochez-le à l'arrière puis sortez-le.

Nettoyage manuel des filtres à graisses

- Nettoyez le filtre à graisses avec une brosse dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utilisez pas de liquide vaisselle concentré.

Nettoyage et entretien

Produits à ne pas utiliser

Certains produits de nettoyage peuvent endommager la surface des filtres s'ils sont utilisés régulièrement. N'utilisez pas :

- de produit détartrant,
- de poudre ou crème à récurer
- de produit multi-usages agressif ou de spray dégraissant
- de décapant four en bombe

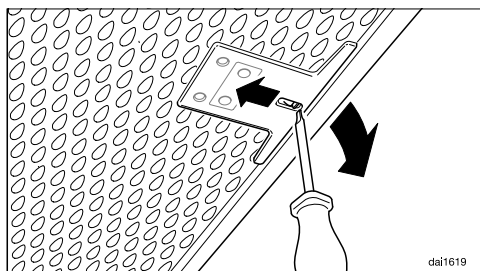
Nettoyer les filtres à graisses au lave-vaisselle

- Disposez les filtres à graisses verticalement ou inclinés dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Vérifiez que le bras de lavage peut tourner.
- Utilisez un produit de lavage comparable à celui que l'on trouve dans le commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage située entre 50 °C et 65 °C.

Suivant le détergent utilisé, le nettoyage des filtres à graisses au lave-vaisselle peut décolorer durablement la face interne. Cela n'a aucune incidence sur leur bon fonctionnement.

Après le nettoyage


- Posez les filtres nettoyés sur un support absorbant pour les faire sécher.
- Une fois les filtres à graisses démontés, nettoyez également les pièces accessibles de la carrosserie où la graisse s'est accumulée. Cette mesure contribue à prévenir les incendies.
- Remontez les filtres à graisse. Lors de l'insertion des filtres à graisse, veillez à ce que le mécanisme de verrouillage soit orienté vers l'extérieur.




- Si les filtres à graisse ont été insérés de manière incorrecte une fois, vous pouvez déverrouiller le verrou à travers les évidements à l'aide d'un petit tournevis.


Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses

Le témoin de saturation doit être remis à zéro en fin de nettoyage.

- Moteur enclenché, effleurez la touche du filtre à graisses  pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que le chiffre **1** qui clignote.

Le symbole du filtre à graisses  s'éteint.

Si vous nettoyez les filtres à graisses avant que le délai soit écoulé :

- effleurez la touche du filtre à graisses  pendant environ 6 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que le chiffre **1** qui clignote.

Remplacer les filtres à graisses

Une utilisation et un nettoyage réguliers peuvent entraîner l'usure des surfaces de filtre.

Si vous constatez des dommages, remplacez les filtres à graisses.

Pour vous procurer des filtres à graisses, rendez-vous chez votre revendeur (voir à la fin du présent mode d'emploi) ou contactez le service après-vente Miele.

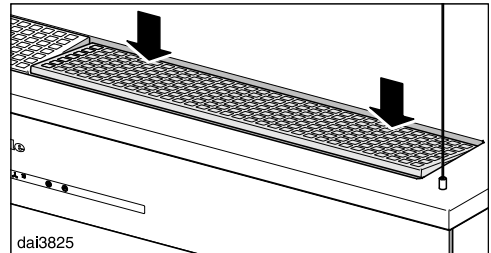
Filtres à charbon actif

La hotte doit être équipée de quatre filtres à charbon actif en plus des filtres à graisses. Ceux-ci permettent d'absorber les odeurs de cuisson.

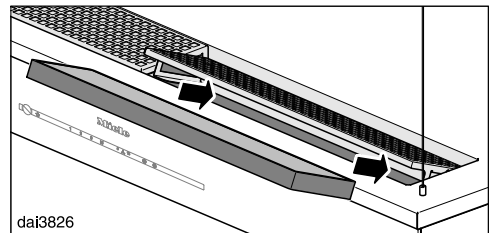
On les installe par le dessus dans le déflecteur.

Installer / Remplacer les filtres à charbon actif

- Retirer les filtres à charbon actif de leur emballage.



- Ouvrir les supports des filtres à charbon actif.




- Mettre les filtres à charbon actif en place puis refermer leurs supports.

Nettoyage et entretien


Fréquence de remplacement


- Si vous constatez que les odeurs désagréables persistent, remplacez les filtres à charbon actif. Les filtres à charbon doivent être remplacés au minimum tous les 2 ans.

En s'allumant, le témoin de saturation  vous rappelle de changer régulièrement les filtres à charbon actif.


Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif

Le témoin de saturation doit être remis à zéro après remplacement du ou des filtre(s).

- Moteur enclenché, effleurez la touche du filtre à charbon actif  pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que le chiffre **1** qui clignote.

Le symbole du filtre à charbon actif  s'éteint.

Si vous remplacez les filtres à charbon actif **avant** que le délai soit écoulé :

- effleurez la touche du filtre à charbon  pendant environ 6 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que le chiffre **1** qui clignote.

Jeter le filtre à charbon actif

- Éliminez les filtres à charbon actif avec vos ordures ménagères.

Filtres à charbon actif régénérables

Des filtres à charbon actif régénérables sont disponibles pour cette hotte. Ils peuvent être utilisés plusieurs fois si vous les régénérez dans le four.

Respectez le mode d'emploi correspondant pour l'utilisation.

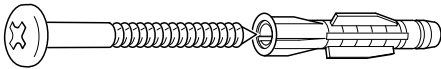
Pour trouver les filtres à charbon actif, rendez-vous sur notre boutique en ligne, chez votre revendeur, ou contactez le service après-vente Miele (voir à la fin du présent mode d'emploi).

Vous trouverez la désignation du type dans le chapitre « Caractéristiques techniques ».

Avant l'installation

⚠ Avant l'installation, veuillez tenir compte de toutes les informations mentionnées dans ce chapitre et du chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde ».

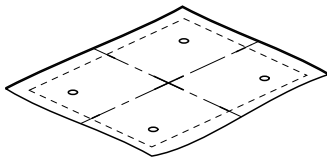
Matériel nécessaire



5x60/00x8x50

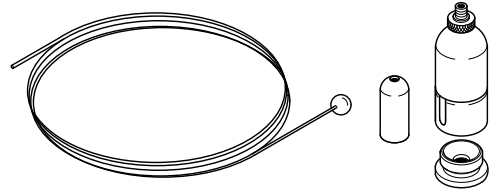
**4 vis 5 x 60 mm et
4 chevilles 8 x 50 mm**
pour fixer la hotte au plafond.

⚠ Les vis et les chevilles conviennent au montage dans un plafond en béton.
Pour les autres matériaux, veuillez utiliser le type de fixation adéquat.
Au préalable, vérifiez que le plafond est capable de supporter la charge.



dal2756

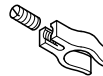
Gabarit de perçage
Carton servant de gabarit.



4 jeux de fixation

pour suspendre la hotte, avec 4 cordes, 4 fixations à la carrosserie et 4 fixations au plafond.

⚠ Ne vous servez pas du système de suspension pour fixer des éléments supplémentaires (par ex. : un faux plafond).



08277310

3 attaches

pour fixer le cordon d'alimentation à une corde de la suspension.



dal2791

1 collier de fixation

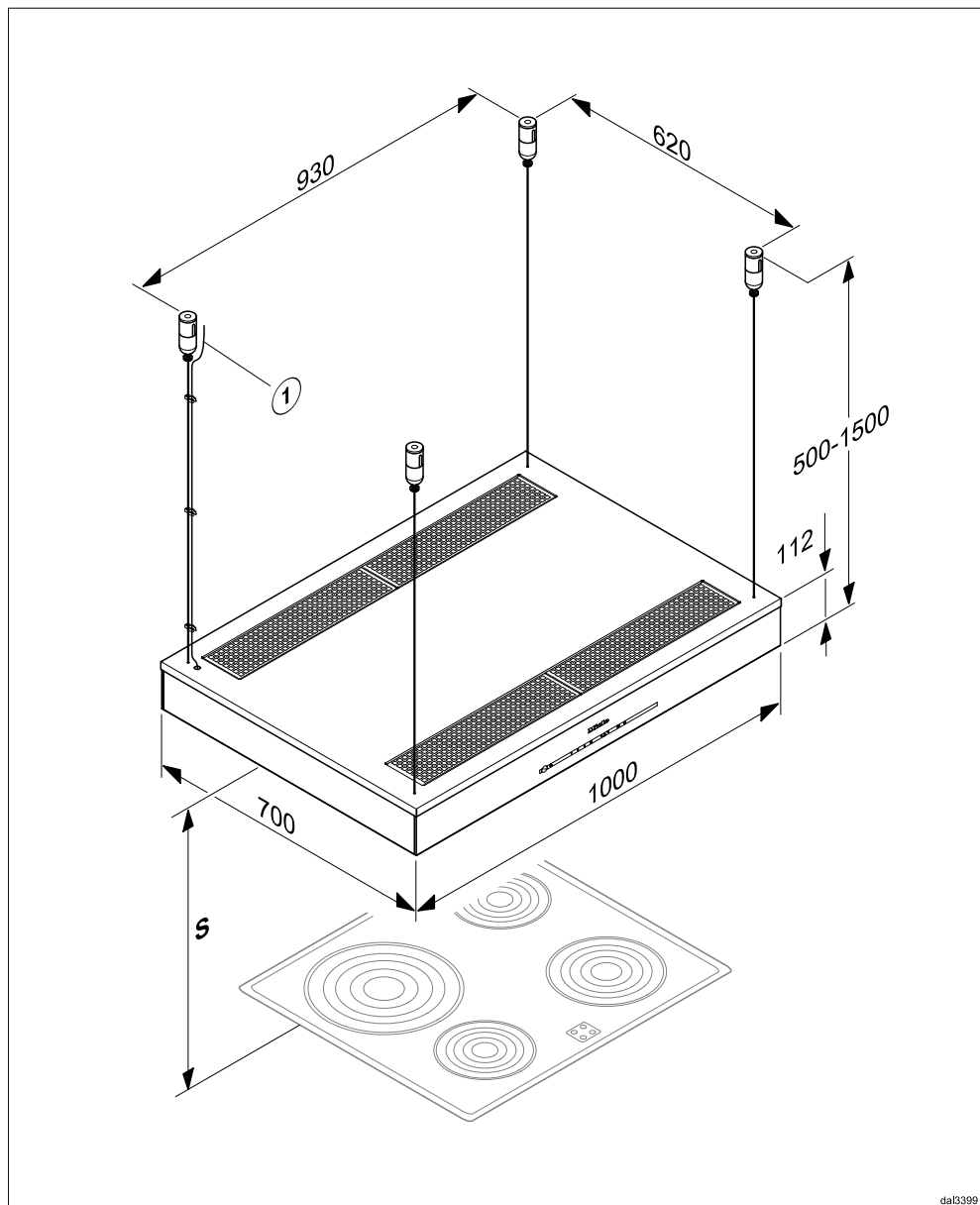
pour le passage du câble d'alimentation, à monter sur l'une des fixations au plafond.

Schéma de montage

Les différentes opérations de montage sont décrites dans le schéma de montage fourni.

Installation

Dimensions



① Câble d'alimentation électrique

Distance entre la table de cuisson et la hotte (S)

Lorsque vous déterminez la distance entre la table de cuisson et le rebord inférieur de la hotte, tenez compte des indications du fabricant des appareils de cuisson.

En l'absence d'indications contraires, respectez les distances de sécurité qui suivent.

Voir également à ce sujet le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde ».


Appareil de cuisson	Distance S minimum
Table de cuisson électrique	450 mm
Gril électrique et friteuse électrique	650 mm
Table de cuisson au gaz à plusieurs foyers : puissance totale maximale \leq à 12,6 kW, sans brûleur $>$ à 4,5 kW.	650 mm
Table de cuisson au gaz à plusieurs foyers : puissance totale maximale $>$ à 12,6 kW et \leq 21,6 kW, sans brûleur $>$ à 4,8 kW.	760 mm
Table de cuisson au gaz à plusieurs foyers : puissance totale maximale $>$ à 21,6 kW, ou un des brûleurs $>$ à 4,8 kW.	impossible
Foyer de gaz unique avec une puissance \leq à 6 kW	650 mm
Foyer de gaz unique avec une puissance $>$ à 6 kW et \leq à 8,1 kW.	760 mm
Foyer de gaz unique avec une puissance $>$ à 8,1 kW	impossible

Installation

Conseils de montage

- Une distance de 650 mm minimum est recommandée pour faciliter le travail sous la hotte même au-dessus des tables de cuisson électriques.
- Lorsque vous choisissez la hauteur de montage, tenez compte de la taille des utilisateurs. Vous devez pouvoir travailler sur la table de cuisson et accéder aux commandes de la hotte sans être gêné.
- Attention ! Plus la hotte et la table de cuisson sont distantes, moins les fumées de cuisson sont aspirées.
- Pour une évacuation optimale des vapeurs de cuisson, veillez à ce que la hotte soit centrée au-dessus de la table de cuisson, et non décalée sur le côté ou vers l'arrière.
- L'idéal est que la table de cuisson soit plus étroite que le déflecteur de la hotte. La table de cuisson doit être au maximum aussi large que le déflecteur.
- L'emplacement choisi pour le montage doit être facile d'accès, en prévision de réparations éventuelles ou si la hotte devait être démontée par exemple. Envisagez cet aspect dès que vous vous penchez sur l'agencement de votre cuisine : meubles, étagères, éléments de plafond et de décoration qui entourent la hotte.

Branchement électrique

 Le fabricant décline toute responsabilité en cas de travaux d'installation et d'entretien non conformes ou de réparations incorrectes pouvant entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Le branchement électrique de votre appareil doit être effectué exclusivement par un électricien agréé qui connaît et respecte scrupuleusement les réglementations en vigueur, en matière d'électricité et d'ordonnances de la compagnie de distribution d'électricité locale.

La hotte ne doit être reliée qu'à un réseau électrique conforme aux règlements de la compagnie de distribution d'électricité locale. Les installations électriques doivent satisfaire aux consignes de sécurité en vigueur.

Pour plus de sécurité, nous recommandons de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil.

L'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Vous trouverez les caractéristiques de branchement obligatoires sur la plaque signalétique (cf. chapitre « Service après-vente »). Assurez-vous que ces indications correspondent à la tension et à la fréquence de votre réseau.

Raccordez le câble d'alimentation réseau en suivant le schéma suivant :

Mise à la terre vert/jaune 

Conducteur neutrebleu (N)

Conducteur secteur.....brun (L1)

Service après-vente

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

Emplacement de la plaque signalétique

Pour trouver la plaque signalétique, démontez les filtres à graisses.

Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Caractéristiques techniques

Moteur de ventilateur	2 x 72 W
Éclairage de la table de cuisson	4 x 3 W
Puissance totale de raccordement	156 W
Tension réseau, fréquence	AC 230 V, 50 Hz
Fusible	10 A
Longueur du câble d'alimentation électrique	1,8 m
Poids	33 kg

Module Wi-Fi

Bande de fréquence	2,400 – 2,4835 GHz
Puissance d'émission maximale	< 100 mW

Disponible en option pour fonctionnement en mode recyclage

Ensemble de filtres à charbon actif DKF 21-1 ou DKF 21-R (régénérables).
Contient quatre filtres à charbon actif.

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que cette hotte est conforme à la directive 2014/53/EU.

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Caractéristiques techniques

Fiche relative aux hottes domestiques

selon règlement délégué (UE) N° 65/2014 et règlement (UE) N°66/2014

MIELE	
Identification du modèle	DA 6708 D
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	80,6 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	C
Indice d'efficacité énergétique (EEI_{hotte})	83,3
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	15,4
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	D
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	60,0 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Degré de séparation des graisses	91,2%
Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	B
Volume d'air optimal mesuré	348,7 m ³ /h
Débit d'air (vitesse minimale)	250 m ³ /h
Débit d'air (vitesse maximale)	470 m ³ /h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	620 m ³ /h
Débit d'air max. (Q_{max})	620 m ³ /h
Pression d'air optimale mesurée	216 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	54 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	67 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	74 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	136,0 W
Puissance en mode OFF (P_o)	W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,35 W
Puissance nominale du système d'éclairage	12,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	720 lx
Facteur de prolongation	1,4

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres
renseignements : 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au
Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers
ou Hasselt**

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres
renseignements : 49 711 30**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DA 6708 D

fr-FR

M.-Nr. 11 413 710 / 01