

## 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

---

<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> .....	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> .....	11
<b>Schéma descriptif</b> .....	12
<b>Description du fonctionnement</b> .....	14
<b>Première mise en service</b> .....	15
Activer Miele@home.....	15
Connexion via l'application .....	16
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
<b>Utilisation en mode automatique</b> .....	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
<b>Utilisation en mode manuel</b> .....	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
Éclairage d'ambiance .....	25
Powermanagement .....	25
Arrêt de sécurité .....	26
<b>Utilisation en mode automatique et manuel</b> .....	27
Compteur d'heures de service .....	27
Modifier le témoin de saturation des filtres à graisses .....	27
Modifier ou désactiver le témoin de saturation du filtre à charbon actif .....	28
Consulter le témoin de saturation des filtres .....	28
<b>Conseils d'économie d'énergie</b> .....	29
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	30
Carrosserie .....	30

# Table des matières

---

Filtres à graisses.....	30
Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses.....	32
Filtres à charbon actif.....	33
Régénérer les filtres à charbon actif.....	35
Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif.....	37
Durée de vie .....	37
Jeter le filtre à charbon actif.....	37
<b>Service après-vente et garantie .....</b>	<b>38</b>
Emplacement de la plaque signalétique .....	38
<b>Installation.....</b>	<b>39</b>
Avant le montage.....	39
Matériel de montage .....	39
Schéma de montage .....	39
Dimensions de l'appareil .....	40
Distance entre la table de cuisson et la hotte (S).....	41
Conseils de montage .....	42
<b>Branchement électrique .....</b>	<b>43</b>
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>44</b>
Disponible en option pour fonctionnement en mode recyclage .....	44
Déclaration de conformité .....	44

## 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.
- ▶ 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.

▶ Seul un raccordement de la hotte au réseau électrique public permet de garantir un fonctionnement sûr et fiable de cette dernière.

▶ 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).

▶ Les câbles porteurs servent également à l'alimentation électrique. Ils ne doivent pas être pliés ni raccourcis. Les câbles porteurs ne doivent pas servir à fixer des pièces supplémentaires (par ex. un faux plafond).

La hotte ne doit plus être utilisée si un câble porteur est endommagé. Les câbles porteurs ne doivent être remplacés que par un technicien qualifié.

▶ Pour garantir un fonctionnement de la hotte en toute sécurité, utilisez-la montée uniquement !

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.

► 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.

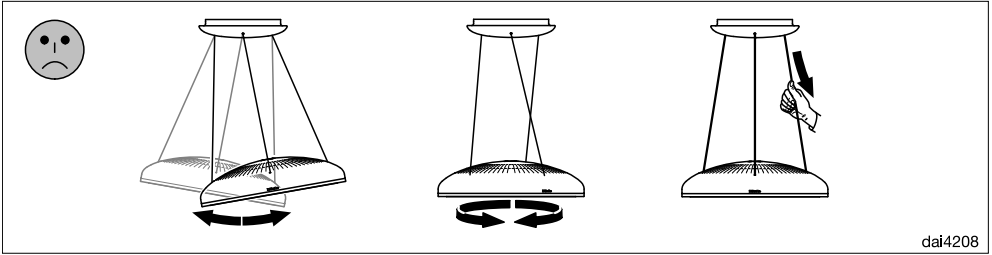
► Notez que sous l'effet de la chaleur dégagée par la table de cuisson, la température de la hotte peut augmenter fortement.

Ne touchez ni la carrosserie ni les filtres à graisses avant qu'ils aient refroidi.

► La hotte ne doit pas être utilisée comme tablette.



## Consignes de sécurité et mises en garde



- ▶ Les câbles porteurs pourraient être endommagés par une charge trop lourde. Ne laissez pas le déflecteur trop osciller et ne le tordez pas. Ne tirez pas sur les câbles.

### Installation 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.
- ▶ Ne montez pas la hotte au-dessus d'une table de cuisson au gaz.
- ▶ 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.
- ▶ La hotte est livrée préassemblée. Les câbles porteurs ne doivent pas être démontés pour le montage.

## 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.

► Les filtres à charbon actif ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle !

Les résidus de produit nettoyant peuvent prendre feu à haute température lors de la régénération dans le four.

Respectez les instructions de ce mode d'emploi pour régénérer les filtres à charbon actif.

### Accessoires

► N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.



## 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.

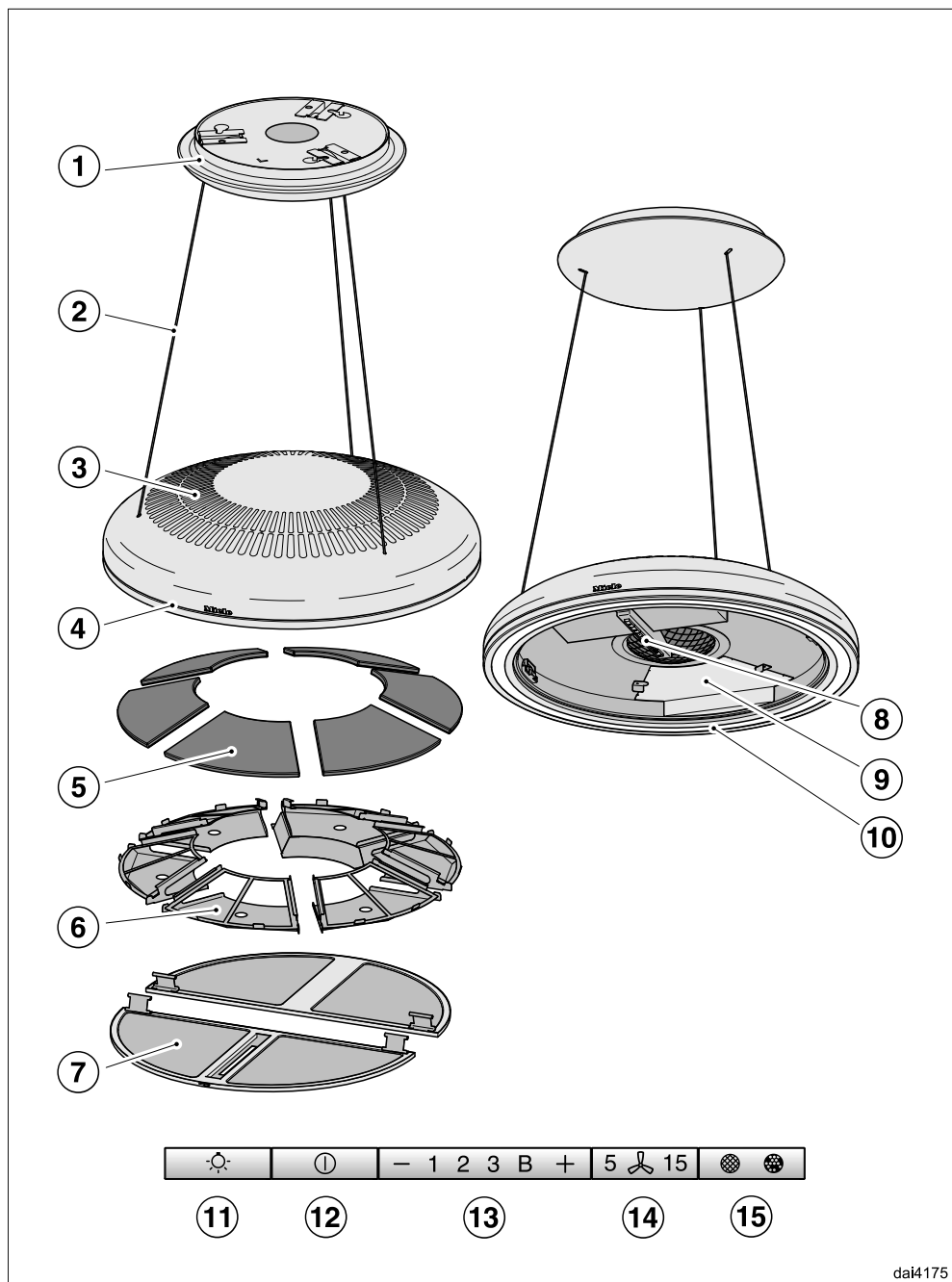
## Votre ancien appareil

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



- ① Pavillon
- ② Câbles porteurs  
Les câbles porteurs servent également à l'alimentation électrique.
- ③ Sortie d'air recyclé
- ④ Éclairage d'ambiance  
L'éclairage d'ambiance s'allume, s'éteint et varie en même temps que celui de la table de cuisson.
- ⑤ Filtres à charbon actif régénérables
- ⑥ Cartouches des filtres à charbon actif  
Les filtres à charbon actif sont insérés dans les cartouches de filtres.
- ⑦ Filtre à graisses
- ⑧ Éléments de commande
- ⑨ Cartouche d'étanchéité  
La cartouche d'étanchéité obture la gaine vers les filtres à charbon actif.
- ⑩ Éclairage de la table de cuisson
- ⑪ Touche pour allumer, éteindre et faire varier l'intensité de l'éclairage d'ambiance et de la table de cuisson
- ⑫ Touche pour allumer et éteindre le ventilateur
- ⑬ Touches de réglage de la puissance d'aspiration
- ⑭ Touche pour la fonction d'arrêt différé
- ⑮ Touche pour les compteurs d'heures de fonctionnement

# Description du fonctionnement

---

## Mode recyclage

La hotte est prévue pour fonctionner en mode recyclage uniquement.

L'air aspiré est filtré par le panneau d'aspiration périphérique, par les filtres à graisses puis par un filtre à charbon actif. Il est ensuite réintroduit dans la cuisine par les orifices de soufflerie situés sur le dessus de la hotte.

### Activer Miele@home

Conditions préalables :

- Réseau Wi-Fi domestique

Votre hotte est équipée d'un module Wi-Fi intégré. Vous pouvez donc la connecter à votre réseau Wi-Fi.

Une fois connectée, vous pourrez la contrôler à distance via l'application 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™.



# Première mise en service

## Connexion via l'application

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

- Installez l'App Miele sur votre terminal mobile.

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 les filtres 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 :

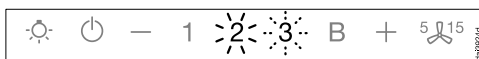
- Désactivez la hotte.



- Maintenez la touche « + » enfoncée.



- Appuyez simultanément sur la touche d'éclairage .

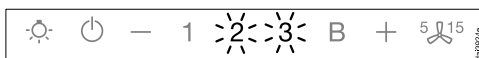


**2** est allumé en continu, **3** clignote.

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 appuyant sur la touche d'arrêt différé .

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).

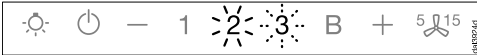
- Arrêtez la hotte.



- Maintenez la touche « + » enfoncée.

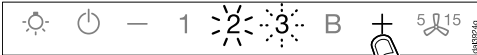


- Appuyez simultanément sur la touche d'éclairage .

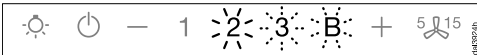


2 brille en continu, 3 clignote.

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



- Au bout de quelques secondes, pressez la touche « + » sur la hotte.

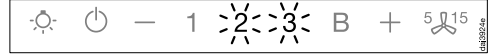


Peu après, 2 brille en continu, 3 et B clignotent.

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 appuyant sur la touche d'arrêt différé .

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.

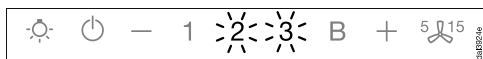
- Désactivez la hotte.



- Maintenez la touche « - » enfoncée.



- Appuyez simultanément sur la touche d'éclairage ☀.

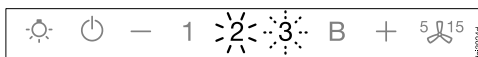


Si la hotte est connectée au Wi-Fi, **2** et **3** clignotent.

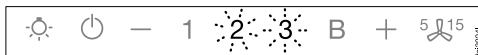
La hotte peut être déconnectée dans les deux minutes qui suivent.



- Effleurez la touche « - ».



**2** est allumé 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 appuyant sur la touche d'arrêt différé 5 15.

L'appareil n'est plus connecté au réseau Wi-Fi. Une nouvelle connexion peut être établie.

### 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.

Pour les instructions, reportez-vous au mode d'emploi de votre table de cuisson.

Les instructions ci-après concernent uniquement la hotte.

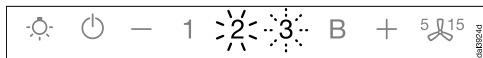
- Désactivez la hotte.



- Maintenez la touche « + » enfoncée.



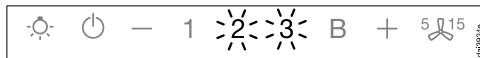
- Appuyez simultanément sur la touche « - ».



**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 appuyant sur la touche d'arrêt différé <sup>5</sup>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 »).

# 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.

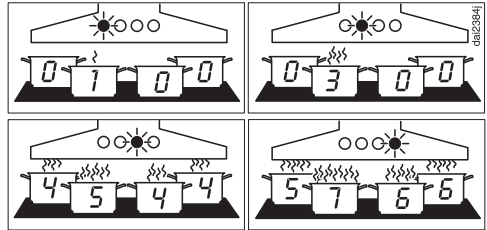
Au bout de quelques secondes, le moteur s'enclenche : après une courte phase à la puissance **2**, il redescend rapidement au niveau **1**.

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 <sup>5/15</sup> 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.

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

Le moteur passe au niveau **2**. Le symbole  et le **2** correspondant au niveau de puissance s'allument.

## 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.

- Utilisez les touches « - » et « + » afin de sélectionner le niveau souhaité.

## 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 appuyez sur la touche d'arrêt différé  :

- 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 , le moteur reste activé (**5** s'éteint).

## Arrêter le moteur

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

Le symbole  s'éteint.



## Allumer / Eteindre / Varier l'éclairage

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

- Pour allumer ou éteindre l'éclairage, appuyez brièvement sur 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.

## Éclairage d'ambiance

L'éclairage d'ambiance s'allume, s'éteint et varie en même temps que celui de la table de cuisson.

## 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.
- Appuyez ensuite successivement sur :

- la touche d'éclairage ,
- la touche « — » 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 « — » pour désactiver le Powermanagement.

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

- Pour activer la fonction, appuyez sur la touche « + ».

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



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

Tous les voyants lumineux 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 service

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 régénéré. Pour plus d'informations sur le nettoyage et la régénération 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.
- Appuyez simultanément sur la touche d'arrêt différé <sup>5</sup>/<sub>15</sub> et sur les témoins de saturation  .

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

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

Diode <b>1</b> .....	20 heures
Diode <b>2</b> .....	30 heures
Diode <b>3</b> .....	40 heures
Diode <b>B</b> .....	50 heures

- Utilisez les touches « - » et « + » pour raccourcir ou allonger la durée.
- Validez en appuyant sur la touche des témoins de saturation  .

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 ou désactiver le témoin de saturation du filtre à charbon actif

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


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

- Éteignez le ventilateur et l'éclairage.
- Appuyez simultanément sur la touche « + » et sur les témoins de saturation .

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

Les témoins de **1** à **B** affichent la durée réglée :

- 1**..... 120 heures
- 2**..... 180 heures
- 3**..... 240 heures
- B**..... désactivée





- Utilisez les touches « + » et « - » afin de sélectionner la durée souhaitée.
- Validez en appuyant sur la touche des témoins de saturation .

Tous les voyants lumineux s'éteignent.

Si la validation n'intervient pas en l'espace de 4 minutes, l'ancien réglage est rétabli.

## Consulter le témoin de saturation des filtres

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 des témoins de saturation  enfoncée :
  - une seule fois pour connaître le temps de fonctionnement du filtre à graisses. Le symbole du filtre à graisses  s'allume.
  - deux fois pour le filtre à charbon actif. Le symbole du filtre à charbon actif  s'allume.

Un ou plusieurs indicateurs de l'affichage du niveau de puissance clignotent en même temps.

Le nombre d'indicateurs clignotant indique la durée de fonctionnement écoulée en pourcentage.

- 1** ..... 25 %
- 1 et 2** ..... 50 %
- 1 à 3** ..... 75 %
- 1 à B** ..... 100 %

Le nombre d'heures de fonctionnement écoulées reste enregistré lors de l'arrêt de la hotte ou en cas 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.

## 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 .

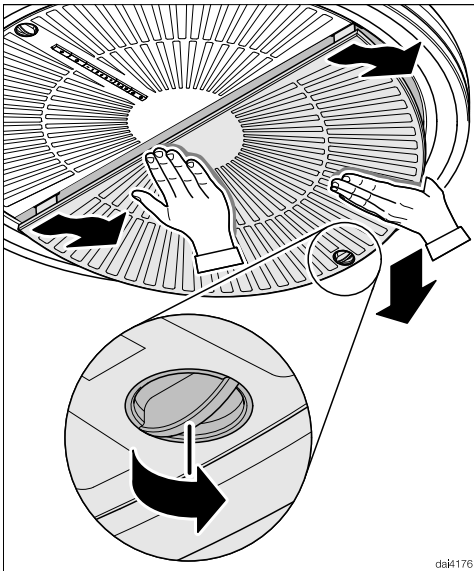
Vous pouvez choisir la fréquence à laquelle vous souhaitez que le témoin de saturation effectue ce rappel, suivant que vous cuisinez souvent ou non (voir chapitre « Utilisation (mode automatique et manuel) »).

## 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.



daj176

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

## 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.

## 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

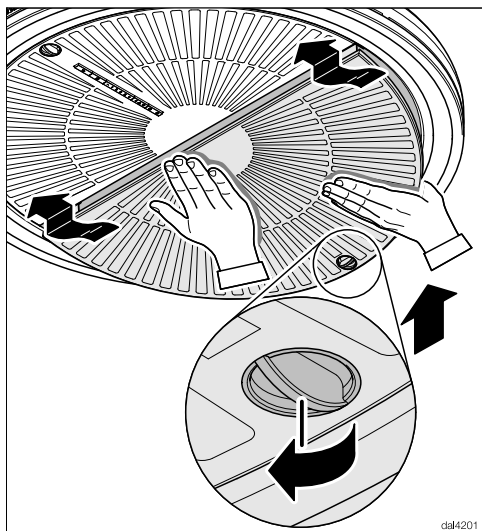
- Disposez les filtres à graisses verticalement ou inclinés dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Vérifiez que le bras de lavage peut tourner.
- Utilisez un produit de lavage comparable à celui que l'on trouve dans le commerce.
- Sélectionnez un programme avec une température de lavage située entre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

# Nettoyage et entretien

## Après le nettoyage


- Posez les filtres nettoyés sur un support absorbant pour les faire sécher.
- Une fois les filtres à graisses démontrés, 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 graisses et refermez les verrouillages.


## 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, appuyez sur la touche des témoins de saturation  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 :

- appuyez sur la touche des témoins de saturation  pendant environ 6 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que le chiffre 1 qui clignote.



## Filtres à charbon actif


Six filtres à charbon actif sont utilisés en plus des filtres à graisses ; ceux-ci permettent d'absorber les odeurs de cuisson.

On les installe dans le déflecteur au-dessus des filtres à graisses.

Les filtres à charbon actif peuvent être utilisés à plusieurs reprises en régénération dans le four ou dans le four vapeur multifonctions.

## Fréquence de régénération

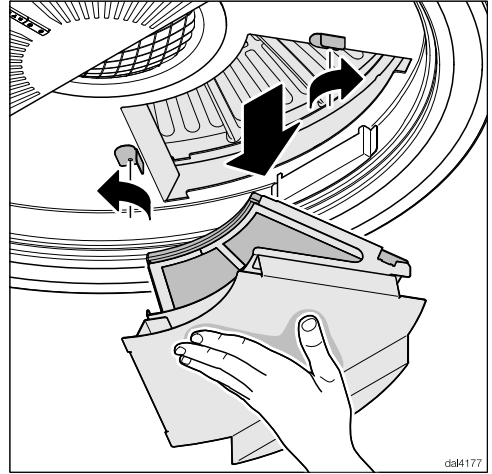
Régénérez les filtres à charbon actifs lorsqu'ils ne retiennent plus suffisamment les odeurs, au minimum tous les 6 mois.

Le témoin de saturation vous rappelle de régénérer régulièrement le filtre à charbon actif  en allumant le symbole correspondant.

## Retirer le filtre à charbon actif

Les six filtres à charbon actifs sont insérés dans des cartouches de filtres qui sont agencés en carrousel.

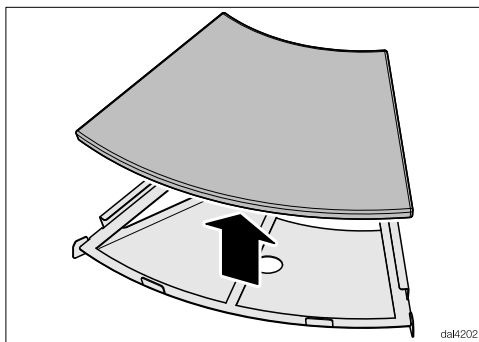
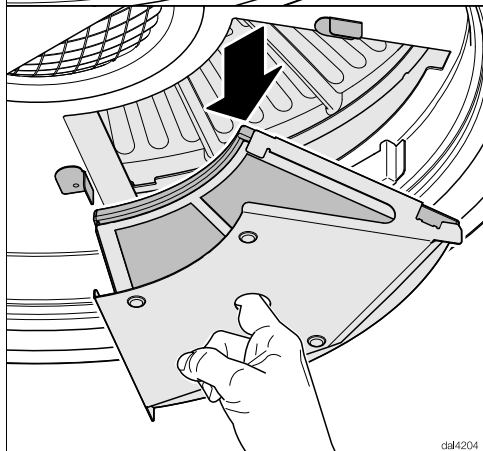
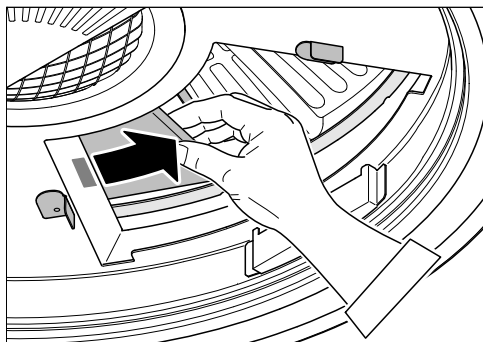
- Désactivez la hotte.
- Retirez le filtre à graisses arrière.



- Déverrouillez les deux verrous de la cartouche d'étanchéité.
- Retirez la cartouche d'étanchéité.

La hotte est équipée d'une sécurité Oubli. Si vous devez retirer la cartouche d'étanchéité sans éteindre la hotte au préalable, elle s'éteindrait automatiquement. Lorsque vous remplacez la cartouche d'étanchéité, la hotte se remet en marche.

## Nettoyage et entretien



dal4202

- Retirez les filtres à charbon actif des cartouches.

- Faites tourner le carrousel jusqu'à ce que vous puissiez retirer la cartouche suivante.
- Répétez cette opération jusqu'à ce que vous ayez retiré les six cartouches.

## Régénérer les filtres à charbon actif

Il est possible de régénérer les filtres à charbon actif afin de rétablir leur fonction. La régénération s'effectue uniquement dans un four ou dans un four vapeur multifonctions.



### Risque d'incendie

En passant les filtres à charbon actif au lave-vaisselle, les résidus de détergent pourraient prendre feu lors de la régénération au four.

Ne nettoyez pas les filtres à charbon actif au lave-vaisselle.


Nettoyer les filtres à charbon actif manuellement peut les endommager. Ne lavez pas les filtres à charbon actif à la main.



### Risque de brûlures !

Vous pouvez vous brûler en manipulant les filtres à charbon actif chauds. Ne retirez pas les filtres à charbon actif chauds de l'enceinte et ne les déposez pas sur des surfaces sensibles à la chaleur.

N'insérez pas les filtres à charbon actif chauds dans la hotte.

- Si l'enceinte dispose d'un filtre à graisses amovible sur la paroi arrière, retirez-le. Respectez pour ce faire le mode d'emploi.
- Ne préchauffez pas l'enceinte. Placez les filtres à charbon actif sur la grille et insérez cette dernière à mi-hauteur dans l'enceinte.
- Allumez le four ou la fonction four ; mode de cuisson : Chaleur tournante +  (air recyclé), 120 °C.

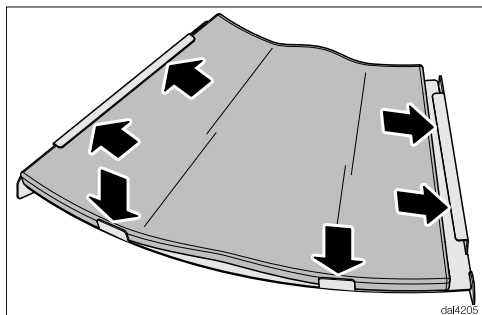
Des odeurs peuvent survenir pendant la régénération.

La régénération doit être réalisée dans des pièces bien aérées. Ouvrez le cas échéant une fenêtre.

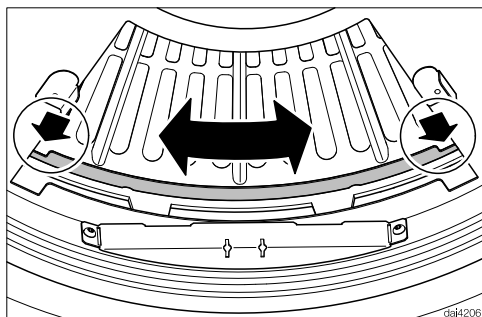
- La durée de régénération est de 60 minutes. Arrêtez ensuite le four ou la fonction four.

# Nettoyage et entretien

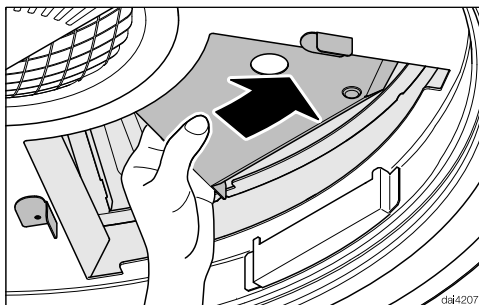
## Installer les filtres à charbon actif



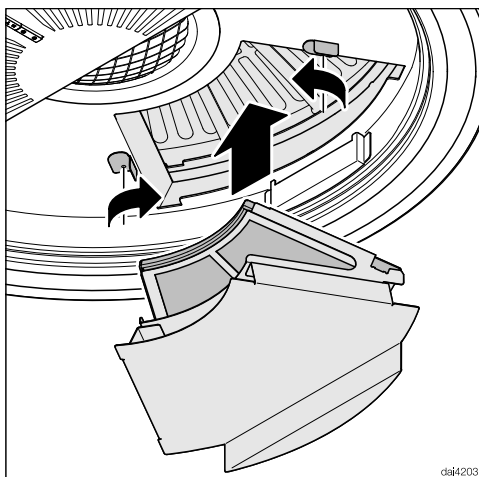
- Placez les filtres à charbon actif dans les cartouches. Insérez les filtres à charbon actif sous l'équerre de fixation en appuyant de chaque côté.



- Faites tourner le carousel pour le placer de façon à ce que les rainures soient visibles des deux côtés.



- Placez une cartouche de filtre à charbon actif dans le carousel et faites-le tourner pour atteindre la position suivante.
- Placez toutes les cartouches de filtre à charbon actif de la même manière.






- Placez enfin la cartouche d'étanchéité et refermez les verrouillages.

Si la cartouche d'étanchéité est correctement placée, l'aspiration et l'éclairage du plan de cuisson s'enclenchent automatiquement.



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

Le compteur d'heures de fonctionnement doit être réinitialisé après la régénération.

- Moteur enclenché, appuyez deux fois sur la touche des témoins de saturation   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 régénérez les filtres à charbon actif **avant** que le délai soit écoulé :

- appuyez deux fois sur la touche des témoins de saturation   pendant environ 6 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que le chiffre **1** qui clignote.

## Durée de vie

Les filtres à charbon actif doivent être remplacés au bout de 3 ans.

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 ».

## Jeter le filtre à charbon actif

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

## Service après-vente et garantie

---

Sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service), vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

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

Le numéro de téléphone du service après-vente Miele se trouve en fin de document.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces données figurent sur la plaque signalétique de l'appareil.

### **Emplacement de la plaque signalétique**

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

### **Conditions et durée de garantie**

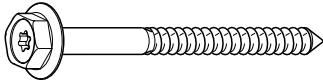
La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

## Avant le montage

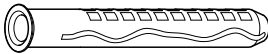
⚠ Avant de procéder au montage, veuillez lire les informations du présent chapitre et des « Consignes de sécurité et mises en garde ».

## Matériel de montage



08162250

**3 vis 7 x 110 mm et**



08162240

**3 chevilles 10 x 80 mm**  
pour la fixation de la hotte au plafond.

Les chevilles bénéficient d'un agrément technique européen pour l'utilisation dans des plafonds en béton. Utilisez exclusivement les chevilles conjointement avec les vis 7 x 110 mm jointes. Pour d'autres constructions de plafonds, choisissez des moyens de fixation appropriés. Vérifiez que le plafond est suffisamment résistant à la charge. Vous trouverez le poids de la hotte au chapitre « Caractéristiques techniques ».



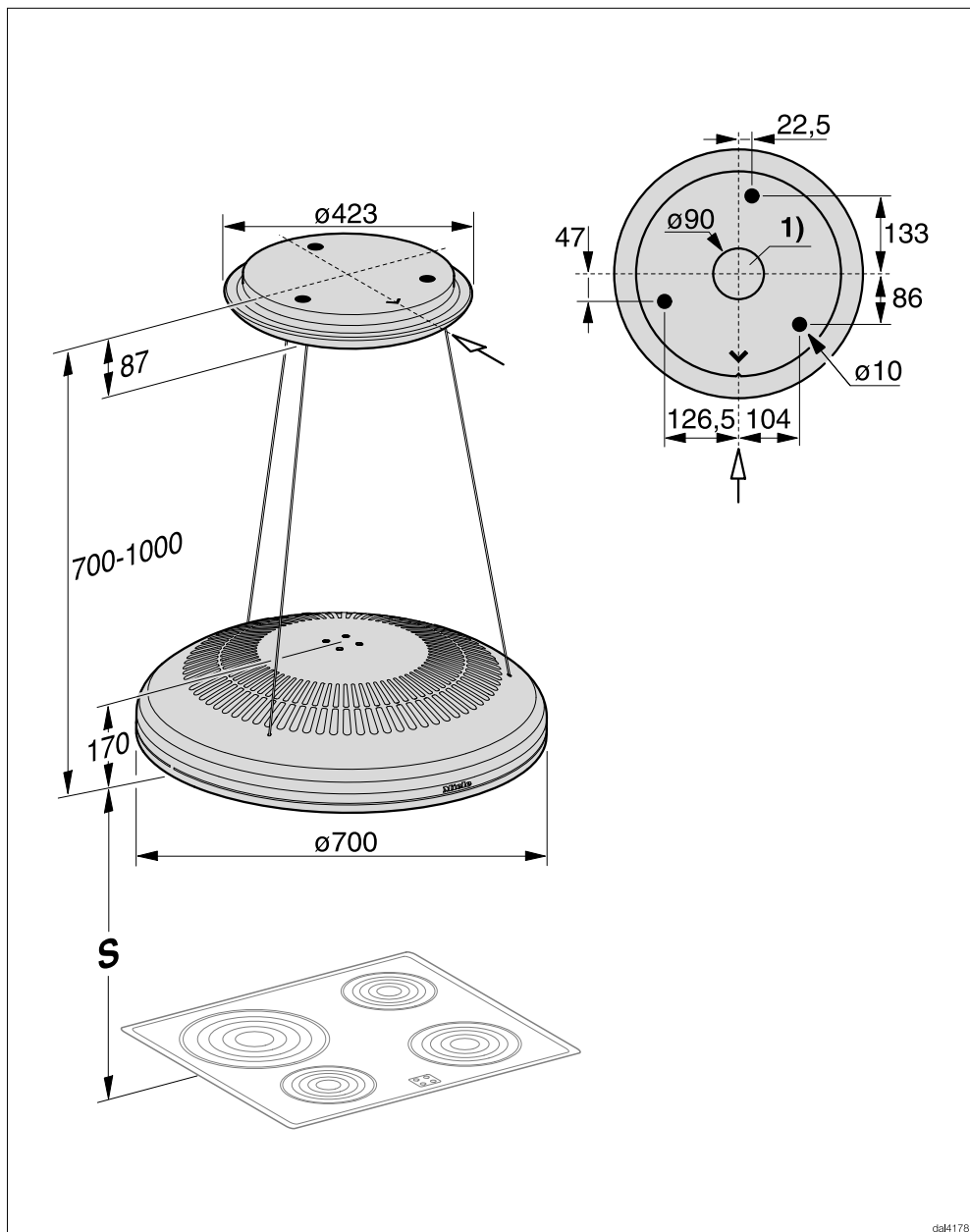
**2 caches de protection**  
pour les vis de fixation du pavillon.

## Schéma de montage

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

# Installation

## Dimensions de l'appareil



dal4178



- ① Mise en place d'un câble d'alimentation

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

Au moment de déterminer la distance entre l'appareil de cuisson et le rebord inférieur de la hotte, tenez compte des indications du fabricant de l'appareil de cuisson.

Si aucune distance supérieure n'y est prescrite, il convient au moins de respecter les distances de sécurité suivantes.

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, friteuse électrique	650 mm

 Risque de brûlure dû à la chaleur.

La chaleur émanant d'une table de cuisson au gaz peut fortement chauffer le dessous de la hotte. Risque de brûlure en cas d'utilisation de la hotte.


Il est interdit de monter la hotte au-dessus d'une table de cuisson au gaz.

# 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.

 Des dangers considérables peuvent survenir pour l'utilisateur en cas de travaux d'installation et de maintenance incorrects, et le fabricant n'en endosse pas la responsabilité.

L'installation de l'appareil sur le réseau électrique doit exclusivement être effectuée par un électricien qualifié qui connaît parfaitement et respecte scrupuleusement les réglementations nationales usuelles et les prescriptions supplémentaires du distributeur d'électricité local.

La hotte doit exclusivement être raccordée à un réseau électrique installé conformément aux réglementations. L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF.

Afin d'augmenter la sécurité, la VDE, dans le cadre de sa directive DIN VDE 0100 partie 739, recommande de brancher un disjoncteur différentiel doté d'un courant de déclenchement de 30 mA (DIN VDE 0664) en amont de l'appareil.

Côté installation, un organe de mise hors tension doit être installé pour chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'interrupteurs possédant une ouverture de contact d'au moins 3 mm. Il peut s'agir de disjoncteurs de protection de ligne, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Les caractéristiques de raccordement requises figurent sur la plaque signalétique (voir chapitre « Service après-vente et garantie »). Vérifier si ces indications correspondent à la tension et à la fréquence du réseau électrique.

## Caractéristiques techniques

Moteur de ventilateur	60 W
Éclairage de la table de cuisson	14 W
Puissance totale de raccordement	74 W
Tension réseau, fréquence	AC 230 V, 50 Hz
Fusible	10 A
Poids	22,5 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 27-R (régénérables). Contient 6 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](http://www.miele.fr)
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur [www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm](http://www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm) en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

## Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
<b>Identification du modèle</b>	DA 7078 D
Consommation énergétique annuelle (AEC <sub>hotte</sub> )	28,3 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A
Indice d'efficacité énergétique (EEI <sub>hotte</sub> )	54,4
Efficacité de dynamique des fluides (FDE <sub>hotte</sub> )	29,7
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE <sub>hotte</sub> )	33,0 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Degré de séparation des graisses	90,3%
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	372,0 m <sup>3</sup> /h
Débit d'air (vitesse minimale)	270 m <sup>3</sup> /h
Débit d'air (vitesse maximale)	420 m <sup>3</sup> /h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	615 m <sup>3</sup> /h
Débit d'air max. (Q <sub>max</sub> )	615 m <sup>3</sup> /h
Pression d'air optimale mesurée	151 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	53 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	65 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	75 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	52,4 W
Puissance en mode OFF (P <sub>o</sub> )	W
Consommation énergétique pondérée en marche (P <sub>s</sub> )	0,35 W
Puissance nominale du système d'éclairage	14,4 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	475 lx
Facteur de prolongation	0,9



## **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](http://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](mailto:info@miele.be)

Internet: [www.miele.be](http://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](mailto:infolux@miele.lu)

Internet : [www.miele.lu](http://www.miele.lu)

## **Siège en Allemagne**

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DA 7078 D

fr-FR

M.-Nr. 11 261 600 / 01