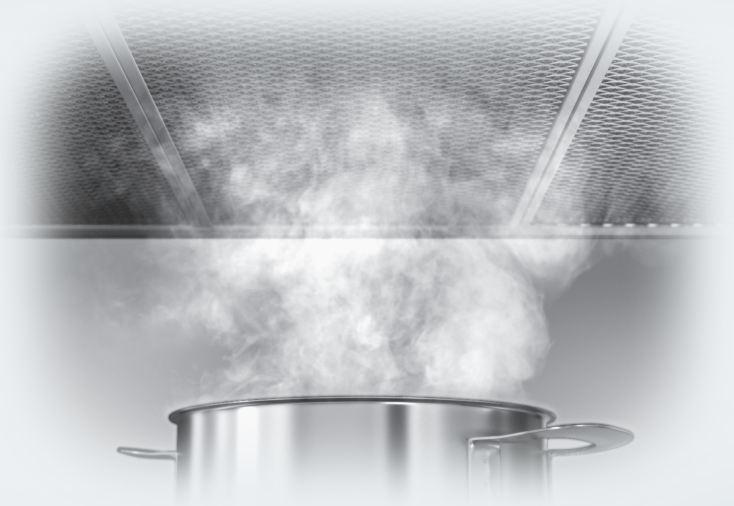
Mode d’emploi et instructions de montage
Hotte



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.

fr-FR, BE

M.-Nr. 13 217 520

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde **4**

Durabilité et environnement **11**

Prise en main **12**
Aperçu de la hotte 12
Composants 13
Filtres à graisses 13
Filtre à charbon actif 13
Éclairage de la table de cuisson 13
Fonctions 14
Niveaux de puissance du ventilateur 14
Compteur d'heures de fonctionnement 14

Utilisation **15**
Mise en marche du ventilateur 15
Sélection du niveau de puissance 15
Sélection du niveau Booster 15
Sélection de la durée arrêt différé 15
Arrêt du ventilateur 15
Activation de l'éclairage de la table de cuisson 15
Variation de l'intensité de l'éclairage de la table de cuisson 15
Désactivation de l'éclairage de la table de cuisson 15
Tap2Light 16
Ajuster les réglages 16
Modification de la température de couleur de l'éclairage de la table de cuisson 16

Conseils pour économiser de l'énergie **17**

Nettoyage et entretien **18**
Nettoyer la carrosserie 18
Filtre à graisses 18
Compteur d'heures de fonctionnement des filtres à graisses 18
Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à graisses 19
Remplacer les filtres à graisses 20
Filtres à charbon actif 20
Jeter le filtre à charbon actif 20

Installation **21**
Avant l'installation 21
Matériel d'installation 21
Dimensions de l'appareil 22
Distance entre la table de cuisson et la hotte (S) 23
Conseils de montage 23

Table des matières

Conduit d'évacuation 24
Clapet anti-retour 24
Eau de condensation 25
Réducteur de bruit 25
Branchement électrique 26

Service après-vente **27**
Contact en cas d'anomalies 27
Emplacement de la plaque signalétique 27
Garantie 27

Caractéristiques techniques **28**

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.

▶ 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 (par ex. film plastique) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, au titre desquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le SAV 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.

▶ N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises pour brancher votre hotte : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

▶ 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.

▶ Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. 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 ex., 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'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.

▶ 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 :

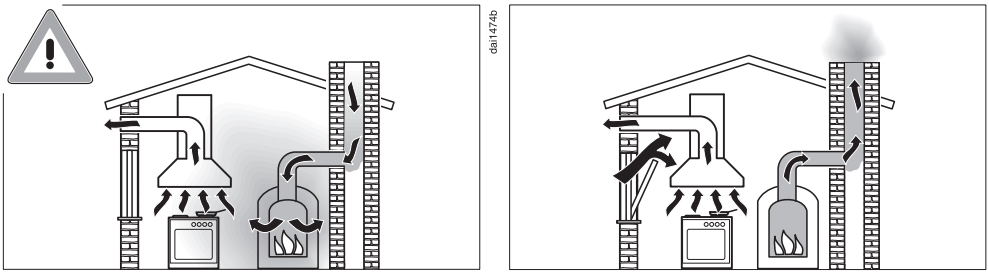
- les fusibles correspondants sont déclenchés,
- les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France),
- la fiche est débranchée de la prise. Ne tirez jamais sur le fil mais sur la fiche.

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus si les travaux de réparation ne sont pas effectués par un professionnel qualifié ou par le SAV Miele.

▶ Un câble d'alimentation abîmé doit uniquement être remplacé par un technicien qualifié.

▶ Les ampoules de l'éclairage sont fixées. Seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger de leur remplacement.

Utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer



⚠ Risque d'intoxication lié aux gaz de combustion !
En cas d'utilisation simultanée d'une hotte et d'un foyer dans la même pièce ou le même ensemble d'aération, la prudence est de rigueur.
On considère comme foyers les dispositifs de chauffage au gaz, au fuel, au bois, au charbon, les chauffe-eau, les tables de cuisson, les fours, qui consomment l'air de la pièce et dont les fumées sont conduites vers l'extérieur par une installation d'évacuation (cheminée par exemple).
La hotte aspire l'air ambiant de la cuisine et des pièces voisines.
Ceci vaut pour :
- les hottes à évacuation et :
- les hottes à recyclage avec kit de recyclage situé en-dehors de la pièce.

Si l'alimentation en air n'est pas en quantité suffisante, une dépression se forme. L'air de combustion nécessaire au foyer s'amenuise. La combustion fonctionne mal.
Des gaz de combustion toxiques peuvent être refoulés du fût et du conduit dans les pièces.
Danger de mort !

L'utilisation simultanée de la hotte et d'un foyer est sans aucun danger à condition que la dépression ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar) max. dans la pièce ou l'ensemble d'aération pour éviter le refoulement des gaz brûlés.
Ceci est possible si l'air nécessaire à la combustion peut pénétrer dans la pièce par des ouvertures non hermétiques, telles que des portes ou des fenêtres. Toutefois, l'ouverture qui permet à l'air de pénétrer dans la pièce doit être suffisamment grande. En principe, l'approvisionnement en air fourni uniquement par une ventilation mécanique continue n'est pas suffisant.
Tenez compte de la capacité de ventilation de l'habitation pour établir le diagnostic. Si nécessaire, demandez conseil à une société de ramonage.
Si la hotte est utilisée en mode recyclage, lequel consiste à ramener l'air dans la cuisine, le fonctionnement simultané d'un foyer consommant l'air de la pièce est sans danger.

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.

▶ 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.

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.

▶ Une distance trop faible entre la table de cuisson et la hotte peut endommager la hotte.
Respectez toujours la distance indiquée au chapitre « Installation » 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.

▶ Les composants peuvent avoir des bords tranchants et causer des blessures.
Portez des gants qui vous protègent contre les coupures pendant le montage.

▶ N'utilisez que des tubes ou flexibles en matériau ininflammable pour raccorder l'évacuation d'air. Ceux-ci sont disponibles dans les magasins spécialisés ou auprès du service après-vente Miele.

▶ Ne raccordez jamais l'évacuation de la hotte à une cheminée d'évacuation de fumées ou de gaz brûlés ou à une cheminée qui sert à l'aération des pièces où sont installés des foyers.

▶ Si vous avez prévu d'évacuer l'air dans une cheminée non utilisée, respectez scrupuleusement les consignes locales en termes de sécurité.

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

▶ Nous recommandons d’utiliser des accessoires d’origine Miele. Si d’autres pièces sont rajoutées ou montées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit peuvent devenir caduques.

▶ Nous vous conseillons de remplacer les composants défectueux par des pièces détachées d’origine. Si les pièces de rechange d’origine sont correctement installées, Miele garantit le respect total des exigences de sécurité et les demandes de garantie restent valables.

▶ Les pièces de rechange d’origine Miele sont conservées pendant au moins 10 ans et jusqu’à 15 ans 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.

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

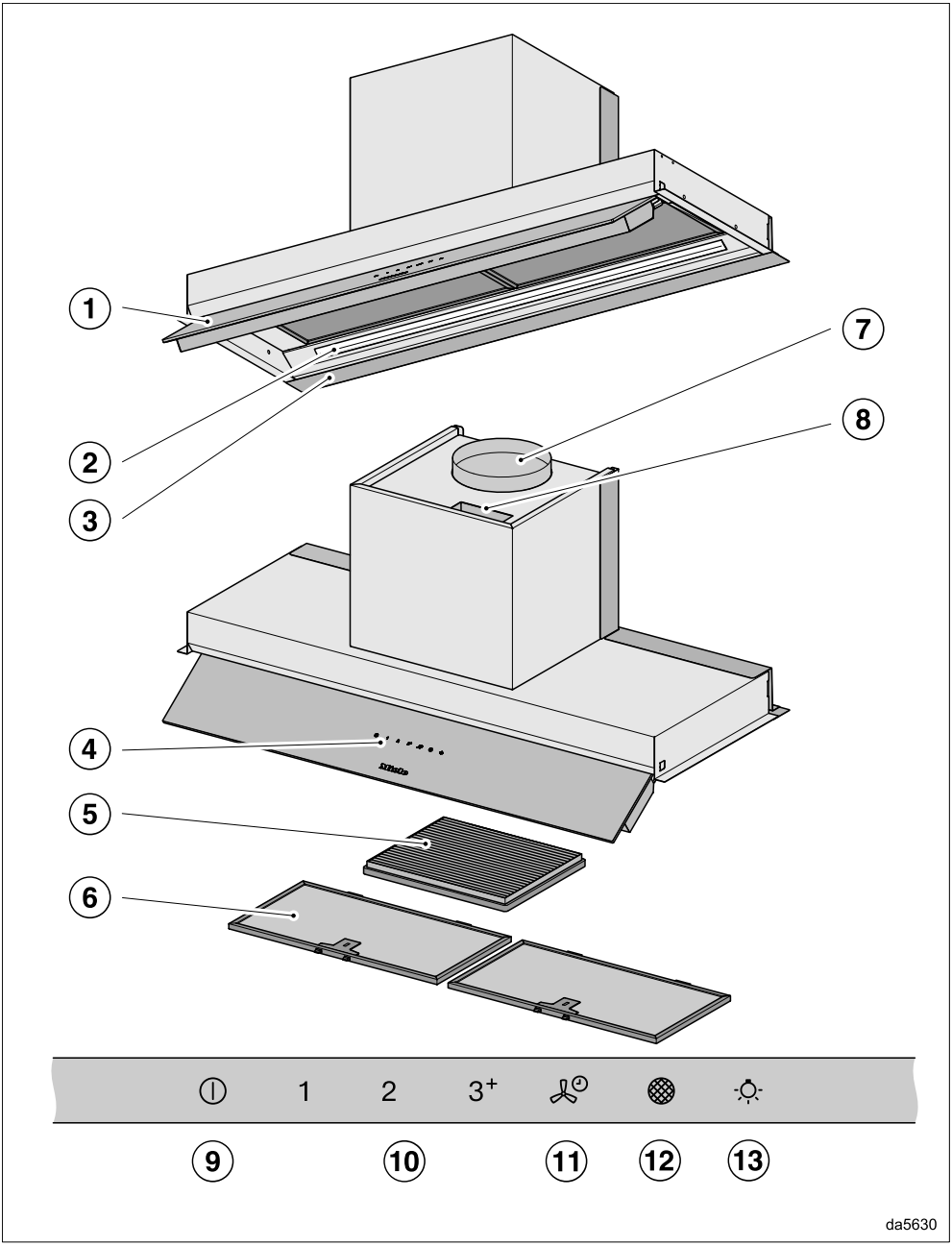
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière 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.

Prise en main

Aperçu de la hotte



① Déflecteur, dépliable
② Éclairage de la table de cuisson
③ Baguette d'écartement
④ Éléments de commande
⑤ Filtres à charbon actif
Disponible en option pour fonctionnement en mode recyclage
⑥ Filtre à graisses
⑦ Raccord d'évacuation
⑧ Raccordement au réseau
⑨ Touche pour allumer et éteindre la hotte
⑩ Touches de réglage de la puissance d'aspiration
⑪ Touche pour la fonction d'arrêt différé
⑫ Touche sensitive du témoin de saturation du filtre à graisses
⑬ Touche pour allumer, éteindre et varier l'éclairage de la table de cuisson

Composants

Filtres à graisses

Le filtre à graisses métallique en inox réutilisable retient les éléments solides des vapeurs de cuisine (graisses, poussière ...) et empêche l'encrassement de la hotte.

⚠ Risque d'incendie
Un filtre à graisses saturé est inflammable.
Nettoyez régulièrement le filtre à graisses.

Si votre filtre à graisses est trop encrassé, la puissance d'aspiration risque de diminuer significativement. Par conséquent, votre hotte et votre cuisine seront sales plus rapidement.

Filtre à charbon actif

En mode recyclage, la hotte doit être équipée d'un filtre à charbon actif en plus du filtre à graisses. Celui-ci permet d'absorber les odeurs de cuisson.

Le filtre à charbon actif est disponible en tant qu'accessoire pouvant être acheté ultérieurement.

Éclairage de la table de cuisson

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage de la table de cuisson et en varier l'intensité indépendamment du ventilateur.

Il est possible d'allumer et d'éteindre l'éclairage même lorsque le déflecteur est rentré (Tap2Light).

Vous pouvez adapter la température de couleur à celle de l'éclairage de votre cuisine.

Fonctions

Mode évacuation


dai0494a

L'air est aspiré puis nettoyé par le filtre à graisses puis conduit à l'extérieur du bâtiment.

Mode recyclage

(uniquement avec jeu d'adaptation et filtre à charbon actif en option, voir « Caractéristiques techniques »)


dai0494b

L'air aspiré par la hotte est purifié grâce au filtre à graisses mais aussi grâce à un filtre à charbon actif. Il est ensuite rejeté dans la cuisine.

Aération de la cuisine

Lorsque vous utilisez la hotte, veillez à bien aérer votre cuisine.

En mode évacuation d'air, l'efficacité de la hotte s'améliore grâce à l'arrivée d'air.

En mode recyclage, l'humidité générée par la cuisson reste dans la cuisine. L'aération permet d'évacuer l'humidité.

Niveaux de puissance du ventilateur

Pour un dégagement de vapeur, d'odeurs ou de chaleur léger à important, vous disposez des niveaux de puissance **1** à **3**.

Augmentez le niveau de puissance lorsque la formation de vapeur, d'odeurs ou de chaleur s'intensifie.

Pour un dégagement temporaire très important de vapeurs, d'odeurs ou de chaleur, par ex. lors de la saisie d'une viande, le niveau booster **3⁺** est disponible. Le niveau Booster est automatiquement réinitialisé après sept minutes.

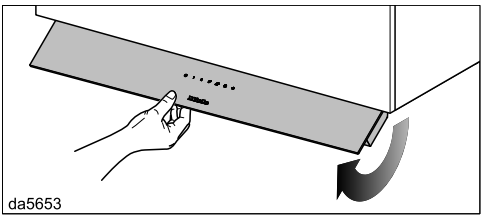
Compteur d'heures de fonctionnement

La durée de fonctionnement de la hotte est enregistrée.

Au bout de 100 heures de fonctionnement, un signal sonore répétitif retentit pendant le fonctionnement. Lorsque vous éteignez la hotte, la touche Marche/Arrêt ⏻ clignote.

Il faut alors nettoyer les filtres à graisses.

Mise en marche du ventilateur



■ Dépliez le déflecteur.

Le ventilateur enclenche la vitesse **2**.

■ Lorsque le déflecteur est déployé, vous pouvez allumer et éteindre le ventilateur à l'aide de la touche ⏻.

Sélection du niveau de puissance

■ Sélectionnez le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches **1** à **3**.

Sélection du niveau Booster

■ Appuyez à nouveau sur la touche au niveau **3** pour sélectionner le niveau Booster.

3⁺ clignote.

Le niveau Booster repasse au niveau **3** au bout de sept minutes.

Sélection de la durée arrêt différé

■ Une fois la cuisson terminée, laissez le ventilateur enclenché et effleurez la touche d'arrêt différé.

clignote.

Le ventilateur s'éteint au bout de dix minutes.

■ Si vous appuyez à nouveau sur la touche d'arrêt différé pendant la phase d'arrêt différé, le ventilateur reste en marche.

Arrêt du ventilateur

■ Repliez le déflecteur ou éteignez le ventilateur à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.

Activation de l'éclairage de la table de cuisson

■ Dépliez le déflecteur.

L'éclairage de la table de cuisson passe à la luminosité maximale.

■ Lorsque le déflecteur est déployé, vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la table de cuisson à l'aide de la touche ☼.

Variation de l'intensité de l'éclairage de la table de cuisson

■ Maintenez la touche Éclairage ☼ enfoncée une fois l'éclairage allumé.

L'intensité baisse alors progressivement jusqu'à ce que vous relâchiez la touche.

■ Maintenez à nouveau le bouton Eclairage ☼ enfoncé.

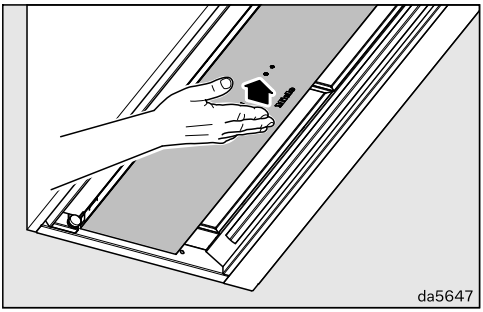
La lumière s'intensifie à nouveau jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

Désactivation de l'éclairage de la table de cuisson

■ Repliez le déflecteur ou appuyez sur la touche Éclairage ☼.

Tap2Light

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la table de cuisson même lorsque le déflecteur est rentré.



- Pour allumer ou éteindre l'éclairage de la table de cuisson, touchez le déflecteur par le bas, au niveau des éléments de commande. Il n'est pas nécessaire d'appuyer spécifiquement sur la touche sensitive permettant d'allumer l'éclairage de la table de cuisson.

Ajuster les réglages

Modification de la température de couleur de l'éclairage de la table de cuisson

- Allumez l'éclairage de la table de cuisson.
- Maintenez la touche **1** et la touche Éclairage ☼ simultanément enfoncées.

La teinte devient plus froide jusqu'à ce que vous relâchiez les touches.

- Maintenez la touche **2** et la touche Éclairage ☼ simultanément enfoncées.

La teinte devient plus chaude jusqu'à ce que vous relâchiez les touches.

Vos réglages seront conservés même après la remise en marche.

Les mesures suivantes contribuent à une utilisation économique :

- Pendant la cuisson, veillez à bien aérer votre cuisine. Si l'entrée d'air est insuffisante en mode évacuation, la hotte ne fonctionne pas de manière efficace et des bruits de fonctionnement se font entendre.
- 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.
- Vérifiez sur la hotte le niveau de puissance sélectionné. La plupart du temps, un faible niveau de puissance est suffisant. Utilisez le niveau 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.
- 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.

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

Nettoyer la carrosserie

- Nettoyez toutes les surfaces et les éléments de commande exclusivement avec une éponge, du produit vaisselle et de l'eau chaude.
- Retirez les filtres à graisse et nettoyez les parties accessibles du boîtier de la graisse qui s'y est déposée. Cette mesure contribue à prévenir les incendies.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.
- Vous pouvez en outre nettoyer les surfaces en verre avec un produit à vitres du commerce.

Instructions pour le nettoyage de la carrosserie

Des produits de nettoyage inappropriés peuvent endommager les surfaces. N'utilisez aucun des produits de nettoyage suivants :

- des détergents contenant de la soude, de l'acide, des chlorures ou des solvants ;
- des détergents abrasifs, comme par ex. de la poudre à récurer, du lait abrasif, des éponges abrasives, comme par ex. éponges grattantes ou éponges usagées contenant encore des résidus de détergent.

Filtre à graisses

Intervalle de nettoyage du filtre à graisses

Nettoyez le filtre à graisses au plus tard toutes les trois à quatre semaines. La graisse accumulée se solidifie au bout d'un certain temps et rend le nettoyage du filtre difficile.

Compteur d'heures de fonctionnement des filtres à graisses

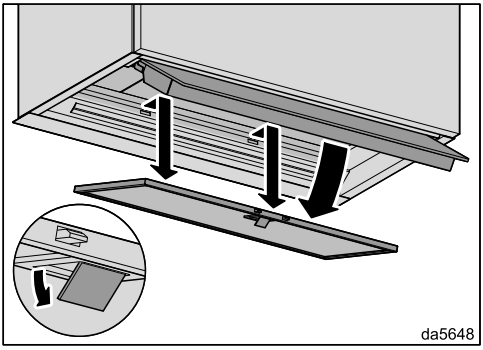
Au bout de 100 heures de fonctionnement, un signal sonore répétitif retentit pendant le fonctionnement. Lorsque vous éteignez la hotte, la touche Marche/Arrêt ⏻ clignote.

Il faut alors nettoyer les filtres à graisses.

Retrait du filtre à graisse

⚠ La chute d'un filtre peut endommager le filtre et la table de cuisson. Tenez fermement le filtre lorsque vous le manipulez.

- Dépliez le déflecteur.
- Arrêtez le ventilateur à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.



- Ouvrez le verrouillage du filtre à graisses, faites-le pivoter d'environ 45° vers le bas. Décrochez le filtre à graisses et retirez-le.

Nettoyage manuel du filtre à graisse

- Nettoyez les filtres à graisse avec une brosse dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Ne pas utiliser pas de liquide vaisselle concentré.
- Après le lavage, posez les filtres à graisses sur une surface absorbante pour le séchage.

Conseils de nettoyage à la main

Des produits de nettoyage inappropriés peuvent, s'ils sont utilisés régulièrement, endommager les surfaces des filtres.
N'utilisez aucun des produits de nettoyage suivants :

- de produits de lavage anticalcaire
- de la poudre ou lait à récurer
- des nettoyant multi-usages agressifs et sprays dégraissants
- 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 nettoyage classique.
- Sélectionnez un programme avec une température de 65 °C maximum.

Conseils pour le nettoyage au lave-vaisselle

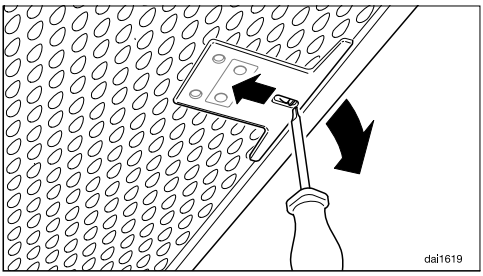
Les filtres à graisse peuvent être rendus inutilisables par des températures trop élevées, par exemple en se déformant. Choisissez un programme qui ne dépasse pas la température recommandée.

Suivez les instructions figurant dans le mode d'emploi du lave-vaisselle.

En fonction du produit de nettoyage utilisé, les surfaces intérieures du filtre peuvent subir des décolorations permanentes. Cela n'a aucune incidence sur leur bon fonctionnement.

Monter les filtres à graisses

- 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, il est possible de déverrouiller le mécanisme de verrouillage à travers les évidements à l'aide d'un petit tournevis.

Réinitialisation du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à graisses

Le compteur d'heures de fonctionnement doit être remis à zéro après le nettoyage.

- Lorsque le ventilateur est à l'arrêt, appuyez sur la touche Heures de fonctionnement ⊛.

Un signal sonore d'une durée de trois secondes retentit pour confirmer l'opération.

Remplacer les filtres à graisses

Une utilisation et un nettoyage réguliers peuvent entraîner l'usure des surfaces de filtre, par ex. leur fragilisation.

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

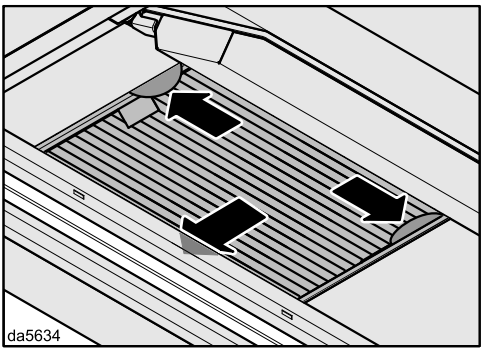
Intervalle de remplacement du filtre à charbon actif

Remplacez le filtre à charbon actif lorsqu'il ne retient plus suffisamment les odeurs.

Nous recommandons de remplacer le filtre à charbon actif au plus tard après 6 mois.

Installation/Remplacement du filtre à charbon actif

- Retirez les filtres à graisses de la hotte.
- Retirez l'emballage du filtre à charbon actif.



- Poussez le filtre à charbon actif dans le cadre.
- Replacez les filtres à graisses.

Jeter le filtre à charbon actif

- Eliminez le filtre à charbon actif avec vos ordures ménagères.

Avant l'installation

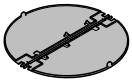
⚠ Avant l'installation, veuillez tenir compte de toutes les informations mentionnées dans ce chapitre et du chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde ».

La hotte est conçue pour un montage dans un meuble haut ou un fût, en hotte murale ou en îlot.

- Avant le montage, vérifiez si le haut de l'appareil restera accessible une fois l'appareil installé.

Dans le cas contraire, installez le conduit d'évacuation et préparez le câble d'alimentation réseau **avant** le montage de la hotte.

Matériel d'installation



11780500

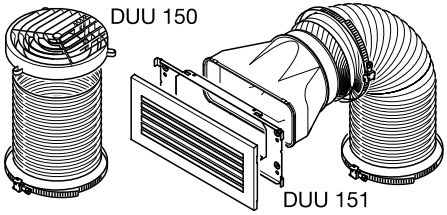
1 clapet anti-retour
à monter dans la tubulure de ventilation de l'unité moteur (pas en mode recyclage).



04932511

Vis 3,5 x 16 mm
pour la fixation de la hotte

Les vis jointes sont conçues pour la fixation sur le bas de meuble massif en bois, d'une épaisseur minimale de 16 mm. Assurez-vous que la capacité portante du bas du meuble soit suffisante et durable.



DUU 150 151

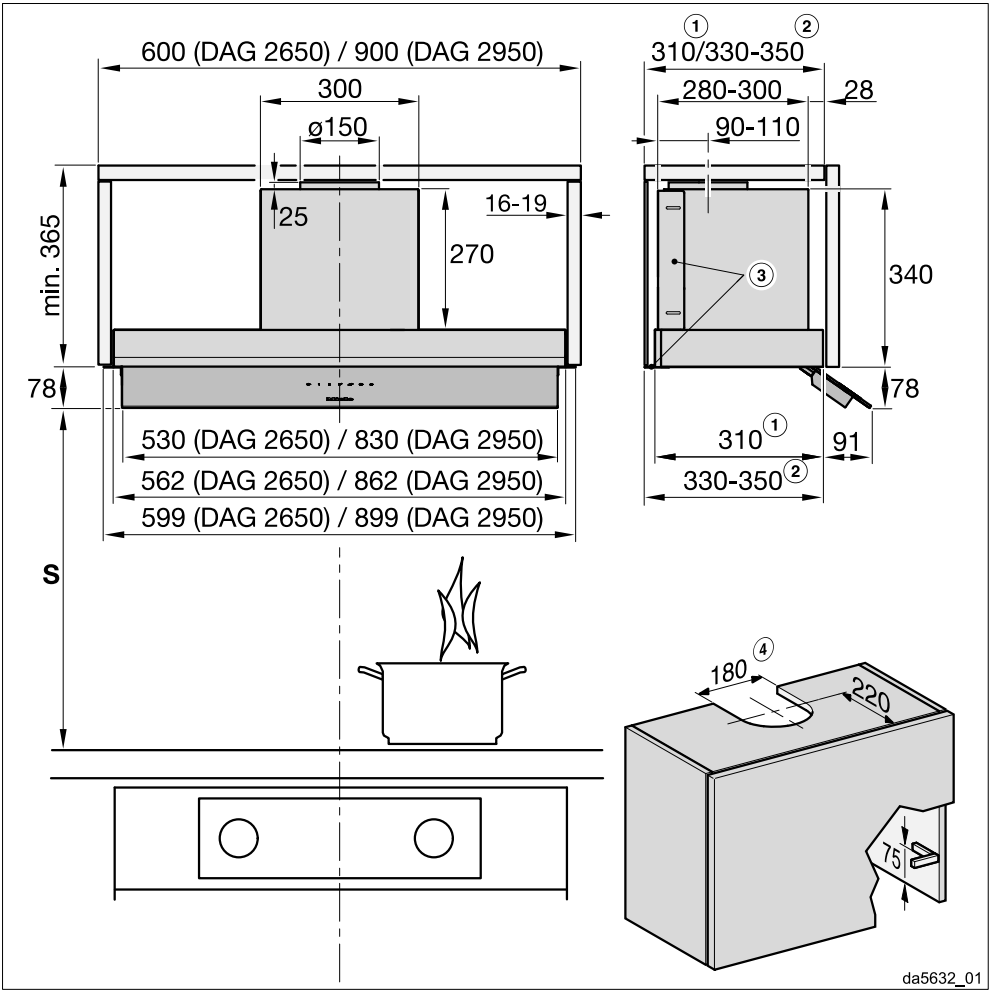
Kit de recyclage
comprend un dérivateur, un flexible et des colliers de serrage (accessoires non fournis, disponibles en option ; voir « Caractéristiques techniques »).



MpBooklet

Plan de montage
Les différentes étapes de montage sont décrites dans le plan de montage.

Dimensions de l’appareil



Le schéma n’est pas à l’échelle

① Installation sans baguette d’écartement

② Installation avec baguette d’écartement

③ Baguette d’écartement

④ Évacuation d’air ou recyclage d’air avec jeu d’adaptation DUU 150

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 ≤ 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 ≤ 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 ≤ à 6 kW	650 mm
Foyer de gaz unique avec une puissance > à 6 kW et ≤ à 8,1 kW.	760 mm
Foyer de gaz unique avec une puissance > à 8,1 kW	impossible

Conseils de montage

- 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'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.

Conduit d'évacuation

⚠ Risque d'intoxication en cas d'utilisation simultanée de la hotte et d'un brûleur !
Consultez le chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde » avant d'utiliser votre hotte pour la première fois.
En cas de doute, demandez à une société de ramonage de vous confirmer que vous pouvez utiliser votre hotte sans danger.

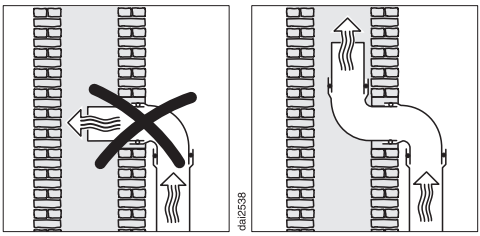
En guise de conduite d'évacuation d'air, utilisez uniquement des tubes lisses ou des flexibles d'évacuation composés d'un matériau ininflammable.

Pour obtenir un débit d'air maximal tout en limitant les émissions sonores liées au flux d'air, veillez aux points suivants :

- Le diamètre de la conduite d'évacuation ne doit pas être plus petit que la section du raccord d'évacuation (voir chapitre « Cotes »). Cela s'applique notamment à l'utilisation de gaines plates.
- La conduite d'évacuation d'air doit être aussi courte et droite que possible.
- Utilisez uniquement des coudes de grand rayon.
- La conduite d'évacuation ne doit pas être pliée ou écrasée.
- Tous les raccords doivent être hermétiques et solides.
- Si la conduite d'évacuation dispose de clapets, ces derniers doivent être ouverts lorsque la hotte est allumée.

Tout ce qui vient entraver le flux d'air limite le débit d'air et augmente les bruits de fonctionnement.

Cheminée d'évacuation



Si l'air est évacué dans une cheminée d'évacuation, le manchon d'entrée doit être orienté dans le sens de l'écoulement.

Si la cheminée d'évacuation est utilisée par plusieurs appareils de ventilation, la section de la cheminée d'évacuation doit être suffisamment large.

Clapet anti-retour

■ Utilisez un clapet anti-retour dans le système d'évacuation.

Le clapet anti-retour permet d'éviter tout échange d'air intempestif entre la pièce et l'extérieur lorsque la hotte ne fonctionne pas.

Si l'air évacué est dirigé vers l'extérieur, nous recommandons l'installation d'un tuyau mural télescopique Miele ou d'un conduit de toit Miele (accessoires supplémentaires). Ils disposent d'un clapet anti-retour intégré.

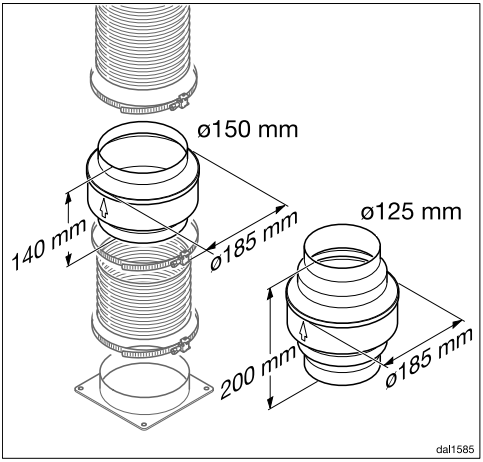
Si votre système d'évacuation n'est pas muni d'un clapet anti-retour, un clapet anti-retour est inclus avec la hotte.

Le clapet anti-retour est introduit dans le raccord d'évacuation du moteur de ventilation.

Eau de condensation

Si la conduite d'évacuation d'air est installée, par exemple dans des pièces froides ou des greniers, les différences de température peuvent entraîner la formation d'eau de condensation dans la conduite d'évacuation d'air. Pour réduire les différences de température, isolez la conduite d'évacuation.

Si la conduite d'évacuation est posée horizontalement, vous devez assurer une pente d'au moins 1 cm par mètre. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne reflue dans la hotte.



En plus d'isoler la conduite d'évacuation, nous recommandons d'installer un piège à eau de condensation qui recueille et vaporise celle-ci.

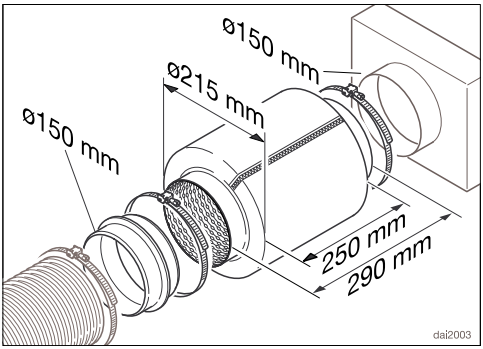
Les pièges d'eau de condensation sont disponibles comme accessoires de rechange pour les conduites d'évacuation d'un diamètre de 125 mm ou 150 mm.

Le piège à eau de condensation doit être installé verticalement, le plus près possible du raccord d'évacuation de la hotte. La flèche montre le sens d'évacuation de l'air.

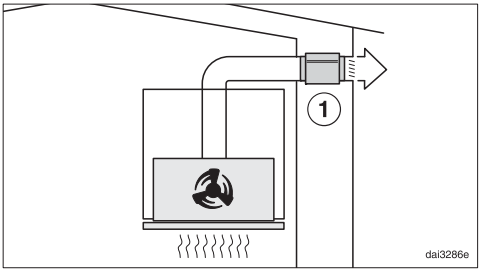
Utilisez un piège à eau de condensation uniquement en cas d'évacuation par le haut.

Miele décline toute responsabilité pour les dysfonctionnements ou les dommages causés par un conduit d'évacuation inadapté.

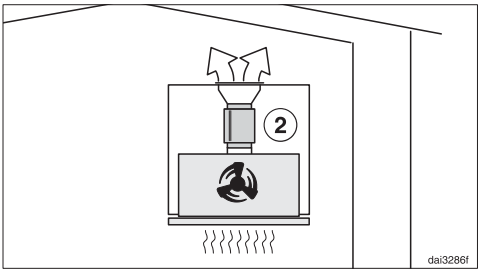
Réducteur de bruit



Pour amortir davantage les bruits, un réducteur de bruit peut être installé dans la conduite d'évacuation (accessoire en option).



En mode évacuation, le réducteur de bruit insonorise aussi bien les bruits du ventilateur vers l'extérieur que les bruits extérieurs qui parviennent par la conduite d'évacuation (par ex. bruits des voitures). Aussi le réducteur de bruit doit être posé le plus près possible de la sortie d'évacuation d'air ①.



En mode recyclage, le réducteur de bruit se trouve entre le raccord d'évacuation et la grille d'aération ②. Vérifiez l'espace d'encastrement.

Branchement électrique

La hotte est équipée en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.

Si la prise n'est pas facilement accessible ou si un raccordement fixe est prévu, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.

⚠ Risque d'incendie en cas de surchauffe.
Le fonctionnement de la hotte sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.
Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel (RCD) du type ⏦ de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique de la hotte.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données de la connexion électrique sur place.
En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

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 similaire. 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.

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.

Veuillez 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 le filtre à graisses.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Caractéristiques techniques

Moteur du ventilateur	265 W
Éclairage de la table de cuisson	
DAG 2650	4,8 W
DAG 2950	7,1 W
Puissance totale de raccordement	
DAG 2650	270 W
DAG 2950	272 W
Tension réseau, fréquence	CA 230 V, 50 Hz
Fusible	10 A
Longueur du câble d’alimentation électrique	1,5 m
Poids	
DAG 2650	11,2 kg
DAG 2950	14,3 kg

Accessoire en option pour le fonctionnement en mode recyclage

Jeu d’adaptation DUU 150 ou DUU 151 et filtre à charbon actif DKF 11-P

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	DAG 2650
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	53,7 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A
Indice d'efficacité énergétique (EEI_{hotte})	52,7
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	30,6
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	41,7 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Degré de séparation des graisses	88,1%
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	375,8 m^3/h
Débit d'air (vitesse minimale)	241 m^3/h
Débit d'air (vitesse maximale)	426 m^3/h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	718 m^3/h
Débit d'air max. (Q_{max})	718,0 m^3/h
Pression d'air optimale mesurée	448 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	48 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	60 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	72 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	152,7 W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,31 W
Puissance nominale du système d'éclairage	4,8 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	200 lx
Facteur de prolongation	0,9

Caractéristiques techniques

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	DAG 2950
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	54,4 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A
Indice d'efficacité énergétique (EEI_{hotte})	53,5
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	31,3
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	38,7 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Degré de séparation des graisses	88,4%
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	375,0 m^3/h
Débit d'air (vitesse minimale)	250 m^3/h
Débit d'air (vitesse maximale)	443 m^3/h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	722 m^3/h
Débit d'air max. (Q_{max})	722,0 m^3/h
Pression d'air optimale mesurée	450 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	48 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	61 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	72 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	149,8 W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,31 W
Puissance nominale du système d'éclairage	7,1 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	275 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
E-mail : contact@miele-support.fr

Miele Experience Center Paris Rive Gauche
30 rue du Bac
75007 Paris
Miele Experience Center Paris Rive Droite
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris
Miele Experience Center Parly 2
Centre Commercial régional Parly 2
Av. Charles de Gaulle
Niveau 0
78150 Le Chesnay-Rocquencourt
Miele Experience Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var
Miele Experience Center Toulouse
10 rue Croix Baragnon
31000 Toulouse


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 (Lu.-Ven. 8h-17h)
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be
Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt
https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm

Miele Luxembourg S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich
Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30 (Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)
E-mail : infolux@miele.lu
Internet : www.miele.lu
Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich
https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm

Siège en Allemagne :
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Allemagne

Miele

DAG 2650, DAG 2950

fr-FR, BE

M.-Nr. 13 217 520 / 00