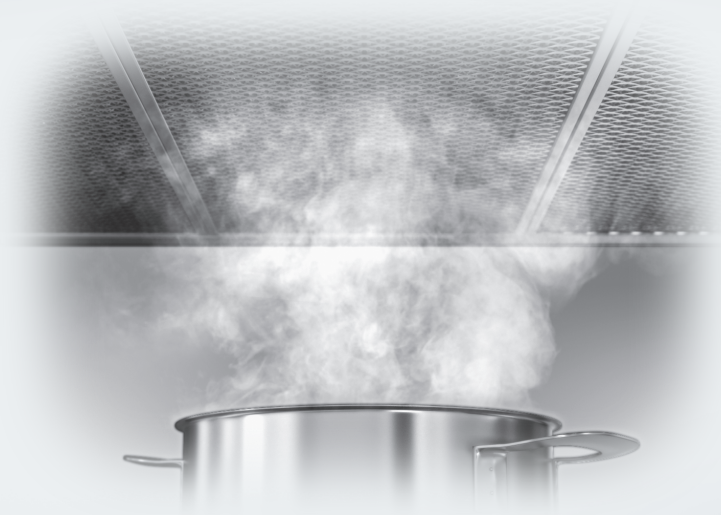


Mode d'emploi et instructions de montage

Hotte



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	11
Schéma descriptif	12
Description du fonctionnement	14
Première mise en service	15
Choisir entre les modes évacuation et recyclage	15
Activer Miele@home.....	15
Effectuer Scan & Connect	16
Déconnexion du Wi-Fi (restaurer les réglages d'usine)	16
Activer Con@ctivity	17
Con@ctivity via réseau Wi-Fi local (Con@ctivity 3.0)	17
Con@ctivity : connexion directe par ondes Wi-Fi (Con@ctivity 3.0)	17
Renouveler la connexion.....	18
Utilisation en mode automatique	19
Cuisiner avec la fonction Con@ctivity (mode automatique).....	19
Cuisson des viandes	19
Interrompre momentanément le mode automatique	20
Retour au mode automatique	20
Utilisation en mode manuel	21
Cuisiner sans fonction Con@ctivity (mode manuel)	21
Allumer le ventilateur	21
Sélectionner le niveau de puissance	21
Sélectionner le deuxième niveau Booster.....	21
Sélectionner l'arrêt différé	22
Arrêter le moteur	22
Allumer/éteindre/varier l'éclairage de la table de cuisson	22
Sécurité Oubli	22
Modifier les réglages	23
Modifier le témoin de saturation des filtres à graisses.....	23
Modifier ou désactiver le témoin de saturation du filtre à charbon actif	23
Désactiver le Powermanagement (gestion de la puissance).....	24
Signal sonore des touches sensibles	24
Conseils d'économie d'énergie	25
Nettoyage et entretien	26
Carrosserie	26
Consignes particulières pour les surfaces en inox	26
Filtres à graisses	26
Remplacer les filtres à graisses	28

Table des matières

Filtres à charbon actif	28
Mise à zéro du compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif	28
Jeter le filtre à charbon actif	29
Filtres à charbon actif régénérables	29
Service après-vente	30
Contact en cas d'anomalies	30
Emplacement de la plaque signalétique	30
Garantie	30
Droits d'auteur et licences	30
Installation	31
Avant l'installation	31
Conseils de montage	31
Matériel d'installation	31
Matériel d'installation pour le fonctionnement en mode recyclage	32
Autre matériel d'installation	32
Dimensions de l'appareil	33
Distance entre la table de cuisson et la hotte (S)	35
Régler le déflecteur	36
Conduit d'évacuation	37
Clapet anti-retour	37
Eau de condensation	38
Réducteur de bruit	38
Branchement électrique	39
Caractéristiques techniques	40
Disponible en option pour fonctionnement en mode recyclage	40
Déclaration de conformité	40

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 se mettent 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.

Sécurité technique

- ▶ Des opérations 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.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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.

► 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.

► 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.

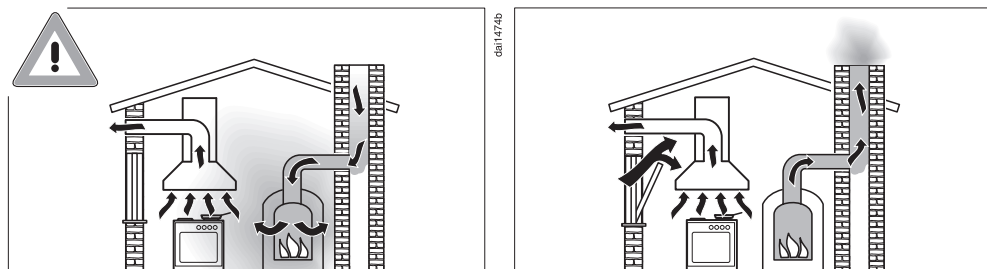
► Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la hotte par un service après-vente non agréé par Miele.

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

► Les ampoules de l'éclairage sont fixées. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement.

Consignes de sécurité et mises en garde

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'ame- nuise. La combustion fonctionne mal.

Des gaz de combustion toxiques peuvent être refoulés du fût et du conduit dans les pièces.

Danger de mort !

Consignes de sécurité et mises en garde

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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- 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

- N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.
- Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine.
- Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre hotte.



Recyclage de l'emballage

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

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

Votre ancien appareil

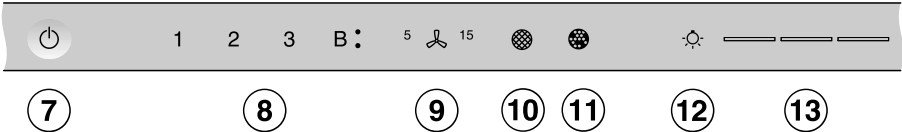
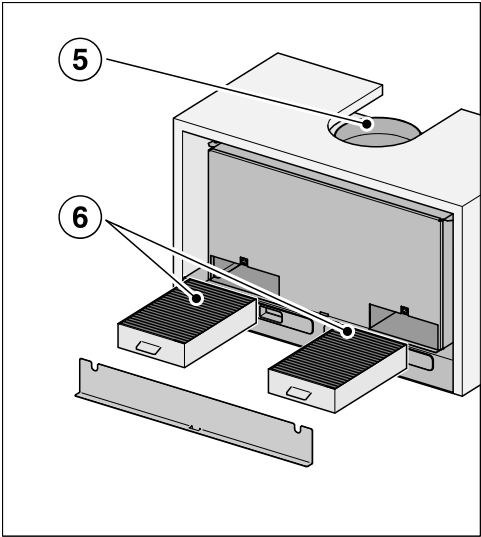
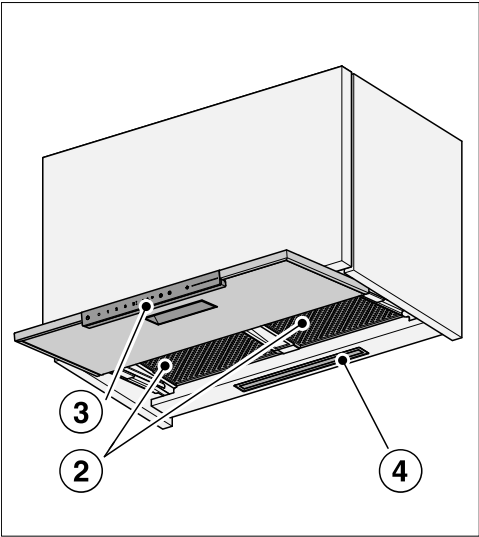
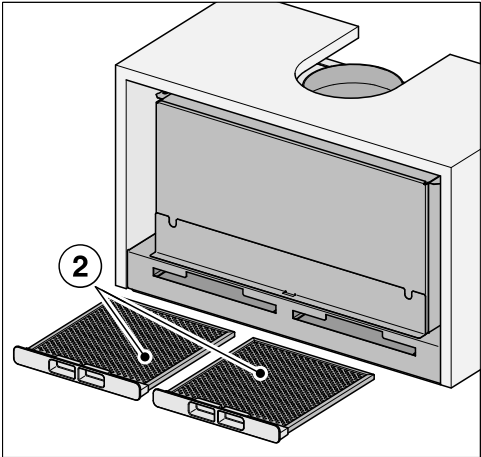
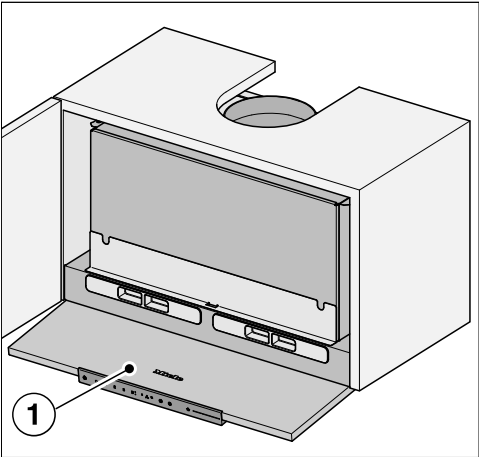
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce

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

Schéma descriptif



- ① Déflecteur rétractable
- ② Filtre à graisses
- ③ Éléments de commande
- ④ Éclairage de la table de cuisson
- ⑤ Raccord d'évacuation
- ⑥ Filtre anti-odeurs à charbon actif
Filtres à charbon actif à usage unique ou régénérables
Disponible en option pour fonctionnement en mode recyclage
- ⑦ Touche sensitive pour allumer et éteindre la hotte
- ⑧ Touches sensibles pour allumer et éteindre le ventilateur et pour régler la puissance d'aspiration
- ⑨ Touche sensitive pour la fonction d'arrêt différé
- ⑩ Touche sensitive pour le compteur d'heures de fonctionnement du filtre à graisses
- ⑪ Touche sensitive pour le compteur d'heures de fonctionnement du filtre à charbon actif
- ⑫ Touche sensitive pour allumer, éteindre et varier l'éclairage
- ⑬ Touches sensibles pour sélectionner et afficher les niveaux d'éclairage

Description du fonctionnement

Selon le modèle de hotte, les modes de fonctionnement suivants sont possibles :

Mode évacuation



L'air aspiré est nettoyé par les filtres à graisses puis rejeté à l'extérieur du bâtiment.

Mode recyclage

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



L'air aspiré passe à la fois par les filtres à graisses et par un filtre à charbon actif. Il retourne ensuite 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.

daif0494a

daif0494b

Choisir entre les modes évacuation et recyclage

Cette hotte peut fonctionner en mode évacuation ou recyclage. La puissance du moteur est adaptée en fonction du mode de fonctionnement. Par défaut, la hotte est configurée en usine en mode recyclage. Pour le mode d'évacuation de l'air, la hotte aspirante doit être déplacée.

Pour basculer en mode évacuation, désactiver le témoin de saturation pour le ou les filtre(s) à charbon.

- Sortez le déflecteur.
- Éteignez le ventilateur à l'aide de la touche **2** et l'éclairage à l'aide de la touche .
- Maintenez la touche Arrêt différé  ⁵/₁₅ enfoncée jusqu'à ce que les symboles du filtre à graisse  et du filtre anti-odeurs à charbon actif  s'allument.
- Effleurez le symbole filtre anti-odeurs à charbon actif .

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

- Effleurez la touche **B**.
- Validez le réglage en effleurant la touche du filtre à charbon actif .

Tous les voyants lumineux s'éteignent.
Le mode évacuation est désormais actif.
Si vous ne confirmez pas votre choix dans les quatre minutes qui suivent, les anciens réglages sont conservés.

Activer Miele@home

Conditions préalables :

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

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

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

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

Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.fr.

Première mise en service

Effectuer Scan & Connect

- Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'App Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'App Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

- Installez l'App Miele et créez un compte d'utilisateur.
- Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'installation.



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.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt . Tous les symboles s'allument avec une luminosité réduite.



- Maintenez la touche Arrêt différé  enfoncée jusqu'à ce que les symboles du filtre à graisse  et du filtre anti-odeurs à charbon actif  s'allument.



- Effleurez la touche 1.

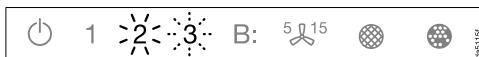


Si la hotte est connectée au Wi-Fi, **2** et **3** sont allumés en continu.

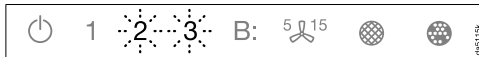
La hotte peut être déconnectée dans les deux minutes qui suivent.



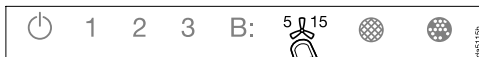
- Effleurez la touche 1.



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 effleurant la touche d'arrêt différé .

La hotte n'est plus connectée au réseau Wi-Fi. Une nouvelle connexion peut être établie.

da5496 DA925BW-qr-v02

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.

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

Conditions préalables :

- Table de cuisson Miele compatible Wi-Fi

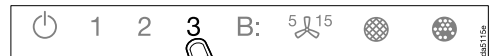
Si vous ne disposez pas d'un réseau local, vous pouvez établir une connexion directe entre votre table de cuisson et votre hotte.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Tous les symboles s'allument avec une luminosité réduite.



- Maintenez la touche Arrêt différé  enfoncée jusqu'à ce que les symboles du filtre à graisse  et du filtre anti-odeurs à charbon actif  s'allument.



- Effleurez la touche **3**.

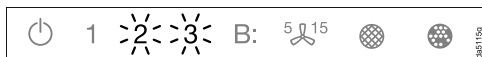


2 est allumé en continu, **3** clignote.

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

Première mise en service

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



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

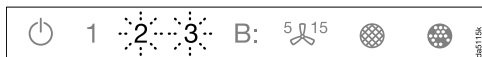


- Quittez le mode connexion de la hotte en effleurant la touche d'arrêt différé ⁵ ¹⁵.

La fonction Con@ctivity est désormais activée.

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

Renouveler la connexion

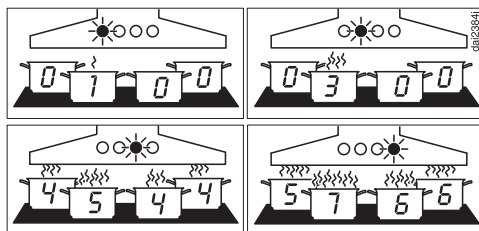


Si la connexion n'est pas possible, **2** et **3** clignotent ou le processus est interrompu par la hotte.

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

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 ».



Exemples pour les niveaux de puissance 1 à 6

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 hotte s'active.

- Sortez le déflecteur.

L'aspiration démarre à la puissance 2.

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.

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.

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.

Utilisation en mode automatique

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.

Si le déflecteur reste sorti, la hotte s'enclenchera automatiquement dès que la hotte sera enclenchée.

Quelques secondes après l'enclenchement de la table de cuisson, le ventilateur s'allume, d'abord brièvement au niveau **2**, puis immédiatement au niveau **1**. Le fonctionnement se poursuit de façon automatique.

Interrompre momentanément le mode automatique

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

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

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

Retour au mode automatique

La hotte retourne en mode automatique si :

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

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

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

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

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

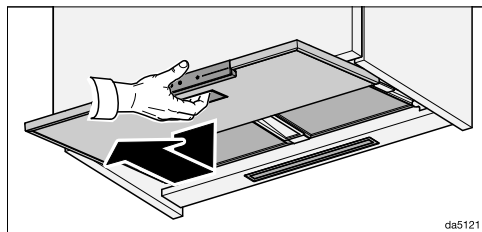
Cuisiner sans fonction Con@ctivity (mode manuel)

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 »).

Allumer le ventilateur

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



- Sortez le déflecteur. Il est recommandé de laisser le déflecteur entièrement sorti afin de garantir une aspiration optimale et un fonctionnement silencieux.

Le moteur enclenche la vitesse **2**.

Sélectionner le niveau de puissance

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

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

- Sélectionnez le niveau d'aspiration souhaité à l'aide des touches sensibles **1 à 3**.

Sélectionner le deuxième niveau Booster

- Lorsque vous sélectionnez le niveau Booster, le symbole **B.** s'allume. Si vous souhaitez augmenter encore le niveau de puissance, appuyez à nouveau sur le bouton **B**.

Le symbole **B.** s'allume.

Le deuxième niveau Booster est activé. La puissance de ventilation est augmentée pendant une courte période.

Changement des niveaux du Booster

Si la gestion de puissance est activée (préreglée), le premier niveau du Booster **B.** est automatiquement ramené au niveau **3** après 5 minutes..

Le deuxième niveau du Booster **B.** est remis en marche après 2 minutes (également avec une gestion de puissance désactivée).

Utilisation en mode manuel

Sélectionner l'arrêt différé

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

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

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

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

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

Arrêter le moteur

- Si vous touchez à nouveau la touche du niveau de ventilation actif, le ventilateur s'arrête.
- Même si vous rentrez le déflecteur, le ventilateur s'arrête.

Allumer/éteindre/varier l'éclairage de la table de cuisson

- En sortant ou en rentrant le déflecteur, vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la table de cuisson.
- Lorsque le déflecteur est sorti, vous pouvez activer et désactiver l'éclairage à l'aide de la touche .

Quand vous l'activez, l'intensité de l'éclairage est réglée au maximum. Les 3 barres situées à côté de la touche d'éclairage  s'allument.

- 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.
- Vous pouvez également sélectionner 3 niveaux de luminosité en touchant les barres situées à côté de la touche d'éclairage .

Sécurité Oubli

Si la fonction gestion de puissance est désactivée, le ventilateur et l'éclairage de la table de cuisson de la hotte s'éteignent automatiquement au bout de 12 heures.

- Pour la rallumer, effleurez la touche Marche/Arrêt .

Tous les réglages sont effectués lorsque la hotte est éteinte.

- Retirez le déflecteur et éteignez le ventilateur et l'éclairage.

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.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Tous les symboles s'allument avec une luminosité réduite.

- Maintenez la touche Arrêt différé  15 enfoncée jusqu'à ce que les symboles du filtre à graisse  et du filtre anti-odeurs à charbon actif  s'allument.

- Effleurez le symbole filtre à graisses .

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

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

Diode **1** 20 heures

Diode **2** 30 heures

Diode **3** 40 heures

Diode **B** 50 heures

- Sélectionnez la durée de fonctionnement souhaitée en effleurant les chiffres.
- Validez le réglage en effleurant la touche du filtre à graisses . Si la validation n'intervient pas en l'espace de 4 minutes, l'ancien réglage est rétabli.

Modifier ou désactiver le témoin de saturation du filtre à charbon actif

Les filtres à charbon actif sont nécessaires en mode recyclage.

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

Vous devez le désactiver pour le fonctionnement en mode évacuation.

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

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Tous les symboles s'allument avec une luminosité réduite.

- Maintenez la touche Arrêt différé  15 enfoncée jusqu'à ce que les symboles du filtre à graisse  et du filtre anti-odeurs à charbon actif  s'allument.

- Effleurez le symbole filtre anti-odeurs à charbon actif .

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

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

Diode **1** 120 heures

Diode **2** 180 heures

Modifier les réglages

Diode **3** 240 heures
B..... désactivée

- Sélectionnez la durée de fonctionnement souhaitée en effleurant les chiffres.
- Validez le réglage en effleurant la touche du filtre à charbon actif . Si la validation n'intervient pas en l'espace de 4 minutes, l'ancien réglage est rétabli.

Désactiver le Powermanagement (gestion de la puissance)

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

Activer / Désactiver le Powermanagement

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Tous les symboles s'allument avec une luminosité réduite.

- Maintenez la touche Arrêt différé ⁵¹⁵ enfoncée.

Après quelques secondes, les symboles du filtre à graisse  et du filtre anti-odeurs à charbon actif  s'allument, après 5 secondes supplémentaires, l'indicateur de vitesse du ventilateur **1** s'allume..

Le déflecteur sort.

- Effleurez ensuite successivement :

- la touche d'éclairage ,
- puis **1** et de nouveau
- la touche d'éclairage .

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

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

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

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

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

- Validez votre choix à l'aide de la touche d'arrêt différé ⁵¹⁵.

Toutes les lampes s'éteignent.

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

Signal sonore des touches sensibles

Un bref signal sonore retentit si vous confirmez le choix d'une fonction au moyen des touches sensibles.

Le signal sonore peut être désactivé.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Tous les symboles s'allument avec une luminosité réduite.

- Maintenez la touche Arrêt différé ⁵¹⁵ enfoncée jusqu'à ce que les symboles du filtre à graisse  et du filtre anti-odeurs à charbon actif  s'allument.

- Effleurez la touche **B**.

Le signal sonore est désactivé.

- Si vous souhaitez réactiver le signal sonore, procédez de la même manière.

Après une coupure de courant ou si la hotte a été débranchée, le signal sonore se réactive quel que soit le dernier réglage effectué.

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

Nettoyage et entretien

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

Carrosserie

Généralités

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

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

- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez pas :

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

Consignes particulières pour les surfaces en inox

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

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

Conseils d'entretien des surfaces en verre

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

Filtres à graisses

 Risque d'incendie
Les filtres à graisses saturés sont inflammables.
Nettoyez régulièrement les filtres à graisses.

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

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

Fréquence de nettoyage

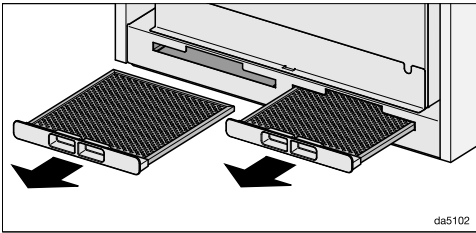
La graisse accumulée se solidifie au bout d'un certain temps et rend le nettoyage du filtre difficile. Il est donc recommandé de nettoyer les filtres à graisses toutes les 3 à 4 semaines.

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

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.



- Sortez les filtres à graisses de leur logement sur la face avant de la carrosserie.

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

⚠ Risque d'endommagement par des températures trop élevées dans le 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.

- 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.

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.

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.
- Remettez les filtres à graisse en place.

Nettoyage et entretien

Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses

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

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

Le symbole du filtre à graisses  s'éteint.

Remplacer les filtres à graisses

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

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

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

Filtres à charbon actif

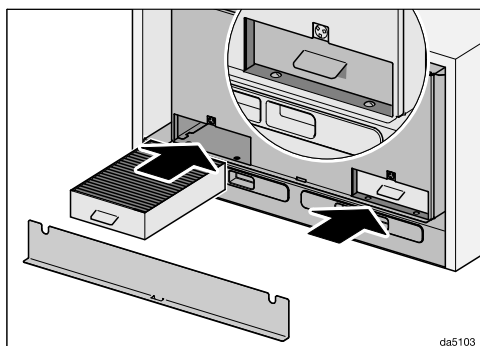
En mode recyclage, la hotte doit être équipée de deux filtres à charbon actif en plus des filtres à graisses. Ceux-ci permettent d'absorber les odeurs de cuisson.

Pour vous procurer des 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 ».

Installer/remplacer les filtres à charbon actif

Les logements dans lesquels sont introduits les filtres à charbon actif se trouvent au-dessus des filtres à graisses.



da5103

- Enlever le couvercle. Il est maintenu par des aimants.
- Sortir les filtres à charbon actif de leur emballage.
- Introduisez les filtres à charbon actif dans leurs logements jusqu'en butée.
- Remettez le couvercle.

Fréquence de remplacement

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

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

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

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

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

Le symbole du filtre à charbon actif  s'éteint.

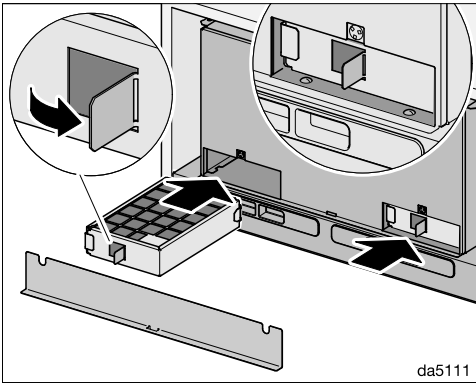
Jeter le filtre à charbon actif

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

Filtres à charbon actif régénérables

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

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



- Pliez la languette, par exemple à l'aide d'un tournevis. La languette permet d'extraire le filtre à charbon actif pour le retirer.
- Introduisez les filtres à charbon actif dans leurs logements jusqu'en butée.
- Remettez le couvercle.

Service après-vente

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

Contact en cas d'anomalies

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

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

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

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

Vous trouverez la plaque signalétique sur le caisson, une fois le couvercle du logement des filtres à graisses démonté.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Droits d'auteur et licences

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

Ce module de communication intégré dans l'appareil contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web ([http\[s\]://<Adresse IP>/Licenses](http[s]://<Adresse IP>/Licenses)). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

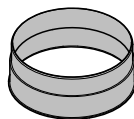
Avant l'installation

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

Conseils de montage

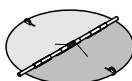
- Pour une évacuation optimale des vapeurs de cuisson, veillez à ce que la hotte aspirante soit centrée au-dessus de la table de cuisson, et non décalée sur le côté.
- L'idéal est que la table de cuisson soit plus étroite que le déflecteur de la hotte. La table de cuisson doit être au maximum aussi large 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.

Matériel d'installation



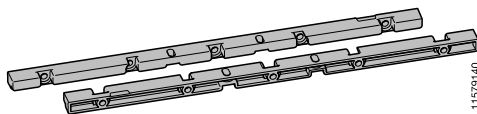
1 raccord d'évacuation
pour un raccord d'évacuation
Ø 150 mm.

08565780



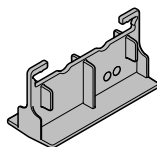
1 clapet anti-retour
à monter dans la tubulure de ventilation
de l'unité moteur (pas en mode recy-
clage).

08272520



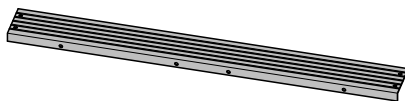
11579140

2 suspensions
pour le montage dans un meuble



11858020

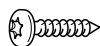
1 gabarit de perçage



11597850

1 baguette d'écartement
pour recouvrir la fente entre l'arrière de
la hotte et le mur.

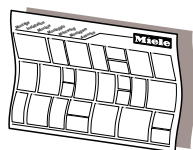
Installation



6 vis 4 x 15 mm



4 vis M4 x 16 mm

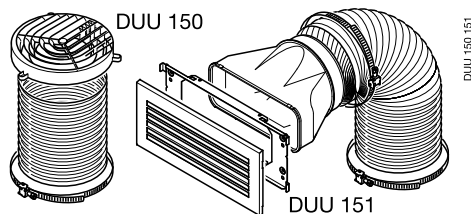


Plan de montage

Les différentes étapes de montage sont décrites sur le plan de montage.

Matériel d'installation pour le fonctionnement en mode recyclage

Pour le fonctionnement en mode recyclage, vous avez besoin des accessoires suivants, disponibles en option.

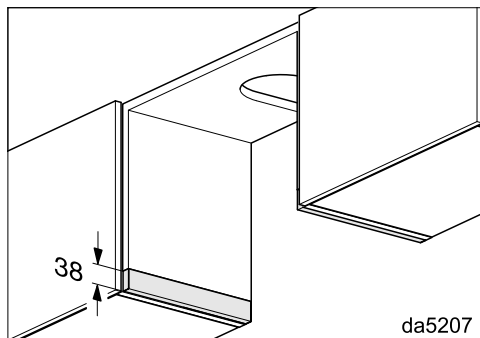


Kit de montage DUU 15x

comprend un dérivateur, un flexible et des colliers de serrage (DUU 150 pour le haut du meuble ou DUU 151 pour les côtés ou la façade du meuble).

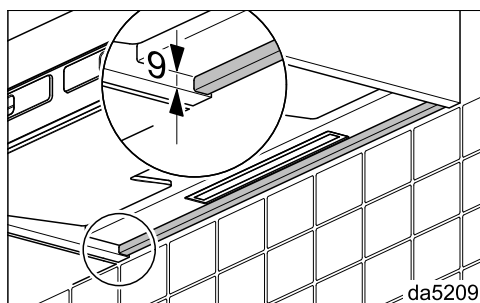
Autre matériel d'installation

(Accessoires disponibles en option)



Bandeaux de rattrapage DASL 38

Vous avez besoin de bandeaux de rattrapage si vous remplacez avec cette hotte un appareil de la série DA 35xx ou DA 36xx et que vous souhaitez continuer à utiliser le meuble existant. Vous pouvez adapter la hauteur des côtés du meuble à l'aide des bandeaux de rattrapage.

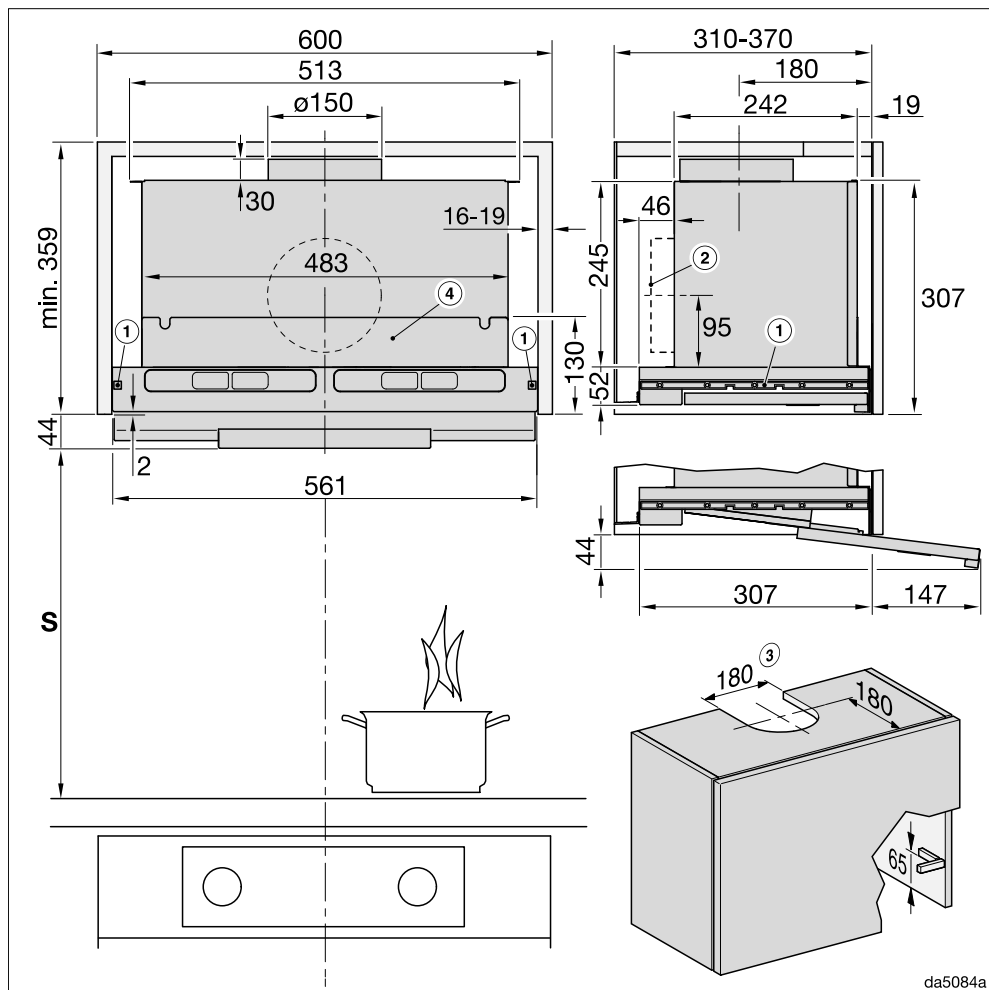


Bandeau de rattrapage DASB 60, DASB 90

Le bandeau de rattrapage permet de compenser la hauteur à l'arrière de la hotte, par exemple par rapport à un carrelage. Le bandeau de rattrapage peut également être monté avec la baguette d'écartement.

Dimensions de l'appareil

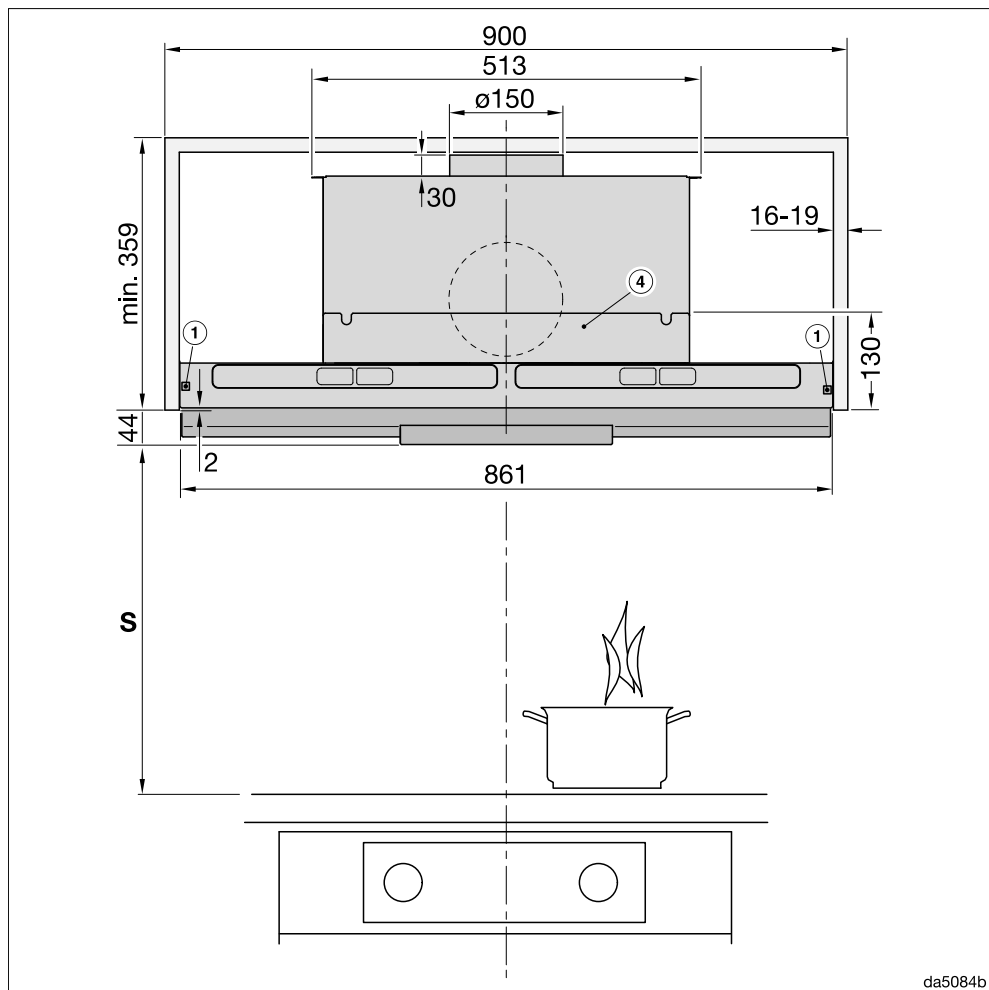
Fig. 1 : DAS 8630 dans un meuble de 600 mm de largeur.



Le plan n'est pas à l'échelle

Installation

Fig. 2 : DAS 8930 dans un meuble de 900 mm de largeur.



da5084b

Le plan n'est pas à l'échelle

Pour la vue de côté, se référer à la fig. 1

Notes de bas de page pour les Fig. 1 et 2 :

- ① Les suspensions conviennent pour les meubles avec des épaisseurs de paroi de 16 à 19 mm.
- ② Possibilité de positionner le raccord d'évacuation d'air à l'arrière.
- ③ Découpe pour mode évacuation d'air ou mode recyclage avec kit d'adaptation DUU 150
- ④ Le meuble haut peut être équipé d'une paroi de séparation après montage. Les filtres à graisses et les filtres à charbon actif (en mode recyclage) doivent rester accessibles.

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 ».

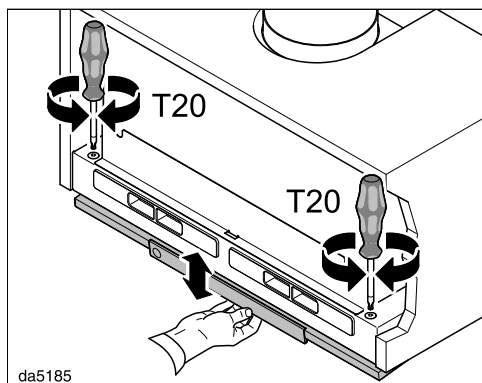
Appareil de cuisson	Distance S minimum
Table de cuisson électrique	450 mm
Gril électrique et friteuse électrique	650 mm
Table de cuisson au gaz à plusieurs foyers : puissance totale maximale ≤ à 12,6 kW, sans brûleur > à 4,5 kW.	650 mm
Table de cuisson au gaz à plusieurs foyers : puissance totale maximale > 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

Installation

Régler le déflecteur

Le déflecteur est maintenu en position par des aimants.

La force de maintien des aimants est réglable. Réglez les aimants de façon à ce que le déflecteur soit bien maintenu à gauche et à droite et qu'il s'abaisse facilement.



■ Réglez les deux côtés de façon égale. Effectuez un demi-tour **après l'autre** et vérifiez le réglage en abaissant et en remontant le déflecteur.

- Vissez les vis de réglage vers la droite : la force de maintien s'en trouve augmentée.
- Vissez les vis de réglage vers la gauche : la force de maintien s'en trouve augmentée.

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.

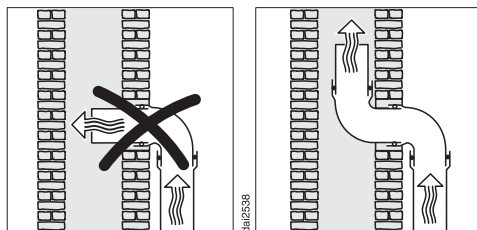
En guise de conduite d'évacuation d'air, utilisez uniquement des tubes lisses ou des flexibles d'évacuation composés d'un matériau ininflammable.

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.

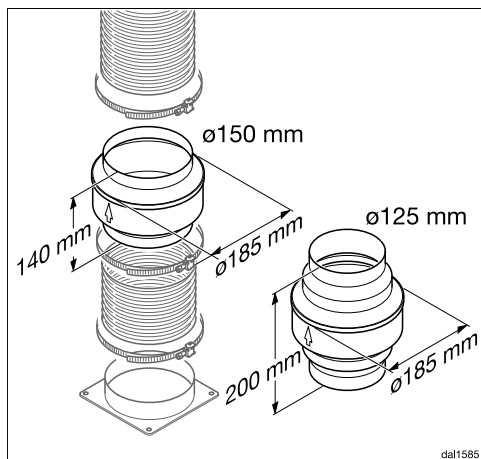
Le clapet anti-retour est introduit dans le raccord d'évacuation du moteur de ventilation.

Installation

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.



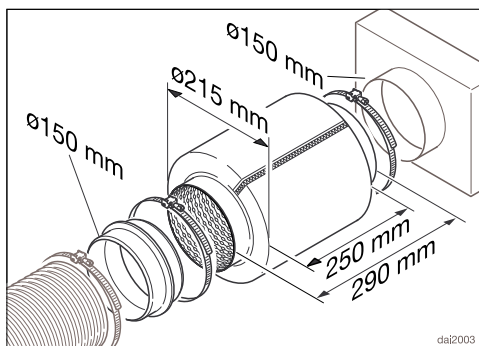
En plus d'isoler la conduite d'évacuation, nous recommandons d'installer un piège à eau de condensation qui recueille et vaporise celle-ci.

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.

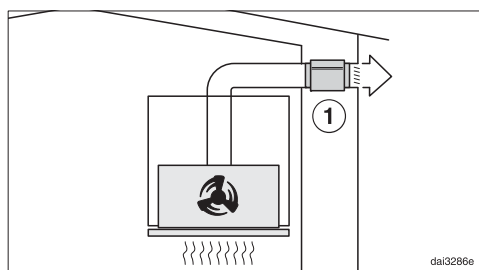
Le piège à eau de condensation doit être installé verticalement, le plus près possible du raccord d'évacuation de la hotte. La flèche montre le sens d'évacuation de l'air.

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

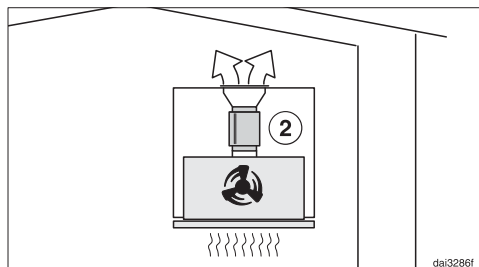
Réducteur de bruit



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.

Caractéristiques techniques

Moteur de ventilateur	230 W
Éclairage de la table de cuisson	3 W
Puissance totale de raccordement	233 W
Tension réseau, fréquence	AC 230 V, 50 Hz
Fusible	10 A
Longueur du câble d'alimentation électrique	1,5 m
Poids	
DAS 8630	13 kg
DAS 8930	17 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

Pour le fonctionnement en mode recyclage, vous avez besoin du kit de montage DUU 150 ou DUU 151 et les filtres à charbon actif DKF 31-P ou DFK 31-R (régénérable). Ces kits contiennent deux 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 intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.fr
- Service, demande d'informations, mode d'emploi, sur <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> en indiquant le nom du produit ou le numéro de fabrication

Remarque concernant les essais comparatifs

L'efficacité énergétique doit être mesurée en mode évacuation. Par défaut, la hotte est configurée en mode recyclage. Pour basculer en mode évacuation, désactivez le témoin de saturation pour le ou les filtre(s) à charbon (voir « Première mise en service »).

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	DAS 8630
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	27,2 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEl_{hotte})	38,4
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	36,6
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	100,0 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Degré de séparation des graisses	88,0%
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	355,4 m³/h
Débit d'air (vitesse minimale)	185 m³/h
Débit d'air (vitesse maximale)	381 m³/h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	811 m³/h
Débit d'air max. (Q_{max})	811 m³/h
Pression d'air optimale mesurée	363 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	37 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	52 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	71 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	98,0 W
Puissance en mode OFF (P_o)	W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,35 W
Puissance nominale du système d'éclairage	3,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	300 lx
Facteur de prolongation	0,7

Caractéristiques techniques

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	DAS 8930
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	25,2 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A++
Indice d'efficacité énergétique (EI_{hotte})	33,8
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	38,7
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	90,0 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Degré de séparation des graisses	85,1%
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	387,7 m ³ /h
Débit d'air (vitesse minimale)	194 m ³ /h
Débit d'air (vitesse maximale)	402 m ³ /h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	885 m ³ /h
Débit d'air max. (Q_{max})	885 m ³ /h
Pression d'air optimale mesurée	377 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	35 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	51 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	70 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	104,9 W
Puissance en mode OFF (P_o)	W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,35 W
Puissance nominale du système d'éclairage	3,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	285 lx
Facteur de prolongation	0,6

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 Droite

55 Boulevard Malesherbes

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

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](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](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

DAS 8630, DAS 8930

fr-FR

M.-Nr. 12 053 440 / 04