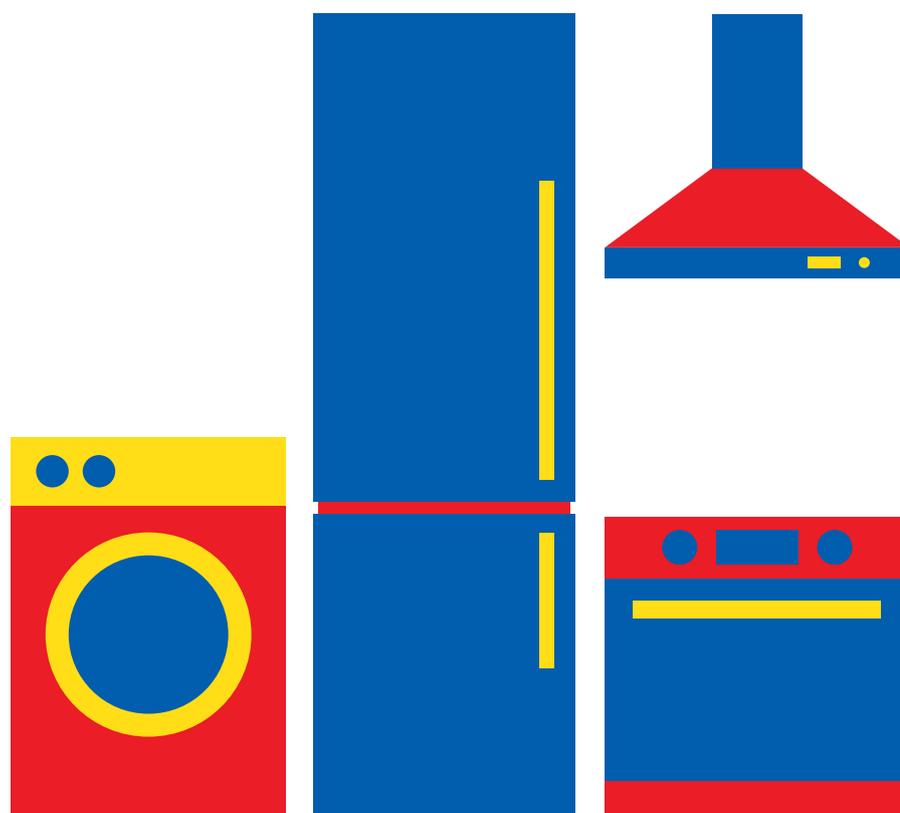


MIELE

Hotte murale DA 2906 EXT A

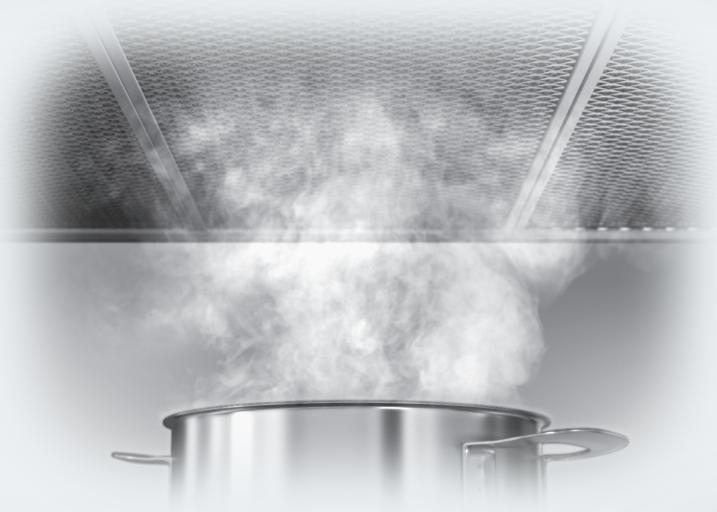
MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



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	13
Description du fonctionnement	14
Fonction Con@ctivity 2.0.....	15
Schéma descriptif	16
Utilisation en mode automatique	18
Cuisiner avec la fonction Con@ctivity 2.0 (mode automatique).....	18
Cuisson des viandes	19
Interrompt momentanément le mode automatique.....	20
Retour au mode automatique.....	20
Utilisation en mode manuel	21
Cuisiner sans fonction Con@ctivity 2.0 (mode manuel)	21
Télécommande	21
Enclencher le moteur de ventilation	21
Sélectionner le niveau de puissance.....	21
Sélectionner l'arrêt différé	22
Arrêter le moteur.....	22
Allumer / Eteindre l'éclairage de la table de cuisson.....	22
Powermanagement	22
Arrêt de sécurité.....	23
Utilisation en mode automatique et manuel	24
Compteur d'heures de fonctionnement	24
Modifier le témoin de saturation des filtres à graisses	24
Activer/modifier le témoin de saturation du filtre anti-odeurs	25
Consulter le témoin de saturation des filtres.....	25
Conseils d'économie d'énergie	26
Nettoyage et entretien	27
Carrosserie	27
Généralités	27
Consignes particulières pour les surfaces en inox.....	28
Consignes particulières pour les éléments de commande	28
Filtres à graisses et panneaux d'aspiration périphérique.....	28
Filtres à charbon actif.....	31
Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à charbon	31
Jeter le filtre à charbon actif.....	31

Table des matières

Télécommande	32
Nettoyer la télécommande	32
Remplacer la pile.....	32
Installation	33
Avant l'installation	33
Schéma de montage	33
Dimensions de l'appareil	34
Distance entre la table de cuisson et la hotte (S)	36
Conseils de montage	37
Conduit d'évacuation	37
Réducteur de bruit	38
Branchement électrique	39
Activer la fonction Con@ctivity 2.0	40
Installer le module Con@ctivity 2.0	40
Activer la fonction Con@ctivity 2.0.....	40
Activation sur la hotte.....	40
Activation sur la table de cuisson	41
Echec d'activation.....	41
Désactiver Con@ctivity 2.0.....	41
Connecter / Déconnecter la télécommande	42
Service après-vente et garantie	44
Emplacement de la plaque signalétique	44
Caractéristiques techniques	45
Déclaration de conformité	45

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Précautions à prendre avec les enfants

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

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

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

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

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

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

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

► Ne laissez pas les enfants jouer avec la pile de la télécommande.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.
- ▶ Tout dommage sur la hotte peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que votre hotte ne présente pas de dommages extérieurs. Ne faites jamais fonctionner une hotte endommagée.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de la hotte en toute sécurité. Attention ! Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée. En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Seul un raccordement de la hotte au réseau électrique public permet de garantir un fonctionnement sûr et fiable de cette dernière.
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique de la hotte doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter que la hotte ne soit endommagée.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. En cas de doute, veuillez interroger votre électricien.
- ▶ N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises pour brancher votre hotte : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).
- ▶ Pour les hottes de la série ... EXT/EXTA, le raccordement au moteur externe s'effectue via le câble de raccordement et les connecteurs fournis.
Ces appareils ne doivent être combinés qu'à un moteur externe de Miele.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

► N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil !

N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et le fonctionnement de votre hotte pourrait s'en trouver perturbé.

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

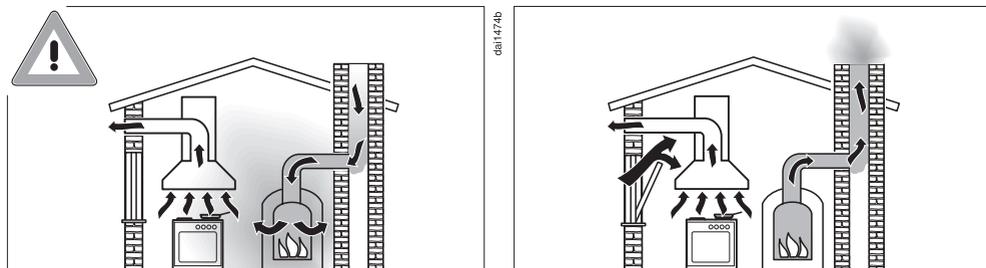
► Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

► Débranchez toujours l'appareil avant toute opération de maintenance / réparation. L'appareil est débranché du secteur électrique si et seulement si l'une des conditions suivantes est remplie :

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation 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,
- les hottes à évacuation avec moteur externe,
- 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 !

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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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.

Montage conforme

► Vérifiez dans les indications du fabricant de votre appareil de cuisson que le fonctionnement d'une hotte au-dessus de celui-ci est possible.

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

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

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

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

► Pour fixer la hotte, tenez compte des indications au chapitre « Montage ».

► Certaines parties de la plaque peuvent avoir des bords coupants qui risquent de vous blesser.

Lors du montage, portez des gants pour vous protéger des coupures.

► 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ Consignes à respecter avec la pile de la télécommande :
 - ne court-circuitez pas la pile, ne la rechargez pas et ne la jetez pas au feu. Risque d'explosion !
 - jetez la pile usagée dans un point de collecte dédié au recyclage des piles. Ne la jetez pas avec vos ordures ménagères.

Accessoires

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

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant 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 et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

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 inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé 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. Jusqu'à son enlèvement,

veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Recyclage des batteries et des accumulateurs usagés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreuses batteries et accumulateurs qui ne peuvent pas être jetés aux ordures ménagères après utilisation. Vous êtes dans l'obligation de ne pas retirer les anciennes batteries et anciens accumulateurs fixés à votre appareil, et de les rapporter dans un point de collecte spécialement dédié à l'évacuation de ce type d'appareil (commerce, par exemple) où ils peuvent être gratuitement remis. Les batteries et les accumulateurs contiennent des matières qui pourraient nuire à votre santé et à l'environnement.

Le marquage des batteries ou des accumulateurs fournit de plus amples informations. Le logo avec la poubelle barrée signifie qu'il ne faut en aucun cas jeter les batteries et les accumulateurs dans les ordures ménagères. Si la poubelle barrée est marquée d'un ou plusieurs symboles chimiques, ces derniers contiennent du plomb (Pb), du cadmium (Cd) et/ou du mercure (Hg).



Les batteries et les accumulateurs usagés contiennent des matériaux précieux qui peuvent être réutilisés. La collecte séparée et le tri des batteries et des accumulateurs usagés facilitera ainsi leur traitement et leur recyclage.

Description du fonctionnement

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

Mode évacuation

La hotte aspire les vapeurs de cuisson. L'air survole les panneaux d'aspiration périphérique, passe par les filtres à graisses où il est nettoyé puis est rejeté vers l'extérieur.

Clapet anti-retour

Le clapet anti-retour empêche l'air évacué de revenir à l'intérieur de la pièce lorsque la hotte ne fonctionne pas.

Le clapet anti-retour reste fermé quand la hotte est arrêtée.

Il s'ouvre dès qu'on remet la hotte en marche afin que l'air puisse être rejeté librement vers l'extérieur de la hotte.

Si votre système d'évacuation n'est pas équipé d'un clapet anti-retour, utilisez celui qui est fourni avec la hotte. Il doit être posé dans le raccord d'évacuation du bloc moteur.

Mode recyclage

(avec le kit d'adaptation DUU 2900)

L'air aspiré passe à la fois par les panneaux d'aspiration périphérique et par les filtres à graisses. L'air est ensuite dirigé dans un kit de recyclage où il est nettoyé grâce à un filtre à charbon actif. Pour finir, il est renvoyé dans la cuisine.

Fonctionnement avec moteur externe

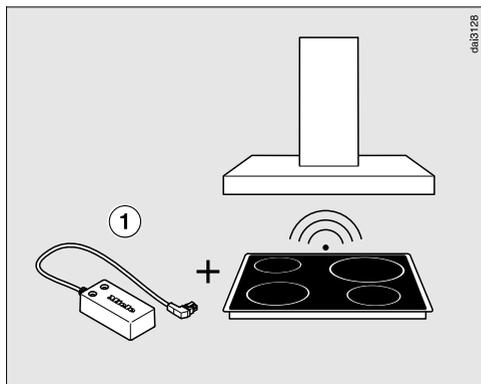
(Hottes de la série ... EXT/EXTA)

Les hottes de la série EXT sont prévues pour être raccordées à un moteur externe de Miele placé à l'extérieur de la cuisine, à l'emplacement de votre choix. Le moteur externe est relié à la hotte par un fil de commande et est commandé via Con@ctivity 2.0, les touches de la hotte ou la télécommande.

Fonction Con@ctivity 2.0

Commande automatique

Cette hotte est équipée d'un module de communication qui permet de commander la hotte à distance, sous réserve que cette dernière soit connectée à une table de cuisson Miele en état de marche.



Cette communication entre les appareils n'est toutefois possible que si la table de cuisson est elle aussi équipée du module Con@ctivity 2.0 ① correspondant.

Vérifiez dans la notice de montage du module Con@ctivity 2.0 si le raccordement est possible.

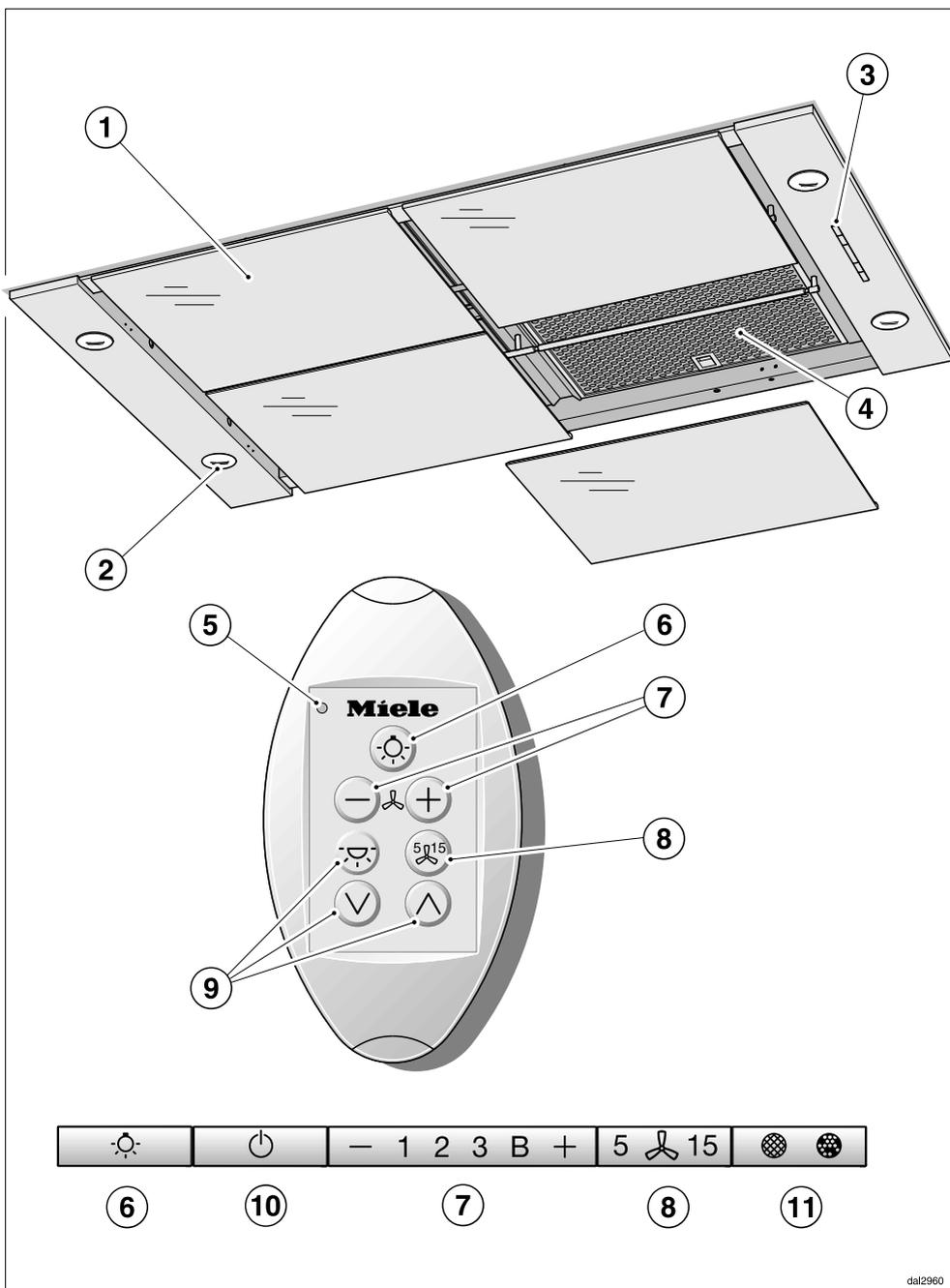
Afin de pouvoir utiliser la fonction Con@ctivity 2.0, une liaison radio doit être établie entre la table de cuisson et la hotte (cf. « Activer la fonction Con@ctivity 2.0 »).

La table de cuisson transmet les informations sur son état de fonctionnement par ondes radio à la hotte.

- 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 choisit la puissance d'aspiration la plus appropriée selon le nombre de zones de cuisson enclenchées et des puissances sélectionnées.
- Au terme de la cuisson, l'aspiration et l'éclairage s'arrêtent automatiquement au bout d'un temps imparti.

Pour des informations détaillées sur le fonctionnement, consultez le chapitre « Utilisation ».

Schéma descriptif



- ① Panneaux d'aspiration périphérique
Accessoires disponibles en option
DRP 2900 verre (4 éléments)
DRP 2900 inox (4 éléments)
- ② Eclairage de la table de cuisson
- ③ Eléments de commande
- ④ Filtres à graisses
- ⑤ Diode de contrôle
- ⑥ Touche d'éclairage de la table de cuisson
- ⑦ Touches de réglage de la puissance d'aspiration
Les touches de la télécommande servent aussi à activer et à désactiver le moteur.
- ⑧ Touche d'arrêt différé
- ⑨ Touches de programmation
- ⑩ Touche Marche/Arrêt du moteur
- ⑪ Témoin de saturation des filtres

Utilisation en mode automatique

Lorsque la fonction Con@ctivity 2.0 est activée, la hotte fonctionne toujours en mode automatique (cf. « Activer la fonction Con@ctivity 2.0 »).

Pour commander la hotte manuellement, voir « Cuisiner sans fonction Con@ctivity 2.0 ».

Cuisiner avec la fonction Con@ctivity 2.0 (mode automatique)

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

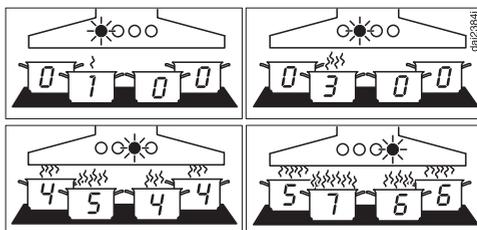
L'éclairage de la table de cuisson s'allume.

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

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

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

- Si vous augmentez la puissance de cuisson ou que vous activez simultanément plusieurs zones, le moteur de la hotte augmente sa puissance d'aspiration.
- Si vous réduisez la puissance sur la table de cuisson ou la zone de cuisson, la puissance du moteur de la hotte est également adaptée.



Exemples pour les niveaux de puissance 1 à 4

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.

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.

Utilisation en mode 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 ⁵⁰15 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 2.0 (mode manuel)

La hotte peut être utilisée manuellement dans les cas suivants :

- la fonction Con@ctivity 2.0 ne doit pas être activée.
- vous avez désactivé provisoirement la fonction Con@ctivity 2.0 (cf. « Quitter provisoirement le mode automatique »).

Télécommande

Vous pouvez sélectionner les principales fonctions directement sur la hotte ou en utilisant la télécommande.

Lorsque vous sélectionnez une fonction sur la télécommande, la diode de contrôle de la télécommande s'allume brièvement.

La télécommande a une portée maximale d'une dizaine de mètres qui peut être revue à la baisse selon la configuration de la pièce (mur, mobilier, etc.).

Le dos de la télécommande est magnétique. Vous pouvez donc la fixer facilement sur des supports métalliques.

Enclencher le moteur de ventilation

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

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

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

Sélectionner le niveau de puissance

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

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

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

Désactiver le niveau Booster

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

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 appuyez sur la touche d'arrêt différé  :

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

Arrêter le moteur

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

Le symbole  s'éteint.

Allumer / Eteindre l'éclairage de la table de cuisson

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage de la table de cuisson indépendamment du moteur.

■ Appuyez sur la touche d'éclairage .

Lorsque l'éclairage est enclenché, le symbole  s'allume.

Powermanagement

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

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

Vous pouvez désactiver le Powermanagement.

Cela est uniquement possible sur le panneau de commande de la hotte, et non à l'aide de la télécommande.

Gardez toutefois à l'esprit que sa désactivation peut engendrer une augmentation de votre dépenses énergétiques.

Activer / Désactiver le Powermanagement

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

- la touche d'éclairage ,
- la touche « — » et de nouveau
- la touche d'éclairage .

Si le Powermanagement est activé, les diodes **1** et **B** brillent en continu.

S'il est désactivé, les diodes **1** et **B** clignotent.

- Appuyez sur la touche « — » pour désactiver le Powermanagement.

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

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

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

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

Tous les voyants lumineux s'éteignent.

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

Arrêt de sécurité

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

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

Utilisation en mode automatique et manuel

Compteur d'heures de fonctionnement

La hotte enregistre la durée de fonctionnement.

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

Les réglages décrits ci-après du témoin de saturation peuvent être effectués via le panneau de commande de la hotte et non via la télécommande.

Modifier le témoin de saturation des filtres à graisses

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

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

- Optez pour une fréquence de nettoyage de 20 heures si vous préparez souvent des grillades et des fritures.
- Même si vous ne cuisinez que de temps en temps, nous vous recommandons de régler un intervalle de nettoyage court. Cela permet de prévenir le durcissement des graisses et de faciliter le nettoyage.

– Un intervalle de nettoyage plus long de 40 à 50 heures peut être choisi si vous cuisinez régulièrement, avec peu de graisse.

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

■ Appuyez simultanément sur la touche d'arrêt différé  et sur les témoins de saturation  .

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

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

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

■ Utilisez les touches « - » et « + » pour raccourcir ou allonger la durée.

■ Validez en appuyant sur la touche des témoins de saturation  .

Toutes les lampes s'éteignent.

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

Utilisation en mode automatique et manuel

Activer/modifier le témoin de saturation du filtre anti-odeurs

Les filtres à charbon actif sont nécessaires en mode recyclage.

Le témoin de saturation du filtre anti-odeurs doit être activé et le réglage du temps de fonctionnement adapté à la fréquence à laquelle vous cuisinez.

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

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

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

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

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

Tous les voyants lumineux s'éteignent.

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

Consulter le témoin de saturation des filtres

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

- Enclenchez le moteur à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- Maintenez la touche des témoins de saturation   enfoncée :
 - une seule fois pour connaître le temps de fonctionnement du filtre à graisses. Le symbole du filtre à graisses  s'allume.
 - deux fois pour le filtre à charbon actif. Le symbole du filtre à charbon actif  s'allume.

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

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

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

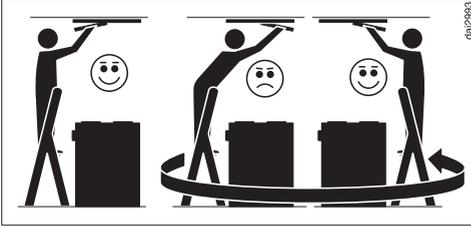
Le nombre d'heures de fonctionnement écoulées reste enregistré lors de l'arrêt de la hotte ou en cas de coupure de courant.

Conseils d'économie d'énergie

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

- 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.

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



⚠ Lors du nettoyage de la hotte, contrôlez aussi les points suivants : Utilisez une échelle bien stable. Veillez à être bien en stabilité sur l'échelle.

Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson.

Ne marchez pas sur le plan de travail ou la table de cuisson.

Carrosserie

Généralités

Les surfaces et les éléments de commande peuvent être endommagés par des produits de lavage inappropriés.

N'utilisez pas de détergent contenant de la soude, de l'acide, du chlore ou des solvants.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, par ex. de la poudre à récurer, du lait abrasif, des éponges abrasives, par ex. des éponges grattantes ou éponges usagées contenant encore des résidus de détergent.

⚠ L'humidité dans la hotte peut entraîner des dommages.

Assurez-vous que de l'humidité ne pénètre pas dans la hotte.

- Nettoyez toutes les surfaces et les éléments de commande exclusivement avec une éponge légèrement humide, du produit vaisselle et de l'eau chaude.
- Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

Consignes particulières pour les surfaces en inox

Les indications ne s'appliquent pas aux touches de commande !

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).

Consignes particulières pour les éléments de commande

Si les salissures ne sont pas nettoyées sans tarder, les éléments de commande peuvent se décolorer ou changer d'aspect.

Éliminez les salissures immédiatement.

Le nettoyage à l'aide d'un détergent pour acier inoxydable peut endommager la surface des éléments de commande.

N'utilisez jamais de détergent spécial inox pour nettoyer les éléments de commande.

Filtres à graisses et panneaux d'aspiration périphérique

Les panneaux de l'aspiration périphérique et 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 et les panneaux 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.



Risque d'incendie

Les filtres à graisses saturés sont inflammables.

Nettoyez régulièrement les filtres à graisses.

Fréquence de nettoyage

Il est conseillé de nettoyer les panneaux d'aspiration périphérique et les filtres à graisses toutes les 3 à 4 semaines, la graisse accumulée durcissant au bout d'un certain temps et compliquant le nettoyage.

Le témoin de saturation vous rappelle régulièrement de nettoyer les panneaux d'aspiration périphérique et les filtres à graisses en allumant le symbole

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

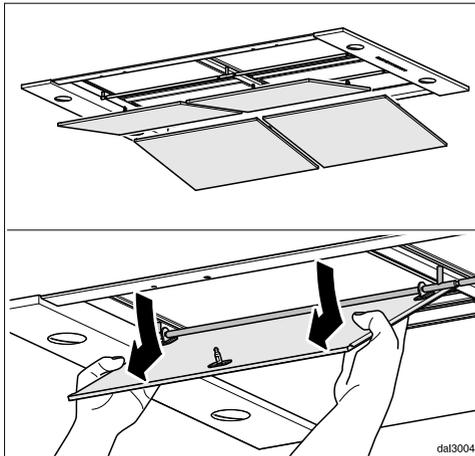
Sortir les panneaux d'aspiration périphérique et les filtres à graisses

Pour les nettoyer, retirez les panneaux et les filtres à graisses. En cours de cuisson, de l'eau de condensation se forme sur les panneaux. Elle s'évapore peu à peu en fin de cuisson. Attendez deux heures environ après la dernière cuisson pour retirer les panneaux afin d'éviter l'égouttement de cette eau de condensation.

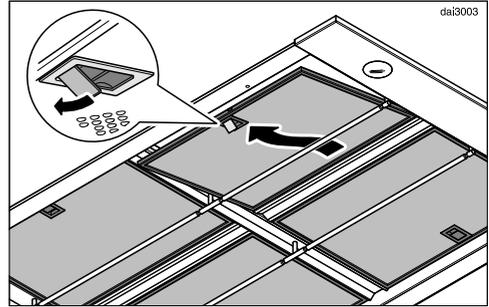
 Faites attention à ne pas faire tomber le filtre à graisses lorsque vous le manipulez.

Vous risquez d'endommager votre table de cuisson.

Tenez fermement les panneaux et les filtres à graisses lorsque vous les installez ou les retirez.



- Attrapez les panneaux par les côtés, tirez-les vers le bas pour les débloquent à l'avant puis décrochez-les à l'arrière et sortez-les.



- Déverrouillez le filtre à graisses, faites-le pivoter vers le bas, décrochez-le à l'arrière puis sortez-le.

Nettoyage manuel des panneaux

- Respectez les recommandations sous « 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

Nettoyage et entretien

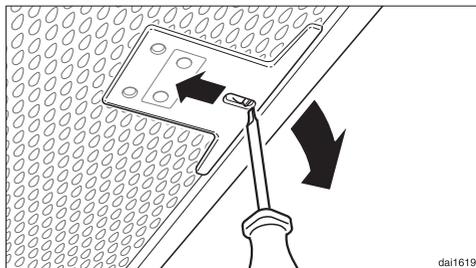
Nettoyage des panneaux et des filtres à graisses au lave-vaisselle

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

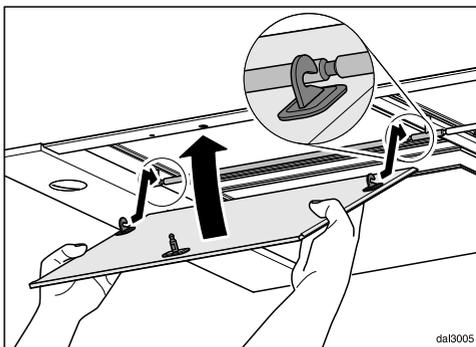
Suivant le détergent utilisé, le nettoyage des filtres à graisses au lave-vaisselle peut décolorer durablement la face interne. Cela n'a aucune incidence sur leur bon fonctionnement.

Après le nettoyage

- Posez les filtres nettoyés sur un support absorbant pour les faire sécher.
- Une fois les panneaux et les filtres à graisses démontés, profitez-en pour nettoyer les pièces accessibles de la carrosserie sur lesquelles la graisse a dû accumuler. Cette mesure contribue à prévenir les incendies.
- Remontez les filtres à graisses. Vérifiez que le verrouillage est tourné vers le bas.



- Si les filtres à graisses ont été posés à l'envers, déverrouillez les orifices avec un petit tournevis.



- Tenez bien les panneaux à deux mains puis accrochez-les dans la barre de maintien.
- Faites pivoter les panneaux avants vers le haut puis appuyez jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à graisses

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

- Moteur enclenché, appuyez sur la touche des témoins de saturation  pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que le chiffre **1** qui clignote.

Le symbole du filtre à graisses  s'éteint.

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

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

Filtres à charbon actif

En mode recyclage, deux filtres à charbon actif doivent être utilisés en plus des filtres à graisses ; ceux-ci permettent d'absorber les odeurs de cuisson.

Vous devez insérer les filtres à charbon actif dans le kit de recyclage séparé (non fourni, disponible en option, voir chapitre « Caractéristiques techniques »).

- Si vous posez un filtre à charbon pour la première fois, activez le témoin de saturation de filtre à charbon (cf. chapitre « Utilisation »).

Fréquence de remplacement

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

En allumant le témoin de saturation des filtres à charbon actif , le compteur vous rappelle qu'il faut changer les filtres à charbon actif.

- Attention ! Il faut au préalable avoir activé le compteur du témoin de saturation des filtres à charbon actif (cf. chapitre « Utilisation »).

Mise à zéro du témoin de saturation du filtre à charbon

Si le témoin de saturation est activé, il doit être remis à zéro après remplacement du filtre.

- Moteur enclenché, appuyez deux fois sur la touche de témoin de saturation  puis maintenez-la enfoncée pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que seul le chiffre **1** clignote. Le symbole de filtre à charbon  s'éteint.

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

- appuyez deux fois sur la touche du témoin de saturation  puis maintenez-la enfoncée pendant env. 6 secondes jusqu'à ce que seul le chiffre **1** clignote.

Jeter le filtre à charbon actif

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

Nettoyage et entretien

Télécommande

Nettoyer la télécommande

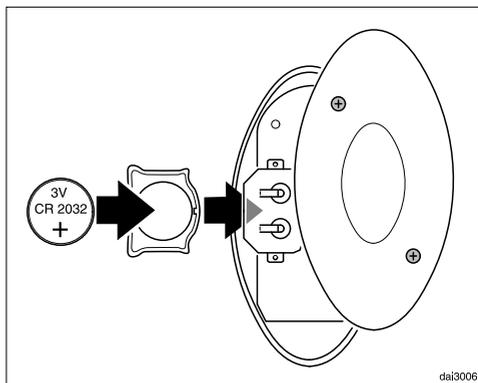
- Nettoyez la surface avec un chiffon humide uniquement. N'utilisez pas trop d'eau pour empêcher l'eau de pénétrer dans le boîtier.

Remplacer la pile

N'utilisez que la pile indiquée.
N'utilisez pas de pile rechargeable.

La télécommande fonctionne avec une pile bouton 3 V, CR 2032.

Dès que vous n'arrivez plus à utiliser les fonctions de la hotte via la télécommande, cela signifie que vous devez en changer la pile. Le cas échéant, la diode de la télécommande s'allume faiblement ou ne s'allume plus du tout lorsque vous appuyez sur une touche. Vous pouvez toutefois continuer à utiliser les fonctions de la hotte via le panneau de commande de cette dernière.



- Desserrez les deux vis à l'arrière de la télécommande avec un tournevis puis retirez le couvercle.
- Sortez la pile et remplacez-la par une nouvelle. Veillez à bien respecter la polarité.
- Remettez le couvercle en place et fixez-le à l'aide des vis.

Avant l'installation

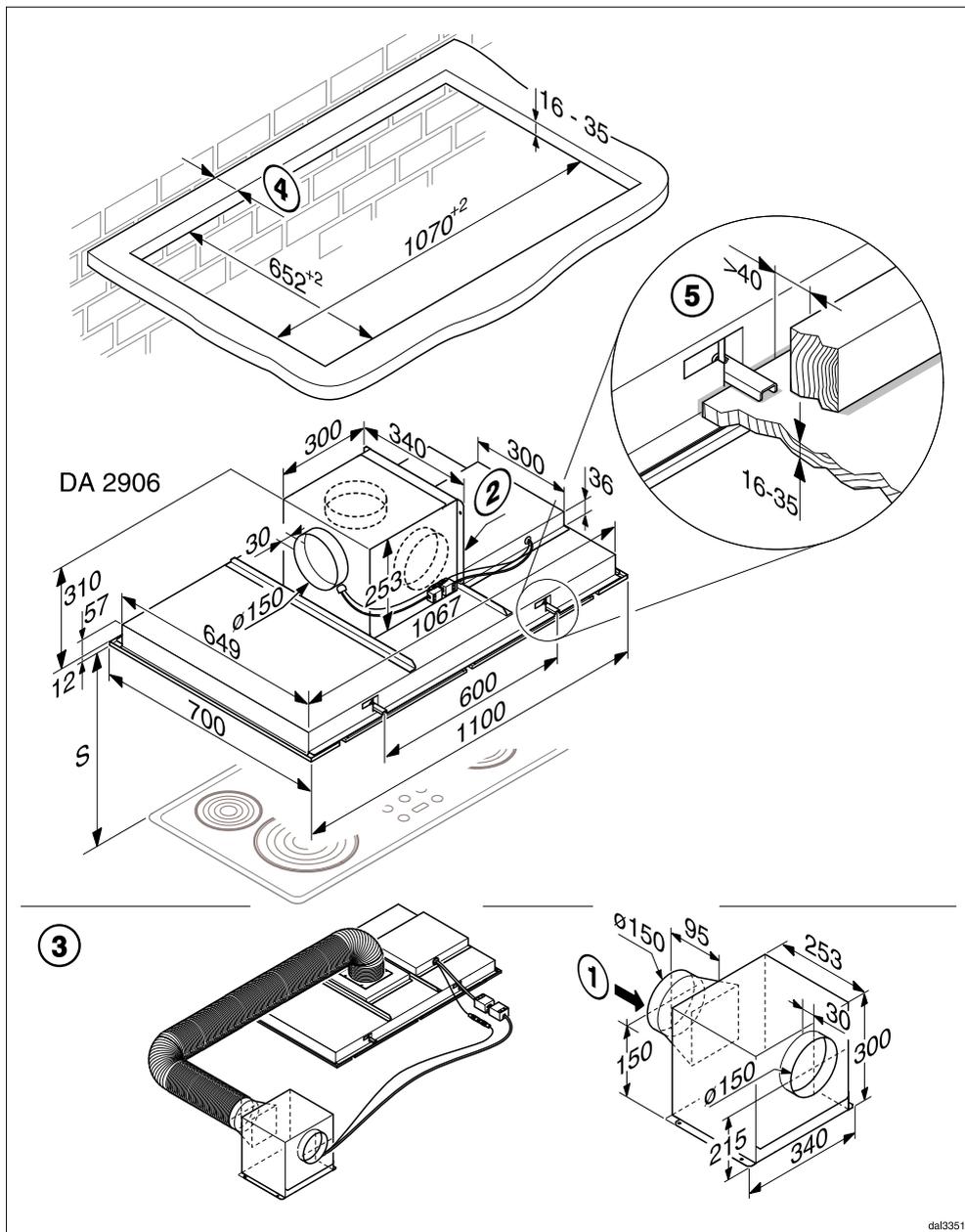
 Avant l'installation, veuillez tenir compte de toutes les informations mentionnées dans ce chapitre et du chapitre « Consignes de sécurité et mises en garde ».

Schéma de montage

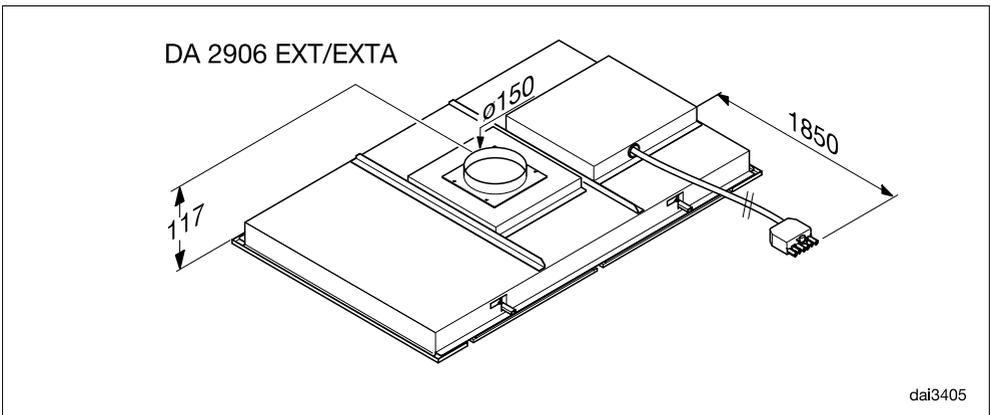
Les différentes opérations de montage sont décrites dans le schéma de montage fourni.

Installation

Dimensions de l'appareil



- ① Côté aspiration
- ② Moteur pivotant, raccord d'évacuation en haut ou sur le côté qui peut être installé dans toutes les directions.
- ③ L'unité de ventilation peut être positionnée librement. Raccordement à l'appareil avec conduit d'évacuation et câble de raccordement. Longueur de câble de raccordement : max. 1800 mm.
- ④ En cas de montage à proximité d'un mur, une distance d'au moins 50 mm est nécessaire, pour que les panneaux d'aspiration périphérique et les filtres à graisses puissent être retirés sans problèmes.
- ⑤ La hotte se fixe par un système de clips fixés à la base de la hotte. Prévoir un revêtement massif pour le plafond, en bois par exemple. Au préalable, contrôler la solidité du matériau du bâti. Respecter une distance minimale de 40 mm pour fixer les éléments nécessaires au montage dans la zone des clips, tels que des barres ou des conduits.



Dimensions différentes de la hotte DA 2906 EXT/EXTA

Installation

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

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

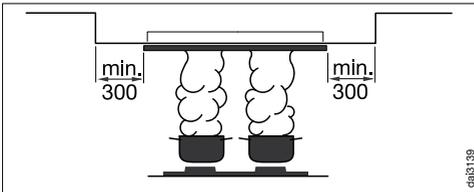
En l'absence d'indications contraires, respectez les distances de sécurité qui suivent.

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

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

Conseils de montage

- Une distance d'au moins 700 mm et de 1300 mm max. est recommandée.
- Attention ! Plus la hotte et la table de cuisson sont distantes, moins les fumées de cuisson sont aspirées.
- Pour une évacuation optimale des vapeurs de cuisson, veillez à ce que la hotte soit centrée au-dessus de la table de cuisson, et non décalée sur le côté ou vers l'arrière.
- L'idéal est que la table de cuisson soit plus étroite que le déflecteur de la hotte. La table de cuisson doit être au maximum aussi large que le déflecteur.



- En cas de montage dans un faux-plafond, la zone de montage tout autour de la hotte doit être de 300 mm supérieure à la hauteur de la hotte.
- 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.

Pour les conduits d'évacuation, utilisez uniquement des tubes lisses ou flexibles en matériau non inflammable.

En cas de fonctionnement avec un moteur externe, le conduit d'évacuation doit être suffisamment rigide. En effet, le moteur externe peut générer une dépression qui déforme le conduit d'évacuation.

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

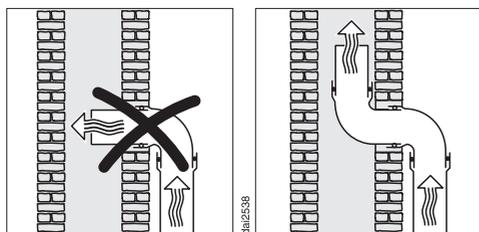
- Le diamètre du conduit d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150 mm.
- Si des canaux plats sont utilisés, la section ne doit pas être plus petite que la section du raccord d'évacuation.
- Le conduit d'évacuation doit être aussi court et droit que possible.
- Utilisez uniquement des coudes avec de grands rayons.

Installation

- Le conduit d'évacuation ne doit être ni coudé ni comprimé.
- La fixation et l'étanchéité des raccordements doivent être parfaites.

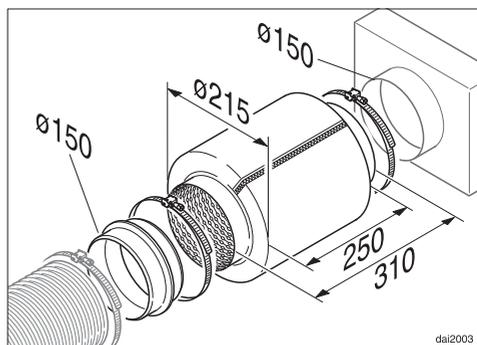
Tout ce qui vient entraver le flux d'air limite le débit d'air et augmente les bruits de fonctionnement.

- Nous vous recommandons d'installer un tuyau mural télescopique Miele ou une évacuation par le toit si l'air est évacué à l'air libre (disponible en option).



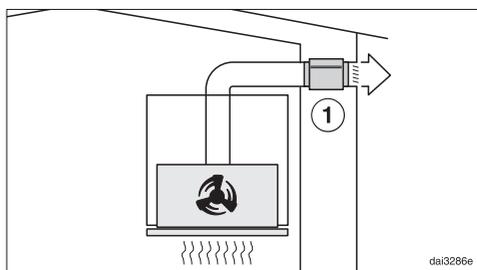
- Si l'air doit être évacué dans une cheminée d'évacuation, le manchon d'entrée doit être orienté dans le sens de l'écoulement.
- Si le conduit d'évacuation est posé à l'horizontale, il est nécessaire de respecter une pente minimale de 1 cm par mètre. Cela permet d'éviter que l'eau de condensation ne revienne dans la hotte.
- Si le conduit d'évacuation traverse une pièce fraîche telle qu'un grenier, une forte chute de température peut être constatée dans la zone traversée, ce qui peut entraîner la formation d'eau de condensation. Pensez à isoler le conduit d'évacuation en conséquence.

Réducteur de bruit



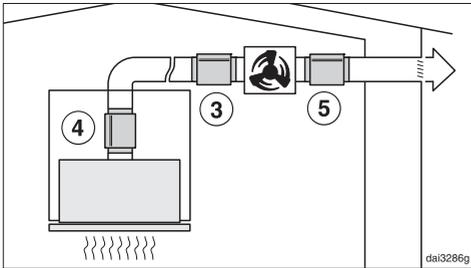
Vous pouvez installer un réducteur de bruit dans le conduit d'évacuation (disponible en option). Cet accessoire permet d'obtenir une meilleure insonorisation.

Mode évacuation



Le réducteur de bruit insonorise aussi bien les bruits de ventilation vers l'extérieur que les bruits extérieurs qui parviennent par le conduit (ex. : bruits des voitures). Aussi le réducteur de bruit doit-il être posé le plus près possible de la sortie d'évacuation ①.

Evacuation avec moteur externe



Pour réduire les bruits de ventilation dans la cuisine, le réducteur de bruit doit être positionné le plus près possible du moteur externe (3), et en cas de conduit d'évacuation long, sur le raccord d'évacuation de la hotte (4). En cas de moteur externe monté dans la maison, il est possible de réduire le bruit de ventilation sortant vers l'extérieur en intégrant un réducteur de bruit derrière le moteur externe (5).

Branchement électrique

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

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

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

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

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

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

Si un câble de raccordement flexible est utilisé pour le raccordement au secteur électrique, les différents fils doivent avoir une section entre 0,75 mm² et 1,5 mm².

Activer la fonction Con@ctivity 2.0

Installer le module Con@ctivity 2.0

Pour pouvoir utiliser la fonction Con@ctivity 2.0, la table de cuisson doit être équipée du module Con@ctivity 2.0.

- Pour l'installation, consultez la notice de montage du module Con@ctivity 2.0.

Activer la fonction Con@ctivity 2.0

Pour pouvoir utiliser la fonction Con@ctivity 2.0, la liaison radio entre la table de cuisson et la hotte doit être activée.

Tous les appareils doivent être installés et prêts à fonctionner.

La liaison radio de la hotte et de la table de cuisson doivent être activées simultanément. Vous trouverez ci-après le descriptif de l'activation sur la hotte.

En ce qui concerne l'activation sur la table de cuisson, veuillez consulter le mode d'emploi de cette dernière. Commencez par lire attentivement les informations fournies.

Lancez l'activation sur la hotte puis sur la table de cuisson.

Activation sur la hotte

(sur le panneau de commande de la hotte et non à l'aide de la télécommande)

- La table de cuisson et la hotte doivent être éteintes.
- Appuyez sur la touche d'arrêt différé **5**  **15** pendant une dizaine de secondes jusqu'à ce que le **1** correspondant à la puissance d'aspiration s'allume.
- Appuyez ensuite successivement sur :
 - la touche «—»,
 - puis sur la touche «+»,
 - puis sur la touche éclairage .

Si la télécommande a déjà été activée, les témoins **2** et **3** s'allument en continu. Si en revanche aucune liaison radio n'a été établie, les témoins **2** et **3** clignotent simultanément.

- Pour activer Con@ctivity 2.0, appuyer sur la touche « + ».

La recherche d'une liaison radio démarre.

- Pendant ce temps, démarrer l'activation sur la table de cuisson.

Activer la fonction Con@ctivity 2.0

Activation sur la table de cuisson

- **Pendant** que la hotte cherche la liaison radio, démarrez l'activation sur la table de cuisson.
Vous trouverez des informations à ce sujet dans le mode d'emploi de la table de cuisson.
- Lorsque la table de cuisson indique que la liaison radio a été établie avec succès, confirmez l'activation de la hotte en effleurant la touche de poursuite du fonctionnement **5**  **15**. Tous les voyants lumineux s'éteignent.
- Validez l'activation sur la table de cuisson.

Vous pouvez à présent utiliser la fonction Con@ctivity 2.0.

Si votre validation n'a pas lieu dans les 4 minutes qui suivent, l'activation est annulée.

L'activation n'a lieu qu'une seule fois. L'activation est maintenue si les appareils sont déconnectés du réseau électrique, suite à une panne de courant par exemple.

Echec d'activation

Si, malgré l'activation de la hotte et de la table de cuisson, vous n'arrivez pas à établir de liaison radio, désactivez les deux appareils puis réactivez-les.

Désactiver Con@ctivity 2.0

- Pour la désactivation sur la hotte, procédez comme pour l'activation. Sélectionnez simplement la touche « — » au lieu de la touche « + ».
- Pour désactiver la table de cuisson, respectez les instructions du mode d'emploi.

N'oubliez pas que si vous désactivez la liaison radio, la télécommande sera également désactivée. Elle devra donc être réactivée.

Connecter / Déconnecter la télécommande

Si la connexion entre la télécommande et la hotte est perdue, vous devez la rétablir. Commencez par déconnecter la télécommande sur la hotte puis sur la table de cuisson.

La connexion et la déconnexion sur la hotte et la télécommande doivent avoir lieu en même temps. Accédez d'abord au mode de connexion et de déconnexion sur la hotte, puis sur la télécommande.

Accéder au mode de connexion / déconnexion sur la hotte

- Appuyez sur la touche d'arrêt différé **5**  **15** pendant une dizaine de secondes jusqu'à ce que le **1** correspondant à la puissance de la hotte s'allume.
- Appuyez ensuite successivement sur :
 - la touche « – »,
 - puis la touche « + »,
 - et la touche Eclairage .
- Vous pouvez ensuite accéder directement au mode via la télécommande.

Accéder au mode de connexion et de déconnexion sur la télécommande

- Appuyez simultanément sur les deux flèches ∇/\wedge pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que la LED de la télécommande clignote.
- Appuyez sur la touche d'éclairage .

Déconnexion

- Appuyez en mode connexion / déconnexion sur la hotte puis sur la télécommande sur la touche « – ».

La LED de la télécommande clignote régulièrement.

Connecter / Déconnecter la télécommande

Si au bout de 10 secondes, la LED de la télécommande clignote deux fois à intervalles plus espacés, la télécommande est déconnectée. Après un bref moment, la LED s'éteint.

- Confirmez la déconnexion de la hotte en effleurant la touche de poursuite de l'arrêt différé **5**  **15**. Toutes les diodes de contrôle s'éteignent.

N'oubliez pas que lorsque vous désactivez la liaison radio, la fonction Con@ctivity 2.0 est également désactivée et doit être réactivée.

Démarrer la connexion

- En mode connexion / déconnexion, appuyez **d'abord** sur la hotte puis sur la télécommande en appuyant sur la touche « + ».

La recherche d'une liaison radio démarre. La LED de la télécommande clignote régulièrement.

Au bout de 30 secondes, la liaison radio est établie si la LED de la télécommande clignote 4 fois de manière rapprochée. Quelques secondes plus tard, la LED s'éteint.

- Confirmez la connexion de la hotte en effleurant la touche d'arrêt différé **5**  **15**. Tous les voyants lumineux s'éteignent.

Vous pouvez maintenant utiliser la télécommande.

Si votre validation n'a pas lieu dans les 4 minutes qui suivent, l'activation est annulée.

Annuler la connexion

- Si la connexion s'avère impossible, le processus peut être interrompu en appuyant sur la touche Arrêt différé **5**  **15** sur la hotte et sur la télécommande.
- Répétez le processus de connexion après avoir déconnecté la hotte et la télécommande.

Service après-vente et garantie

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

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

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

Emplacement de la plaque signalétique

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

Conditions et durée de garantie

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

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

Caractéristiques techniques

Moteur*	130 W
Éclairage de la table de cuisson	4 x 3 W
Puissance totale de raccordement*	142 W
Tension réseau, fréquence	AC 230 V, 50 Hz
Fusible	10 A
Poids	
DA 2906	25 kg
DA 2906 EXTA	22 kg

*Type ...EXTA : la puissance de raccordement et le débit d'air en évacuation des hottes de type EXTA dépendent du moteur indépendant raccordé.

Longueur du câble de raccordement électrique vers le moteur externe : 1,85 m

Mode recyclage avec kit de recyclage DUU 2900 (accessoires en option)

Module radio (ZigBee)	
Bande de fréquence	2,405 - 2,48 GHz
Puissance d'émission maximale	10 mW

Déclaration de conformité

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

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

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

Caractéristiques techniques

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	DA 2906
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	36,1 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique (EEI_{hotte})	44,4
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	36,3
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	A
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	16,7 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	C
Degré de séparation des graisses	59,6 %
Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	E
Volume d'air optimal mesuré	447,1 m ³ /h
Débit d'air (vitesse minimale)	220 m ³ /h
Débit d'air (vitesse maximale)	450 m ³ /h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	740 m ³ /h
Débit d'air max. (Q_{max})	740 m ³ /h
Pression d'air optimale mesurée	316 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	42 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	57 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	69 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	108,0 W
Puissance en mode OFF (P_o)	W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,15 W
Puissance nominale du système d'éclairage	12,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	200 lx
Facteur de prolongation	0,7

Fiche relative aux hottes domestiques

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

MIELE	
Identification du modèle	DA 2906 EXTA
Consommation énergétique annuelle (AEC_{hotte})	110,5 kWh par an
Classe d'efficacité énergétique	C
Indice d'efficacité énergétique (EEl_{hotte})	75,2
Efficacité de dynamique des fluides (FDE_{hotte})	21,5
Classe d'efficacité de dynamique des fluides	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	C
Efficacité lumineuse (LE_{hotte})	16,7 lx/W
Classe d'efficacité lumineuse	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	C
Degré de séparation des graisses	59,6%
Classe pour le degré de séparation des graisses	
A (la plus grande efficacité) à G (la plus faible efficacité)	E
Volume d'air optimal mesuré	450,1 m ³ /h
Débit d'air (vitesse minimale)	320 m ³ /h
Débit d'air (vitesse maximale)	600 m ³ /h
Débit d'air (niveau intensif ou rapide)	770 m ³ /h
Débit d'air max. (Q_{max})	770 m ³ /h
Pression d'air optimale mesurée	393 Pa
Emissions sonores pondérées A (vitesse minimale)	48 dB
Emissions sonores pondérées A (vitesse maximale)	62 dB
Emissions sonores pondérées A (niveau intensif ou rapide)	68 dB
Puissance d'entrée électrique optimale mesurée	227,3 W
Puissance en mode OFF (P_o)	W
Consommation énergétique pondérée en marche (P_s)	0,15 W
Puissance nominale du système d'éclairage	12,0 W
Intensité lumineuse moyenne du système d'éclairage sur la surface de cuisson	450 lx
Facteur de prolongation	1,2

Les valeurs ont été déterminées en association avec le moteur externe Miele ABLG 202.

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard 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



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

DA 2906, DA 2906 EXTA

fr-FR

M.-Nr. 11 468 280 / 00